

# AUF GNEIS- UND GRANITSOCKELN

CHILLI-SERIE ZU BADENS WEINBAUGEBIETEN – TEIL 3: BEST OF MARKGRÄFLERLAND

**D**er wohlklingende Name Markgräflerland geht auf einen Machtwechsel im Jahr 1444 zurück, als die Herrschaft über Badenweiler und Umgebung vom letzten Grafen von Freiburg an die Markgrafen von Baden überging. Die Grenzen des heutigen Weinbaugebietes Markgräflerland gehen vom Grenzacher Hörnle

im Süden bis in die Freiburger Stadtmitte an die Dreisam als nördliche Begrenzung. Mit 3100 Hektar ist es das zweitgrößte Weinbaugebiet in Baden, doch nicht nur den Namen hat es den Markgrafen zu verdanken. Ende des 18. Jahrhunderts wurde der Gutedel von Markgraf Karl-Friedrich von Baden aus der Schweiz hierher gebracht.

**Mit rund 1000 Hektar** prägt er heute das Markgräflerland als Leitsorte, flächenmäßig gefolgt von Spätburgunder und Müller-Thurgau. Letzterer musste in den vergangenen Jahren viel Platz an die Familie der Burgundersorten abtreten, die in ganz Baden auf dem Vormarsch waren. „Die Lagen des Müller-Thurgau eigneten sich einfach



eben so gut für die hinsichtlich der Ertragsleistung ähnlichen Burgunder“, erzählt Peter Wohlfarth, der Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbandes. Die Spezialität im Markgräflerland ist aber der Gutedel, der als eine der ältesten Rebsorten der Welt gilt und schon vor 5000 Jahren in Ägypten angebaut worden sein soll. 90 Prozent der Fläche nimmt der weiße Gutedel, zehn Prozent der rote ein. Die Gutedel-Traube wird oft zu einfach gestrickten Schoppenweinen verarbeitet, in den vergangenen Jahren gab es allerdings einen Ausbau im Prädikatsweibereich.

**Wer sich vom Markgräfler Gutedel** und anderen Markgräfler Weinen selbst überzeugen will, kann das etwa am 25.

April in Müllheim tun. Von 16 Uhr an findet dort im Bürgerhaus der alljährliche Müllheimer Weinmarkt statt, übrigens bereits seit 1873, der damit der älteste Weinmarkt Badens ist. Früher mehr ein Verkaufsmarkt, hat er sich heute zu einem Präsentiermarkt entwickelt, auf dem man Proben verkosten kann, die zeigen sollen, was die Markgräfler Weine zu bieten haben. „Spielerisch und vielschichtig“, beschreibt sie Wohlfarth, „lebendig und nicht unbedingt voluminös.“

**Dazu tragen Klima** und Bodenverhältnisse bei. Die Böden bestehen überwiegend aus Gneis- und Granitsockel mit Lössauflage, die Burgundische Pforte zwischen Jura und Vogesen sorgt dafür, dass die Winde einen me-

diterranen Hauch ins Markgräflerland tragen. Das Klima ist für deutsche Verhältnisse ausgesprochen mild, die Sonne scheint oft und lang. Diese Klimagunst sorgte dafür, dass auch von der „Toskana Deutschlands“ gesprochen wird. Wohlfarth hört diese Bezeichnung indes ungern: „Ich denke, wir sollten so viel Selbstbewusstsein haben, dass wir uns nicht nach anderen benennen müssen!“

**Nicht zuletzt** kann das Markgräflerland noch den international anerkannten Weinbaupionier Adolf Blankenhorn für sich verbuchen. Der Mitbegründer und erste Präsident des Deutschen Weinbauverbandes stammt aus Müllheim.

**Christine Dehez**

Verkostungskriterien: **C** Color, Farbe, **O** Odor, Geruch **S** Sapor, Geschmack **F** Fazit

ANZEIGE

**2007ER LAUFENER Altenberg Gutedel**

Spätlese trocken  
Weingut Rainer Schlumberger, Laufen  
Preis: 6,50 a

- C** Zartes Gelb mit leicht grünen Schattierungen.
- O** Frühlingshafte, erfrischende Blütendüfte spazieren Hand in Hand mit gelbfleischigen und verführerisch exotischen Fruchtnoten.
- S** Elegant, spritzig, saftig, lebendig und frisch turnt er über die Zunge.
- F** Einfach nur lecker.



