

DIE SAGE VON ATTLILA

chilli-Serie zu Badens Weinbaugebieten – Teil 4: Best of Tuniberg

Zwischen Kaiserstuhl und Freiburg erhebt sich als flacher Berggrücken der Weinbaubereich Tuniberg aus der südlichen Oberrheinebene, die er um rund hundert Meter überragt.

Erst vor einigen Jahren entstanden aus dem Weinbaubereich Kaiserstuhl-Tuniberg zwei weinbaurechtlich getrennte Gebiete. Mit seinen 1040 Hektar, die von Niederrimsingen bis Gottenheim reichen, ist der Tuniberg einer der kleinsten Weinbaubereiche Badens. „Die Trennung war dazu gedacht, beiden Bereichen eine größere Eigenprofilierung zu ermöglichen“, meint Peter Wohlfarth, der Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbandes. Doch auch heute wird der Tuniberg oft noch in einem Atemzug mit dem Kaiserstuhl genannt. Sie haben ein gemeinsames Bezirksweinfest, das auch dieses Jahr vom 29. August bis 1. September in Breisach stattfindet, und eine gemeinsame Weinkönigin. Dabei bleibt der Tuniberg meist so etwas wie der kleine Bruder des populäreren Kaiserstuhls.

Der Name Tuniberg stammt aus der Zeit der Kelten, abgeleitet aus dem Wort-

stamm „dun/dunum“ bedeutet er Zaun oder Mauer. Die Kelten waren es, die hier wohl als erste Weinbau betrieben, allerdings mit unkultivierten Reben.

Die Römer brachten dann in den ersten drei Jahrhunderten nach Christus neue Methoden und Rebsorten. Urkundlich belegt ist der vereinzelt Weinbau am Tuniberg seit dem Jahr 888, heute ist ein Großteil des Tunibergs von Rebflächen bedeckt. Wie im Kaiserstuhl gab es auch hier vor etwa dreißig Jahren eine große Flurbereinigung. Es wurden großflächige Terrassen angelegt, um den Einsatz moderner Maschinen zu ermöglichen und eine Ertragssteigerung zu erreichen. Das führte allerdings zu vielfachen ökologischen Problemen. Inzwischen versucht man diese Fehler durch eine umweltschonende Anbauweise und das Aufbauen von Kleinbiotopen auszugleichen.

Der Boden des Tunibergs besteht aus einer Kalksteinbank, die mit einem Lössmantel überzogen ist, dadurch ist er wärmespeichernd und tiefgründig. Das Klima ist mild und sonnig, geprägt durch mediterrane und maritim-atlantische Einflüsse, aber nicht so trocken

wie im Kaiserstuhl. Beides begünstigt nicht nur den Weinanbau, sondern auch den von Spargel und Obst.

Den größten Anteil an den Rebflächen haben die Burgundertrauben mit über fünfzig Prozent, der blaue Spätburgunder hat hier sogar die größte Anbaufläche in ganz Baden. Deshalb spricht man auch von der Burgunderoase Tuniberg. „Die Spätburgunder des Tunibergs sind fruchtig, kräftig und gut strukturiert, es gibt aber auch leichte, weiße Burgunderweine“, so Wohlfarth. Zu den bekanntesten und besten Lagen am Tuniberg, dem „blühenden Weingarten Freiburgs“, zählen der Merdinger Bühl, der Gottenheimer Kirchberg und der Attilafelsen, deren Name auf einen Aprilscherz aus dem Jahre 1955 zurückgeht. Damals täuschte der Winzergenossenschafts-Vorstand Otto Fischer den Fund des Attilagrabes unter einem Felsen am Tuniberg vor. Der Hunnenkönig solle 453 im Kampf bei Niederrimsingen gestorben und in einem kostbaren Sarg beigesetzt worden sein. Diese lokale Sage sorgte für eine überregionale Bekanntheit des Tunibergs.

Christine Dehez



LÄNGST NICHT MEHR IM SCHATTEN

VON ZARTGLIEDRIGEN BURGUNDERN

Die Betriebe des Tunibergs haben entsprechend ihrer Kompetenz in Sachen „Burgunderweine“ ein großes Spektrum an überwiegend weißen Burgundern zur Verkostung angestellt. Im Gegensatz zu den Verkostungen der Vormonate waren es durchweg sehr frische, zartgliedrige Weine mit klarer, feingeschliffener Aromatik und einer erfreulich lebendigen Fruchtsäure. Die beiden verkosteten Rotweine sind glänzende Solisten.

Eines lässt sich jedenfalls feststellen: Der Tuniberg ist in den vergangenen Jahren nicht nur aus dem Schatten des lange Zeit „großen Bruders“ Kaiserstuhl herausgewachsen, sondern hat sich mit einem eigenen Profil und guten Weinqualitäten in Sachen „Burgunder“ einen Namen gemacht. Wenngleich es bisher nur wenig namhafte Winzer gibt, so gibt es in diesem landschaftlich einmaligen „Weingarten Freiburgs“ durchaus namhafte Weine, die ein unvergleichlich gutes Preis-Genuss-Verhältnis garantieren.

