

# KOSTBARE CUVÉES

NEUE CHILLI-WEINREIHE: BADEN GEGEN DEN REST DER WELT, TEIL 1: BORDEAUX

**W**elches Gasthaus hätte zum Start der neuen Wein-Serie „Baden gegen den Rest der Welt“ trefflicher sein können, als der Schwarze Adler in Oberbergen? Wo Fritz Keller mehr als 2000 Weine auf der Karte hat, wo Gäste im Angesicht der Keller'schen Stollen zu leise staunenden Zeugen ob der kulinarische Schätze werden.

Keller hat seine Sommelière Melanie Wagner an den Verkostungstisch gebeten, ihr zur Seite saß Alixe Winter, die Geschäftsführerin der Alten Wache in Freiburg und bewährte Verkosterin badischer Weine, nicht nur für das Freiburger Stadtmagazin chilli. „Baden gegen den Rest der Welt“ meint indes nicht, dass die Redaktion so vermessen wäre, die badischen Gewächse – und dann auch noch die roten (!) – auf eine Stufe mit ihren berühmten Pendants aus dem Bordelais stellen zu wollen.

**Aber so wie** Bordeaux-Weine Cuvées sind, also aus mehreren Rebsorten gemacht, so gibt es auch im Badischen Cuvées, die man als Bordeaux-Typen bezeichnen kann. Die drei bestimmenden Rebsorten der Bordeaux sind Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, aber zuweilen spielen auch Petit Verdot



Expertinnen unter sich: Melanie Wagner (links) und Alixe Winter im Kaminzimmer des Schwarzen Adler in Oberbergen.

oder Malbec Nebenrollen. Bei den badischen „Rivalen“ waren auch mal kleine Anteile Spätburgunder, Pinot noir in den Weinen, unter denen der Zähringer Löwe SZ besonders auffiel.

**Wagner und Winter** hatten nun im Kaminzimmer die Qual der Wahl, vielmehr das Vergnügen, für unsere Leser zu verkosten, Wagner beschrieb die Bordeaux-Weine, Winter die badischen. „Es war ein spannendes, breites Spektrum, was die badischen Winzer hervorgebracht haben“, so Winter. Die Bordeaux-Weine waren, wie kaum anders zu erwarten, komplexer, dichter, in ihrer Stilistik einheitlicher.

**Bei den badischen** Bordeaux-Typen ging es hingegen insgesamt ein bisschen auf und ab – kein Wunder, ist doch die Geschichte dieser Weine eine vielleicht zehnjährige, wohingegen im Bordelais schon seit dem 1. Jahrhundert Weine angebaut werden. „Die badischen Bordeaux-Typen stecken noch in den Kinderschuhen, aber es ist eine gute Entwicklung in Gang gesetzt und das Preis-Leistungsverhältnis bei den Badischen

ist auch gut“, meinte Winter. Für Melanie Wagner war „die positive Überraschung bei den Badischen der Zähringer Löwe“. Ein gelungenes Beispiel auf diesem noch jungen Weg. „In kälteren Regionen muss man sich auf die Primärtugenden der Rebsorten konzentrieren“, meinte Fritz Keller und das habe Zähringer gemacht.

**Ein Vergleich** der Rivalen sei schwierig, weil die Latte bei den Bordeaux-Weinen sehr hoch liege, schon seit Jahrhunderten sehr hoch liege. Und: Keller hatte natürlich nicht die Nationalmannschaft der Bordeaux aus seinem Keller geholt, sondern eher eine Bezirksauswahl, vor allem, weil die Redaktion alle Weine deutlich unter 50 Euro sehen wollte.

**Lassen Sie sich** auf den kommenden Seiten durch einen kleinen Ausschnitt des Bordeaux und seines badischen Kollegen führen, die Verkostungsnotizen werden wir wie immer auch im Netz – [www.chilli-freiburg.de](http://www.chilli-freiburg.de) – als Download zur Verfügung stellen. In der kommenden Ausgabe werden wir uns im zweiten Teil mit den Burgundern befassen. Da könnte es auch ein bisschen knapper ausgehen als bei den Bordeaux-Weinen, denn schließlich ist Baden Burgunderland.

bar



**Der Herr über 2000 Weine:** Fritz Keller in einem seiner drei Stollen, in denen große Gewächse lagern. Dem Besucher des Schwarzen Adler sei eine kleine Führung empfohlen.