**2007ER SANTA CLARA Weißburgunder**

Spätlese trocken  
Pfaffenweiler Winzer eG  
Preis: 7,30 a

- C** Kräftiges Gold mit warmen Ockertönen.
- O** Überwältigend im Geruch. Exotische Verführung mit Mango, Guave, Kiwi und Vanille umarmt von Erdbeersahne und Zitronengras. Ein buntes Duftfeuerwerk.
- S** Saftig und geschmeidig verwöhnt er die Zunge und erfüllt den Mund mit seiner vollreifen Frucht und prallen Fülle.
- F** Ein Vollwein! ... bitte nicht aufhören ...



**11. HOFFEST IM WEINGUT HANS ENGLER**  
16-18. MAI 2008  
**„KOCHMÜTZEN IM WEINGUT“**




Lukullische Weinprobe  
Freitag, 16. Mai 2008, 19.00 Uhr  
4-Gang Menü mit begleitenden Weinen  
Vorankündigung, 48,00 €

WEINGUT  
  
**HANS ENGLER**  
MÜLLHEIM

**Musikalische Unterhaltung**  
Kochmützen im Weingut sind:  
**Dirk Marcinkowski & Vittorio Esposito,**  
*Romantikhotel Zur Sonne, Badenweiler,* und  
**Hans Adam,** *Gasthof Ochsen, Feldberg*  
Weingut Hans Engler, Moltkeplatz 2, 79379 Müllheim, Tel. (07631) 170550

**2007ER AUGGENER SCHÄF Gutedel**

Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Auggen  
Preis: 3,90 a / bei Alte Wache

- C** Hellgolden mit grünlichem Glänzen.
- O** Frische Zitrusimpressionen im Wechselspiel mit knackig-reifen Apfeltönen ergeben ein klares und geschliffenes Aroma, das mit weichen Honigmelonen- und Butterblumennoten zartsüß hintermalt ist.
- S** Geschmacklich viel Frische und elegantes Prickeln im Mund. Herrlich unkomplizierter Wein mit wenig Schnick-Schnack und hohem Spaßfaktor.
- F** Auch nach der zweiten Flasche das reinste Vergnügen.



**2007ER FREIBURGER STEINLER Gutedel**

Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Wolfenweiler  
Preis: 3,80 a / bei Alte Wache

- C** Sandbeige oliv schattiert.
- O** Die Nase spaziert barfüßig über junges Gras und trifft auf erdig-nassen, leicht mineralischen Grund.
- S** Fast schwerelos schwebt er auch im Mund leicht und beschwingt über den Gaumen, verweilt nur kurz und hinterlässt einen angenehmen Hauch von Frische.
- F** Ein Wein wie eine Frühlingsbrise.



**2007 GUTEDEL Kabinett trocken**

Weingut Josef Walz, Heitersheim  
Preis: 5,20 a

- C** Zartes Gold mit silbrigen Reflexen.
- O** Exotischer Fruchtamenteller mit saftigen Mangos, Kumquats, Granatäpfeln und Passionsfrüchten wetteifern um die Gunst der Nase.
- S** Geschmacklich dann durchaus in seiner Exotik gezähmt, verführt er mit viel raffinierter Frische und jugendlicher Lebendigkeit.
- F** Ein Easy-and-always-drinking-Wein.



**2007 ISTEINER KIRCHBERG Gutedel**

Qualitätswein trocken  
Bezirkshaus Markgräflerland  
Preis: 5,90 a / bei Alte Wache

- C** Goldblond mit leichter Perlage.
- O** Deutlich dichter als seine Vorgänger mit weichgezeichneten Aromenstrichen von reifen Äpfeln, Quittengelee und angenehm vegetativen Nuancen.
- S** Geschmacklich macht er es sich mit viel Schmelz auf der Zunge bequem bleibt dabei äußerst gut in Form.
- F** Frischer, traditionsbewusster Gutedel!



# GAUMEN AUF WELTREISE

## PIFFIGE GUTEDEL UND WELTMEISTERLICHE MERLOTS



Foto: © bar

Alix Winter

Wenn es nach Alixe Winter geht, der hauptberuflichen Geschäftsführerin der Alten Wache und nebenberuflichen chilli-Weinverkosterin, dann wird die Weinbauregion Markgräflerland völlig zu Recht als „Toskana Deutschlands“ bezeichnet. Das Interesse der Weingüter und Winzergenossenschaften am dritten Teil der chilli-Reihe zu Badens Weinbaugebieten war so groß, dass es nun 24 Weine in die „Best of Markgräflerland“ geschafft haben. Darunter auf der einen Seite modernste und pffiffige Gutedel und feine, hochgewachsene – teilweise etwas pupertierende – Spätburgunder. Auf der anderen aber auch exotische, edel geschliffene, charmante Essensbegleiter aus der weißen Burgunderfamilie, bis hin zu internationaler Weinkultur mit sommerlichen Sauvignon blancs, italophilem Nebbiolo und weltmeisterlichen Merlots. „Eine Probe, bei der die Nase Samba tanzt und der Gaumen auf Weltreise geht“, meint Winter. **chilli Info: In der Mai-Ausgabe wird sich die Redaktion dem Tuniberg widmen. Weingüter und Winzergenossenschaften können auch hierzu Weine anstellen, die bis spätestens 1. Mai an die Alte Wache auf dem Münsterplatz geliefert werden sollten.**