Alix Winter

2007ER MUNZINGER Kapellenberg Weißburgunder
Qualitätswein trocken
Weingut Baumann, Freiburg-Munzingen
Preis: 7,90 a

- Silberner Glanz auf sandfarbener Grundierung.
- Hefe und süßliche Brotinrearomen öffnen die Geruchstüre zu feinen, getrockneten Kräutersträußen und aufgeschnittenen Zitronenhälften.
- Leinene Geschmacksstoffigkeit, die mit eleganter Fruchtsäure sonntagstauglich aufgebügelt wird.
- Ein Classic-meets-Pop-Wein.



2007ER MERDINGER BÜHL Auxerrois
Kabinett trocken
Wein- und Sektgut Heinrich Gretzmeier, Merdingen
Preis: 6,40 a

- Grüngolden mit leichter Perlage.
- Knackiger Apffelrufruchtkorb mit frischen Zitrusfrüchten als Beilage und mit weicher, süßlicher Frucht unterpolstert.
- Eleganter, souveräner Geschmacksvortrag, der durch ein ausgewogenes Spiel von Frische und Struktur begeistert.
- Pure Weinsamkeit!



2007ER OPFINGER Attilafelsen Rivaner
Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Opfingen
Preis: 4,90 a

- Lichtes, helles Gold mit zartgrünem Schimmer.
- Erfrischend herbe, leicht mineralische Prise weht mit klarem Blick und reifem Fruchtschmelz durch die Nase.
- Unbeschwert schwebt er über den Gaumen und hinterlässt viel Frische und ein spitzbübisches Prickeln.
- Erträglich alltäglich.



2007ER MUNZINGER Kapellenberg Rivaner Muskateller
Qualitätswein trocken
Winzerverein Munzingen
Preis: 4,20 a

- Beigegoldener Farbschleier.
- Paradiesische Duftverführung mit Apfelblütennoten, Zitrus-Limonenfrische, eingehauchtem Weinbergpfirsich und weichen Bananeneissequenzen.
- Geschmacklich weitaus unspektakulärer, dennoch tanzt er freudig und frisch im Mund und wirkt ansteckend gutgelaunt.
- Bester Liegestuhlwein.



2007 GOTTENHEIMER Kirchberg Weißburgunder
Kabinett trocken
Gräflich von Kageneck'sche Wein- und Sektellerei Breisach
Preis: 4,95 a

- Heller Blondschofp mit oliven Strähnen.
- Improvisationsdufttheater mit spontaner Frische und sich in den Vordergrund spielender erdig-trockener Steinfrucht.
- Aufgeregter, ungestümmter und (zu) kesser Auftritt, der der an sich graziösen Fruchtsäure eine unnötig große Rolle zukommen lässt.
- Kein Kassenschlager!



2007ER FREIBURG-TIENGENER Rebtal Weißburgunder
Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Tiengen
Preis: 6,90 a

- Lichtes Gold mit Platin umrahmt.
- Saftige Birnen neben rotfleischiger Grapefruit als sommerlich-pfiffiges Geruchsduett.
- Schlankbeiniger Wein mit rassigem Hüftschwung.
- Da wird sogar der Riesling neidisch.



▼ ANZEIGE

Zum Munzinger Spargel
den Munzinger Wein ...

besonders empfehlen wir unseren
Tuniberg Sommer trocken 2007
Rivaner trocken 2007 und
Muskateller trocken 2007

... empfohlen vom Badischen Weinbauverband
als Frühlings- und Sommerweine 2008

Winzerverein Munzingen eG • Weinstrasse 35a • 79112 Freiburg im Breisgau

2006ER OBERRIMSINGER Franziskaner Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein trocken,
Badischer Winzerkeller Breisach
Preis: 5,50 a

- Brombeerdunkles Leuchten mit rubinroten Zwischentönen.
- Geballtes Fruchtpaket nach saftigen Schwarzkirschen, Brombeeren und die Erinnerung an selbstgemachten Vanillepudding mit edlen cremig-süßen Noten sowie einem Hauch von Bitterschokolade flirten mit der Nase.
- Weich, geschmeidig, zärtlich berührt der Wein die Zunge und streichelt mit seiner vollfruchtig, zartharben Note den Gaumen. Muss aber viel zu früh gehen und hinterlässt die Sehnsucht nach mehr.
- Kein großer, aber unheimlich charmanter Casanova.



2007ER GOTTENHEIMER Kirchberg Chardonnay
Kabinett trocken
Weingut Felix und Kilian Hunn, Gottenheim
Preis: 6,40 a

- Klar-funkelndes Hellgold.
- Verführerische Exotik saftiger Ananasscheiben mit Blättern von Zitronenmelisse und Kiwi, die sich wie ein seidener Aromenschal elegant um die Geruchsknospen legt.
- Geschmeidig, elegant berührt wird auch die Zunge, buntgemustertes Geschmacksdekor an aparter Säure, cremigem Körper und reifer Fruchtigkeit.
- Schade, dass man Wein nicht küssen kann ...