**2006er ROTARIUS ROTWEIN**  
Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Ebringen  
(40% Cabernet Carbon, 30 % Cabernet Carol, 30% Cabernet Cortis)  
14 Monate, 4. Befüllung Barrique, Maischegärung  
Preis: 6,30 a / bei WG Ebringen

- C** Leuchtendes Kirschrot mit lebendigem Rosé umrandet
- O** Anregend erfrischende Fruchtsequenzen wecken die Erinnerung an Süß- und Sauerkirschen, weiche Rosinen und eingelegte Beeren.
- S** Geradezu leichtfüßig und gerbstoffsatt zeigt er sich frech und lebendig mit etwas bitzelnder Gerbsäure im Gaumen.



**2006er BRITZINGER Römerberg Rotwein Cuvée**  
Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Britzingen  
(70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Spätburgunder) 12 Monate im low Medium toast Barrique  
Preis: 21 a / bei Alte Wache

- C** Edles Rubinrot mit terracottafarbenen Schatten
- O** Würzige und angenehm reife Frucht, Wacholder und Lorbeerblätter werden von zarten Lederaromen und einem Hauch von Kakao untermalt.
- S** Zungenschmeichler! Weich und geschmeidig läuft er über den Gaumen, lässt jedoch die Hoffnung auf mehr Gerbstoff im Abgang unerfüllt.



**2006er DR. SCHNEIDER Merlot+Cabernet Franc+ Cabernet Sauvignon Rotwein**  
Qualitätswein trocken  
Weingut Dr. Schneider, Müllheim-Zunzingen (50 %Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon) Maischegärung, 18 Monate Barrique  
Preis: 11 a / bei Alte Wache

- C** Glänzendes Rubinrot mit bräunlichen Strähnen.
- O** Ein sehr feingliedriges Aromenspektrum führt die Nase durch beerige bis würzige, kräuterige bis grüne Duftszenarien.
- S** Zarte, elegante Struktur und wärmende Gerbstoffe faszinieren ebenso wie die angenehm ausdauernde Würze. Bordeaux für Einsteiger!



**2005er CABERNET Sauvignon Rotwein**  
Qualitätswein trocken  
Bezirkellerei Markgräflerland, Maischegärung, 1-Jährige Fasslagerung im gebrauchten Barrique  
Preis: 9 a / bei Alte Wache

- C** Kräftig-sattes Braunrot mit deutlicher „Schlierenbildung“ am Glas weckt die Hoffnung auf einen kräftigen Roten.
- O** Marmeladig süßlich-dichte Aromen öffnen Weckgläser von Pflaumen, Rosinen und Kirschen mit einem Schuss Mandellikör.
- S** Unkomplizierter, beschwingter Bursche mit ausgesprochen markantem Fruchtprofil.



**2005er „EDITION ANTOINE“ Rotwein Cuvée**  
Qualitätswein trocken  
Weingut Dr. Schneider, Müllheim-Zunzingen, (38% Cabernet Franc, 38% Cabernet Sauvignon, 24% Spätburgunder), 20 Monate Barriquelagerung, Maischegärung  
Preis: 17 a / bei Alte Wache

- C** Sehenswertes durchscheinendes Rot-Rubin-Schimmern
- O** Weitaus komplexere Fruchtaromen als sein Vorgänger, ergänzt von Hagebutten- und Orangenschalenimpressionen und gekonnt gewürzt mit Walnuß- und Zimtanalogien.
- S** Geradezu saftig frischer Gaumen. Die deutliche Alkoholprägung versucht ihr Bestes, steht aber leider etwas alleingelassen und findet nur wenig Gesellschaft. Die höflich-reife Fruchtigkeit veröhnt zum Abschied.



**2005er CAMENOT Ehrenstetter Oelberg Rotwein Cuvée**  
Qualitätswein trocken  
Weinkeller Ehrenkirchen (55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Pinot Noir), 24 Tage Maischegärung, 18 Monate Barrique, 1/3 neue Fässer  
Preis: 19 a / bei Alte Wache

- C** Granatrot funkelnd mit dunklen Himbeerschattierungen
- O** Ein durch und durch maskulines bis animalisches Aromenskript. Erdig, herb, würzig, ledrig, feine Tabak-Mokka-Interpretationen unterstrichen von vegetativen Artischockensequenzen.
- S** Ein kräftig, dicht gewobener Wein mit allerdings noch sehr jugendlich ungestümem Gerbstoff. Gekonnt konsequent vinfiziert sollte er die Chance zur Reifung bekommen.