Weinkalender

## Termine

### Badische Weinmesse:

**3. und 4. Mai** in der Baden-Arena Offenburg, jeweils von 11 bis 18 Uhr. Eintrittspreise: Tageskarte (inklusive Katalog) Erwachsene 13 Euro. [www.badische-weinmesse.de](http://www.badische-weinmesse.de)

### Internationales Grauburgundersymposium:

Vom **16. bis 18. Mai** im Bürgerhaus Endingen am Kaiserstuhl. Am **16. Mai ab 18 Uhr**: Verleihung des 1. Internationalen Grauburgunderpreises, Eintritt inklusive Menü und aller Getränke: 80 Euro. **17. Mai von 14 bis 20 Uhr**: Degustation der Siegerweine und mehr als 300 Kaiserstühler Grauburgunder. **18. Mai von 11 bis 18 Uhr**. Matinée auf dem Endinger Marktplatz, später Degustation. [www.internationales-grauburgundersymposium.de](http://www.internationales-grauburgundersymposium.de)

### 2007 SELEKTION Gutedel SH

Qualitätswein trocken  
Wein- & Sektgut Harteneck, Schliengen  
Preis: 7,20 a

- Zartes Ecu, silbrig umrahmt.
- Grüne Noten gewinnen den Wettlauf um den ersten Eindruck. Frische, saftige Töne erwecken selbst die müdesten Geruchsknospen und belohnen nachhaltiges Riechen mit belebenden Steinobst-, Kräuter- und Blüendentüften.
- Überrascht mit seinem relativ kräftigen, gut durchtrainierten Körper und hinterlässt ein wohlig-warmes Gefühl im Mund.
- ☺ Spargel, ich komme!



### 2007ER LAUFENER ALTENBERG Gutedel „Chasslie“

Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Laufen  
Preis: 6,90 a / bei Alte Wache

- Helle, strahlend blonde Mähne.
- Feingezeichnete elegante Apfel-Bananenaromatik legt sich wie ein Seidentuch mit viel Frische über die Nase und verzaubert die Sinne.
- Geschmeidig wie auf Katzenpfoten streichelt er die Zunge und kommt im Nachklingen zu einer begeisternden Fruchtzugabe.
- ☺ „Chasslie“ – Ein Schmu-se Wein!



### 2007ER STAUFENER Schlossberg Gutedel

Qualitätswein trocken  
Weingut Michael Wiesler, Staufen  
Preis: 6,90 a

- Beigegolden mit viel Brillanz.
- Feinste Nussaromen begleitet von grüner, kräuteriger Frische mit knackigem, beschwingten Hinterteil.
- Wahnsinnig saftig, elegant und herrlich unkompliziert im Gaumen.
- ☺ Sportlicher Sunnyboy.



### 2007ER MÜLLHEIMER Reggenhag Gutedel

Kabinett trocken  
Weingut Hans Engler, Müllheim  
Preis: 5,00 a

- Hellsilbernes Farbspiel mit zartgoldnem Teint.
- Knackig-frische Streuobstwiesenbilder mit Kräuterunterwuchs und benachbarten Walnussbäumen erscheinen als geruchliches Traumbild.
- Die Zunge läuft über taufrisches, weiches und spannendes Grün und fängt begeistert an zu tanzen.
- ☺ Nomen est omen – Gutedel.



### 2006ER LINDENHOF Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken  
Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim  
Preis: 6,60 a / bei Alte Wache

- Kräftiges, dunkles Kirschrot mit viel Tiefe.
- Wie die Farbe so der Duft. Reife Kirschen und gedörnte Pflaumen eingelegt in edle Würze, pfeffrige und geräucherte Wildfleischnoten bieten spannendes Dufttheater.
- Stolz und im samtenen Ballkleid läuft er über den Gaumen und macht auf seinem roten Geschmackstepich eine wahrhaft attraktive Figur.
- ☺ Junger Schauspieler mit viel Talent.