ANZEIGE



LANDMANN
Anbau auf über 145 Millionen Jahre altem Jurakalkgestein.
www.weingut-landmann.de

Info: In der Juni-Ausgabe wird sich die Redaktion der Ortenau widmen. Weingüter und Winzer-genossenschaften können auch hierzu Weine anstellen, die bis spätestens 1. Juni an die Alte Wache auf dem Münsterplatz geliefert werden sollten.


2007ER NIEDERRIMSINGER Rotgrund Graubugunder
Kabinett trocken
Winzer-genossenschaft Niederrimsingen
Preis: 5,05 a

- Golddurchränktes Farb-bild, mit cremebeigen Pinselstrichen.
- Kindheitsdufterinnerungen an selbstgemachtes Quittengelee und portionierte Streuobstapfelschnitze, an noch grüne Zwetschgen und frisch geschnittene Weidenzweige zaubern ein Lächeln ins Gesicht.
- Der Mund voll jugendlicher Ungezwungenheit mit gut erzogener Fruchtsäure und genügend Mut zur Eigenwilligkeit.
- Blonder Jüngling aus gutem Hause.




2007ER OBERRIMSINGER Franziskaner Graubugunder
Qualitätswein trocken
Badischer Winzerkeller, Breisach
Preis: 4,50 a

- Gelbgrünliches Schimmern.
- Mineralische Noten treffen sich mit Bananen-Melonen-Vanille-Joghurt zu schwärmerischer Duftigkeit.
- Gaumenschmeichelnd, saftig und ausdrucksvoll beeindruckt er den guten Geschmack und hält ein überzeugendes Plädoyer.
- Fast zu schön um wahr zu sein ...

Zeit für Wein
Die Neuen sind da!



007- die Jahrgangsparty

in und vor der Alten Wache –
Haus der badischen Weine
am Freiburger Münsterplatz

Mittwoch, 21. Mai 2008 16 – 23 Uhr

007 – ein außergewöhnlicher Jahrgang stellt sich vor – feiern Sie mit!



Münsterplatz 38 | D-79098 Freiburg
Telefon 0761/202 87-0 | www.alte-wache.com

2007ER MERDINGER BÜHL Graubugunder
Kabinett trocken
Winzer-genossenschaft Merdingen
Preis: 4,50 a

- Strohgold mit feinem Mousseux.
- Ungewöhnlich erfrischende Geruchsvorstellung. Grüne Apfelnoten mit Zitronencremedessert verzaubern mit viel Charme selbst lebensmüde Nasen.
- Sprüht im Mund voll Lebensenergie und weckt die Lust auf den nächsten Schluck, und den übernächsten, und den überübernächsten ...
- Wenn nicht jetzt, wann dann?



2007ER NIEDERRIMSINGER Rotgrund Pinot noir blanc de noirs
Qualitätswein trocken
Badischer Winzerkeller, Breisach
Preis: 6,20 a / bei Alte Wache

- Funkelnd helles Gold mit feinstem rotgoldenen Changieren.
- Butterblumen und frische Küchenkräuter sind geruchliche Erstankömmlinge. Willkommene Nachzügler bestechen mit reifem, leicht herb-süßlichem Parfüm.
- Geschmacklich etwas zu plakative Säure stiehlt der eigentlichen Eleganz etwas die Show.
- In the middle of nowhere ...



2007ER TIENGENER REBTAL Rosé
Qualitätswein trocken
Gräflich von Kageneck'sche Wein- und Sektellerei, Breisach
Preis: 4,75 a

- Sommerliches Lachsfarben mit Kupferglanz.
- Kleine Walderdbeeren und saftige Sauerkirschen legen den roten Aromenteppich aus. Märchenhafter Duft, bei dem man leicht ins Schwärmen kommt.
- Fruchtteppich, der bis in den Gaumen reicht und auf dem saftige Eleganz, lebendige Frucht und glamouröse Frische den geschmacklichen Laufsteg eskortieren.
- ... und wenn sie nicht gestorben sind, trinken sie ihn noch heute.



2007ER FREIBURGER REBTAL Chardonnay
Kabinett trocken
Wein- /Sektgut G. & M. Gottschalk, Tiengen
Preis: 5,45 a

- Silbrig-Goldenes Farbmatch.
- Moderner Aromenstrauß von grünen Gräsern und herbsüßlichem Blütenrausch mit frischen Mandelscheiben arrangiert.
- Lebendig, saftig und mit herausfordernder Fruchtsäure bleibt er ausdauernd lange im Gaumen präsent.
- Wein in bestem Design.



2005ER FREIBURGER Steinmauer Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein trocken, Weingut Landmann Freiburg-Waltershofen
Preis: 13,70 a

- Granatrote Farbzeichnung mit kräftigem Rosé am Horizont.
- Eigenwilliger und interessanter Duft mit sehr männlichem Design. Erdige Würze getragen von eingelegten roten Beeren, untermalt von einer tabak-rauchigen Hintergrundstimme.
- Dicht gewobener aber nicht zu schwerer Geschmacksstoff, der auch im Gaumen mit seiner widerspenstigen Männlichkeit Aufsehen erregt und alles Drumherum vergessen lässt.
- Unwiderstehlich!