**2005er EDITION ZÄHRINGER Löwe SZ ECOVIN Cabernet Sauvignon & Merlot Rotwein**  
Qualitätswein trocken  
Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim (60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot), 1 Jahr Fasslagerung in Aliser & Limousin  
Preis: 17,50 a / bei Alte Wache

- C** Dunkles Brombeerrot mit Auberginehangierung
- O** Grüne Paprika und Cassisnoten kündigen den klassischen Cabernettyp an und werden von einer zartherben Holznote gezähmt.
- S** Zauberhaft geschmeidig, im Gaumen mit viel Frucht, Würze und ausgesprochen süchtig machender Eleganz. Äußerst gelungene Bordeauxkonkurrenz. Begeisternd!



**2000er DURBACHER Schloß Groh Sauvignon Blanc**  
Auslese lieblich  
Gräflich Wolff Metternich'sches Weingut, Durbach  
Preis: 35 a / 0,5 l. / bei Alte Wache

- C** Tiefes Goldgelb
- O** Feine, reife Aromatik mit viel gelblichfruchtiger Fruchtigkeit nach Mango, Maracuja, Aprikosen, mit Zitronenmelisse weichgezeichnet.
- S** Cremig, geschmeidig und weich. Eine faszinierende Fruchtextplosion, auch im Gaumen voller Eleganz, Schönheit und wunderbar langer Präsenz.



**2005 MERLOT + Cabernet Rotwein**  
Qualitätswein trocken  
Weingut Franz Keller, Oberbergen  
Preis: 29 a / bei Franz Keller

- C** Kräftig dunkles Brombeerrot.
- O** Erdig, animalisch mit deutlichem Aromenprofil in Richtung Wild, Trüffel und reife, getrocknete Feigen.
- S** Gehaltvoller Rotwein, der mit seiner süßlichen Frucht und Würze auch im Gaumen spielt und mit seinem dichten Gerbstofftuch den Gaumen durstbringend austrocknet.



Stichwort Bordeaux

## Hauptrolle für die Châteaux

Das Weinbaugebiet Bordeaux ist mit rund 120.000 Hektar das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt, in dem jährlich bis zu sechs Millionen Hektoliter Qualitätswein gemacht werden. Im Bordeaux gibt es etwa 4.000 Châteaux, Weingüter, die sich vom Médoc unweit des Atlantik bis fast nach Bergerac an den Ausläufern des Massif Central ziehen. Ein differenziertes System von subregionalen und kommunalen Appellationen und Klassifikationen schafft unter den Châteaux eine qualitative Hierarchie. Die Lagen spielen nicht die entscheidende Rolle, sondern die Eigenheiten der Châteaux, von denen viele Weltklang haben. Typisch sind trockene, langlebige Rotweine, die im Médoc fruchtiger und in Saint-Émilion und Pomerol sanfter und voller ausfallen. Etwa ein Fünftel der Produktion sind Weißweine.

ANZEIGE

**Siegerwein**  
beim internationalen  
Burgunder Wettbewerb  
2008



**2007er Burkheimer Feuerberg "ALTE REBE" Spätburgunder Rotwein Spätlese "trocken"**

*Wir haben täglich geöffnet !  
(auch samstags von 9.00-16.00 Uhr  
und sonntags von 10.00 -16.00 Uhr)*

**Winzergenossenschaft Burkheim am Kaiserstuhl eG**  
79235 Vogtsburg-Burkheim  
Tel. 0 76 62 / 93 93-0 Fax 93 93-25  
www.burkheimerweine.de  
info@burkheimerweine.de

# BORDEAUX – WIE ALLES BEGANN

Der Weinanbau in der Region Bordeaux begann mit der Entdeckung der Rebsorte Biturica, die widerstandsfähig genug war, auch strenge Winter zu überdauern. Der Name leitet sich vom Stamm der Bituriges Vivisci ab, den Bewohnern des damaligen Burdigala (Bordeaux). Unter römischer Besetzung kam es zu einer ersten Blütezeit, in der die Handelsbeziehungen durch den „Pax Romana“ erleichtert wurden. Die lokale Wirtschaft profitierte von

der Begeisterung Roms für die ersten Bordeaux-Weine: die Weinbauer wurden von der Steuer befreit. Die von den Römern zerstörten gallischen Großländereien verwandelten sich bald in ein Moosaik mittelgroßer Landgüter. Nach dem Untergang des Römischen Reichs wurde das Gebiet durch die Invasionen fast zugrunde gerichtet. Mönche retteten das Erbe der Bituriges, indem sie einige Parzellen um die Kirchen und Abteien herum erhielten.