### 2006ER WEISSBURGUNDER Spätlese trocken

Weingut H. Schlumberger, Laufen  
Preis: 10,50 a

- Strahlendes Strohgold mit grünlichen Nuancen durchsetzt.
- Süße und gleichzeitig herbfruchtige Aromen pflastern die Duftstraße und beschreiben einen geradlinigen, hell erleuchteten und weichen Geruchspfad.
- Auf der Zunge ebenso leichtgewichtig und fast auf Zehenspitzen tanzend mit viel Eleganz und fließenden Bewegungen.
- ☺ Ein Wein wie ein Walzer.



ANZEIGE



## „Wein & Sushi“

**Freitag, 16. Mai 2008:**  
**19.30 bis 21.30 Uhr**

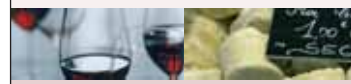
Wahrhaft sensationelle Überraschungen für den Gaumen und die Sinne – eine einmalige Wein- und Sushiprobe.

## „Zehners Fischküche“

**Montag, 19. Mai 2008:**  
**11 bis 23 Uhr**

Fritz Zehner ist ein begnadeter Sternekoch. Erleben Sie die Zubereitung eines Menüs in vier Gängen und die Probe von 12 badischen Spitzenweinen.

**Informationen und Anmeldung: Tel. 0761/20287-14**



Münsterplatz 38 | D-79098 Freiburg  
Tel. 0761/20287-0 | [www.alte-wache.com](http://www.alte-wache.com)

**WEINGUT DR. SCHNEIDER**  
**Sauvignon blanc**  
 Qualitätswein trocken  
 Weingut Dr. Schneider,  
 Müllheim-Zunzingen  
 Preis: 8,70 a

- C** Goldgrünes Kleid mit strahlenden Beschlägen.
- D** Welch ein himmlisches Duften nach exotischen Früchten und weißen Blüten.
- S** Engelsgleich über den Gaumen schwebend bringt er mit saftig-lebendigem Saitenspiel den Mundraum zum klingenden Jauchzen.
- ☺** It's paradise!



**2006ER EDITION ZÄHRINGER**  
**Löwe SR ECOVIN**  
**Spätburgunder Rotwein**  
 Qualitätswein trocken, Barrique  
 Weingut Wilhelm Zähringer,  
 Heitersheim  
 Preis: 17,50 a / bei Alte Wache

- C** Kräftige, granat- bis karminrote Farbe.
- D** Verrät bereits beim flüchtigen Riechen den großen, internationalen Rotwein. Rauchige Würze gepaart mit konzentrierten Fruchtaromen, dem verführerischen Duft nach dunklen Schokoladen- und edelsten Tabaksorten. Eingehüllt in einen weichen Ledermantel.
- S** Sinnlich berührt er die Zunge und beeindruckt auf seinem Weg über den Gaumen mit seiner gebändigten Kraft und der langen Präsenz.
- ☺** Ein Traum in Rot.



**2004ER FRITZ WASSMER**  
**Spätburgunder „Alte Reben“**  
 Qualitätswein trocken  
 Weingut Fritz Waßmer,  
 Bad Krozingen-Schlatt  
 Preis: 23,50 a / bei Alte Wache

- C** Tiefes, dunkles Rot mit auberginfarbenen Rändern.
- D** Dichter, komplex gewobener Duftstoff, der ungeduldig mit viel Gewürznelken- und grünen Pfefferaromen in die Nase weht. Im Gefolge finden sich fruchtige und erdige Sequenzen.
- S** Ausdrucks- und lautstarker Wein, der mit der Gerbsäure noch um Harmonie kämpft und weitere Geduld bei der Weinlagerung sicherlich belohnen wird.
- ☺** Sternzeichen „Löwe“ – ganz schön eigenwillig.



**2007ER WOLFENWEILER**  
**Dürrenberg Grauburgunder**  
**Kabinett trocken**  
 Winzergenossenschaft Wolfenweiler  
 Preis: 4,80 a / bei Alte Wache

- C** Sandbeige mit Platin eingefasst.
- D** Süßlicher, heller Fruchtkompott mit Eisbontönen zur Frische erzogen. Duftig, leicht, doch irgendwie quengelig im Nasenraum.
- S** Dünnes Fruchtwässerle mit glatter, duftiger Babyhaut. Etwas Kurzatmig.
- ☺** Ein kaumdaschonweg-Wein.



**2007ER LINDENHOF**  
**Grauburgunder**  
 Qualitätswein trocken  
 Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim  
 Preis: 6,50 a

- C** Hellgoldenes Funkeln.
- D** Reife Birnen-, Melonen- und Ananastönung gepaart mit eleganter Frische, die im Duft beeindruckt und die Nase aufs herzlichste begrüßt.
- S** Geschmacklich wesentlich preußischer. Hochgewachsen und schlank mit zunächst kalter Schulter aber veröhnlicher Umarmung beim Abschied.
- ☺** Gerne mit gebratenem Seefisch.



**2007ER BADENWEILER**  
**Römerberg**  
**Pinot noir blanc de noirs**  
 Qualitätswein trocken  
 Winzergenossenschaft Britzingen  
 Preis: 5,40 a / bei Alte Wache

- C** Grünlich-goldenes Schimmern.
- D** Edle, feingliedrige reife Frucht. Zaubhafte Mirabellen-, Ananassaft- und Quittengeleestöne betten die Nase weich und duftig und lassen das Trinken fast vergessen.
- S** Perfekte Eleganz und elegante Perfektion. Ein überzeugender Geschmacksauftritt mit bemerkenswerter Souveränität und Schönheit.
- ☺** Gestatten: Miss Markgräflerland!



**2007 MAUCHENER**  
**Frauenberg Chardonnay**  
 Spätlese trocken  
 Weingut Lämmlein-Schindler,  
 Schliengen-Mauchen  
 Preis: 11,80 a

- C** Helles Beigegold.
- D** Herbfruchtig, von Apfelschalen und Stroh bis an edlen Käse erinnernd und mit ätherischen Ölen eingerieben.
- S** Mit viel Würze zieht er alle Geschmacksregister und gibt ein extravagantes kräftig-buntes Nachspiel.
- ☺** Attraktiver aber eigensinniger Single.



**2007ER LAUFENER**  
**Altenberg Sauvignon blanc**  
 Qualitätswein trocken  
 Winzergenossenschaft Laufen  
 Preis: 5,00 a / bei Alte Wache

- C** Helles Silber mit goldenen Zügen.
- D** Cassis-Litschi-Holunderblüten auf feinstes Geruchsporzellan gezeichnet. Bunte Aromenmuster mit aquarellhafter Leichtigkeit.
- S** Lebendig, leicht und verspielt auf dem Teller des Geschmacks angerichtet, mit dem ersehnten fruchtigen Nachschlag.
- ☺** O o summerwine ...



**2007ER SAUVIGNON BLANC**  
 Qualitätswein trocken  
 Bezirkskellerei Markgräflerland  
 Preis: 6,20 a / bei Alte Wache

- C** Hellblond mit silbrig-grünen Strähnen.
- D** Reife Johannisbeeren auf dem Weg zur Konfitüre, mit Minze verfeinert und frischem Rhabarber abgeschmeckt.
- S** Geschmackliche Freiheitsberaubung durch eine Wucht von Frucht, die fesselt.
- ☺** Wers gerne dominant mag ...



**2006ER LAUFENER**  
**Altenberg Nebbiolo**  
 Qualitätswein trocken  
 Winzergenossenschaft Laufen  
 Preis: 14,90 a

- C** Warmes Granatrot mit hellrotem Saum.
- D** Unerwarteter, tiefgründiger Duft von Dörrpflaumen und eingelegten Kirschen, Lakritz, schwarzem Pfeffer, Eukalyptusbäumen und Morcheln.
- S** Trotz Jugendlichkeit ausgeprägter Charakter, der mit eleganter Dichte den Gaumen abtrocknet.
- ☺** Italienische Landschaft im badischen Weinglas.



**2005ER HÜGELHEIMER**  
**Schlossgarten Merlot**  
 Qualitätswein trocken  
 Winzergenossenschaft Hügellheim  
 Preis: 11,40 a / bei Alte Wache

- C** Sattes Samtrot ins Aubergin changierend.
- D** Edelste Kirschaftaromen ver setzt mit dunkler Schokolade und einem Schuss holzgereiftem Weinbrand.
- S** Kompakter Sechszylinder, der den wahren Rotweinfreak durch sein robustes Fahrwerk und sein markantes Profil begeistert.
- ☺** Aus Freude am Trinken ...



**2006ER MERLOT**  
 Qualitätswein trocken  
 Weingut Marget, Heitersheim  
 Preis: 12,90 a

- C** Leuchtendes Granat bis Schwarzkirschfarben.
- D** Erdige, harzige Würze, aristokratische Beerenfrucht und etwas rauchige Aromenstimme begleiten die Nase auf ihrem Spaziergang durch den Nadelwald.
- S** Geradezu zärtlich berührt er die Zunge, läuft geschmeidig und weich über den Gaumen und überrascht mit feinen Vanillearomen in der Nachspielzeit.
- ☺** Roter Traumtänzer.