▼ ANZEIGE

## DIE BORDEAUX-SCHATZKAMMER IM KAISERSTUHL



Seit mehr als 100 Jahren betreibt die Familie Keller neben ihrem Weingut und dem Restaurant den Handel mit nationalen und internationalen Weinen. Alle drei Zweige des traditionsreichen Familienunternehmens haben sich in dieser Zeit ein außerordentliches Renommee erworben.

Den Import hochklassiger Weine aus dem Bordelais und dem Burgund und seinen herausragenden Ruf begründete der Vater des jetzigen Patrons. Inzwischen beherbergen die konstant kühlen, 112 m tief in den Kaiserstühler Löss gegrabenen Bergkeller unter optimalen Bedingungen lagerfähige und trinkreife Bordeaux-Jahrgänge.

In der legendären Weinkarte des Schwarzen Adlers mit ihren über 2.000 Positionen finden sich auch zahlreiche Bordeaux- und Burgund-Preziosen ab dem Jahrgang 1901.

Fordern Sie unsere Preisliste an.

FRANZ KELLER  
Schwarzer Adler



WEINE · RESTAURANTS · HOTEL

BADBERGSTRASSE 23  
79235 VOGTSBURG-OBBERGEN  
TEL. 07662 / 93 30 0  
keller@franz-keller.de  
www.franz-keller.de

### 2000er CHÂTEAU GRAND Pey Lescours, St. Émilion (Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 10%)

Preis: 20 a / bei Fritz Keller

- Dunkles Rubinrot mit violetter Anklänge
- Intensive Fruchtigkeit mit einer frischen Würze wie Eukalyptus und Zedernholz.
- Vollmundiger, kerniger Geschmack, viel Extrakt und Tiefe.



### 2000er CHÂTEAU La Garde, Pessac-Léognan (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)

Preis: 24,50 a / bei Fritz Keller

- Tiefe rubinrote Farbe
- Moderne wirkend mit Nuancen nach süßlicher Kakaobohne, Brombeere und reifer Cassis.
- Mit guter Konzentration, präsentiert sich sowohl mit kerniger Säure aber auch mit saftigem Schmelz.



### 2001er CHÂTEAU Richelieu, Fronsac (55% Merlot, 45% Cabernet Franc)

Preis: 12,50 a / bei Fritz Keller

- Helles Rubinrot
- In der Nase Aromen nach Lebkuchen und Fruchtbrot, auch leicht laktisch und an Stall erinnernd.
- Am Gaumen wirkt er unkompliziert, leicht mit mildem Tannin.



### 1995er CHÂTEAU LALANDE Borie, St. Julien (Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Cabernet Franc 10%)

Preis: 32 a / bei Fritz Keller

- Purpur-rubinrot
- Besitzt eine kräuterduftige Fruchtigkeit, fast etwas animalisch und erdig.
- Auf der Zunge ebenfalls enorm würzig, mit gutem Tanningehalt.



### 1996er CHÂTEAU RAUZAN Gassies, Margaux (Cabernet Sauvignon als Löwenanteil)

Preis: 32 a / bei Fritz Keller

- Edles, dunkles Rot läuft zu himbeerfarbenen Rändern aus.
- Fast mineralisch salzig in der Nase, leicht floral mit Frucht nach Pflaume und Cassis.
- Mit mildem Gaumeneindruck und angenehm leichter Säure.



### 1996er CHÂTEAU LES Ormes de Pez, St. Estèphe (Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 20%, Cabernet Franc 10%)

Preis: 33,50 a / bei Fritz Keller

- Dichtes Farbspiel mit der dunkelsten Rotpalette.
- Konzentrierte, kraftvolle Aromenpalette nach Pflaumenkompott, roten reifen Beeren und Kräutern.
- Wirkt sehr dicht, mit samtigem, geschmeidigem Tannin, feinwürzig.



### 2000er CHÂTEAU LA CROIX du Casse, Pomerol (Merlot 50%, Cabernet Franc)

Preis: 40 a / bei Fritz Keller

- Volles Schwarz-rubinrot.
- Sehr fruchtorientiert in der Nase, Johannisbeere, Schokolade, reife Pflaumen, Eichenholz.
- Mit körperreicher Geschmacksfülle und guter Säurekomponente.



### 2003er CHÂTEAU CHASSE Spleen, Moulins en Médoc (Cabernet Sauvignon)

Preis: 37 a / bei Fritz Keller

- Tiefes Rubinrot.
- Konzentrierte Fruchtigkeit nach Cassis, Brombeere und Süßkirsche, auch Vanille.
- Vollmundige, extraktreiche und ausgewogene Stoffigkeit am Gaumen, die perfekt mit der aromatischen Komplexität des Dufts zusammenpasst.



### 1997er CHÂTEAU FILHOT à Sauternes (Semillon 60%, Sauvignon Blanc 40%)

Preis: 21 a / 0,375 l. / bei Fritz Keller

- Goldgelb bis bernsteinfarben
- Exotische Aromen nach reifer Ananas, leicht laktisch mit der Kombination von Röstaromen wie Karamell.
- Tolle, frische Komponenten wie Pfefferminze und Kokos, sehr elegant fruchtig-süßlicher Gaumeneindruck mit gut eingebundener Säure.



# STRAUSSE IN DER STADT

WEBER'S WEINSTUBE BESTICHT NICHT NUR DURCH DIE WEINKARTE

An der Hildastraße Ecke Talstraße hat sich die neue alte Weber's Weinstube nach dem dreimonatigen Umbau längst wieder als Treffpunkt nicht nur für die Wiehremer etabliert. Jetzt, wo es herbsterlicher wird, wo wieder mehr Wein getrunken wird, füllt sich die Weinstube wieder. Alle Gewächse kommen vom gleichnamigen Weingut Weber in Ettenheim, das für seine Weine nicht nur im vergangenen Jahr vielfach ausgezeichnet wurde.

Im Gegensatz zu früher entdeckt nun auch mehr und mehr die Genießerfraktion das Weber's – wegen der reichhaltigen Weinkarte, aber auch wegen der badischen Tapas, die es seit dem Umbau gibt. Betreiber Toni Schlegel hat aber auch in diesen Tagen wieder neue Ideen umgesetzt – dazu gehört „Kultur im Weber's“. Jedem Theater- oder Kinobesucher mit Eintrittskarte vom gleichen Tag spendiert Schlegel einen Sekt. Zu den Neuheiten gehört zudem die Gastro-Card, die all jene bekommen, die in Freiburg in der Gastronomie arbeiten, egal, ob Koch vom Sternerestaurant oder Theker in der Studentenkei. Mit der Card gibt's von 23 Uhr an 20 Prozent auf Getränke und Essen, das es bekanntlich bis tief in die Nacht um 2.30 Uhr gibt. „Die Weber's soll sich wieder mehr zum Gastrotreff entwickeln, wie es früher auch war“, meint



Foto: © Georg Giesebrecht

Schlegel. Neu ist zudem das „Feierabend-Schnitzel“, zu dem es ein Getränk gratis vom Haus gibt. Es ist, mit Ausnahme von Cocktail und Co. alles badisch im Weber's, deswegen nennt Schlegel die Weinstube auch die „Strauße in der Stadt“.

**chilli**

**Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. von 12 bis 3 Uhr,  
Sa. und So. 18 bis 3 Uhr.**

▼ ANZEIGE

**LES VINS DE BORDEAUX**

Ein romantischer Abend zu zweit? Fehlt nur noch ein Château.

[www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)

BORDEAUX Immer einen Besuch wert.

▼ ANZEIGE

**Weber's**  
WEINSTUBE

- Badische Tapas
- Feine Schnitzel
- Mittagsgerichte für € 6,50
- Essen bis 2:30 Uhr nachts!

Mo. – Fr. 12 – 3 Uhr, Sa./So. 18 – 3 Uhr  
Hildastr.35 (Ecke Talstr.), 79102 FR  
Telefon: 0761-700743, Fax: 0761-700744  
Kontakt: [info@webers-weinstube.de](mailto:info@webers-weinstube.de)