JUNGE WILDE

TEIL 2 DER 2009ER WEINVERKOSTUNG

Foto: © WG Bickensohl

Nachdem das Freiburger Stadtmagazin chilli in der Mai-Ausgabe eine Auswahl der besten 2009er Gutedel, Rivaner, Riesling und Sauvignon blanc vorgestellt hatte, standen nunmehr die Burgunderreben im Fokus von chilli-Verkosterin Alixe Winter, der Chefin der Alten Wache auf dem Münsterplatz. Der 2009er gilt als sehr guter Jahrgang, auf dem sich der eine oder andere Kellermeister wohl ein bisschen zu sehr ausgeruht hat, wie Winter nach der Verkostung zu Protokoll gab. Denn völlig anders als im – schwierigeren – Vorjahr war die Qualität der angestellten Weine in diesem Jahr stark unterschiedlich. Zuweilen nämlich stehe der Alkoholgehalt ein bisschen alleine da, nur in Harmonie mit dem Geschmack indes ergebe sich am Ende ein gutes Produkt. So habe der 2009er-Jahrgang bei den Kellermeistern die Spreu vom Weizen getrennt. Doch lesen und probieren Sie hernach selbst.

chilli

2009 FRANZ XAVER Weisser Burgunder

Kabinett trocken
Weingut Franz Xaver, Waldkirch-Buchholz
Preis: 4,90 € / 13% vol.

C Strahlendes Lichtgold mit silbrigem Glanz.
O Eine Nasenerfrischung mit viel herber Frucht und klarer, feinduftiger Fruchtaromatik.
S Jugendlich, lebendig und frech tanzt er gut gelaunt über die Zunge und macht ungeduldig auf den nächsten Schluck.

2009 HEX VOM DASENSTEIN Weisser Burgunder

Kabinett trocken
Winzerkeller Hex vom Dasenstein
Preis: 6,20 € / 13% vol.

C Heller Messinglanz im Glas.
O Reife Ananas, Honigmelone und eine Prise Mango verbreiten Südseeflair und versetzen die Nase in Urlaubsstimmung.
S Cremig, weich läuft der Wein samtpfötig über die Zunge und spiegelt sich sehr schlank im Gaumen.

2009 FRITZ WASSMER Weißer Burgunder

Qualitätswein trocken
Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen
Preis: 6,30 € / 13% vol.

C Leuchtendes Chamois mit beigen Schatten.
O Das Bild von heimischen Streuobstwiesen drängt sich der Nase geradezu bildhaft auf. Saftige Apfel- und Birnennoten umzaubert von Frühlingswiesenblüten und edler Frische machen Lust auf mehr.
S Überzeugender und bezaubernd-souveräner Auftritt im Mund mit cremig-eingewobener Figur.

2009 WOLFENWEILER BATZENBERG Weißer Burgunder

Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Preis: 4,80 € / 13,5% vol.

C Funkelndes Gold mit hellbeigen Rändern.
O Riecht überraschend frech nach Limettenschale, Sauerampfer und Pink Grapefruit und lässt einem bereits geruchlich das Wasser im Munde zusammenlaufen.
S Geschmacklich gut erzogen. Feine, weiche, frische Frucht. Saftig, geschmeidig, läuft er auf leisen Sohlen gen Gaumen.

2009 ACHKARRER CASTELLBERG Weißer Burgunder

Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Achkarren
Preis: 4,50€ / 14% vol.

C Feines Gelbgrün mit leichter Perlung, die sich am Glasrand findet.
O Erdig-zärtliche Aromen streicheln die Nase mit dezenter Frische und kühler Eleganz.
S Satt und voll füllt er den Mund und schmeichelt mit Wärme und Geschmeidigkeit. Doch mit Verlaub, ein Kabinett ists nicht!

2009 FRANZ XAVER Pinot noir

Spätlese trocken
Weingut Franz Xaver, Waldkirch-Buchholz
Preis: 7,90 € / 14% vol.

C Stählernes Farbbild, fast weißblond.
O Bezaubernd duftige und schmeichelnde Aromen von Erdbeer-Rhabarber-Joghurt und Zitroneneis-Sommer im Glas.
S Überzeugt auch die Zunge mit viel Schmelz, feiner, saftiger Frucht und raffiniertem Säurekleid. Wirklich sehr sehr schön gemacht.

2009 HÜGELHEIMER HÖLLBERG Chardonnay

Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Hügelheim
Preis: 5,30 € / 13% vol.

C Strahlendes Gold mit schöner Brillanz.
O Geruchsbeeindruckend mit saftiger, schmeichelnder, süßer Frucht, die an Stachelbeeren, gelbe Zwetschgen und Mirabellen erinnert.
S Im Mund so schmeichelnd wie im Duft, mit etwas einsamer Säure im Gaumen, aber dennoch ein herrlicher Sommerwein.

2009 EHRENKIRCHER Chardonnay

Kabinett trocken
Weinkeller Ehrenkirchen
Preis: 5,50 € / 13% vol.

C In helles Beigegelb gekleidet.
O Würziger Aromenstrauß, mit kühler Frische angenehm durchwoben.
S Scheint geschmacklich etwas gelangweilt und sucht noch angestrengt nach einem klaren und überzeugenden Geschmacksprofil.

2009 EICHSTETTER HERRENBUCK Weißer Burgunder & Chardonnay

Kabinett trocken
Weingut Karl-Heinz Hiss, Eichstetten
Preis: 6,30 € / 13% vol.

C Goldblond funkelnd.
O Riecht sehr eigenwillig nach großer Gemüsekiste mit hohem Anteil an Kohl-, Kraut- und Spargelaromen.
S Geschmacklich ebenso wenig überzeugend. Sehr verwaschenes, ungestümes Geschmackskorso.

2009 FRITZ WASSMER Grauer Burgunder

Qualitätswein trocken
Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen
Preis: 6,80 € / 13,5% vol.

C Grünlich-beiges Gold mit zartem Mousseux.
O Feines, klares Aromenfenster öffnet sich zu einem eleganten, vielstimmigen Duftchor.
S Lautstarker, stimmkräftiger Wein, herausfordernd, wärmend, souverän. Ohne Speisenbegleiter jedoch sehr anstrengend und nur schwer zu bändigen.

2009 BRITZINGER Grauer Burgunder

Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Britzingen
Preis: 5,60 € / 13% vol.

C Hellblond mit silbrigen Strähnen.
O Süß-charmante Frucht becirct die Nase, begleitet von wohldosierter Herbe, die ihre Backstage-Rolle überzeugend spielt.
S Wuchtig prallt die Zunge auf dicht gewobenen und noch etwas halbstarken Körper, der noch nicht weiß, wohin mit seiner Kraft.

2009 EICHSTETTER HERRENBUCK Grauer Burgunder

Kabinett trocken
Weingut Karl-Heinz Hiss, Eichstetten
Preis: 5,70 € / 13% vol.

C Platinglanz und Hellgoldschimmer.
O Knackig, frisch und von saftiger Apfelfrucht geprägt. Daneben eine leichte Prise von Bananenschale und Biskuit.
S Schreitet souverän und erhobenen Hauptes über die Zunge und verbreitet mit schlankem, wohltrainiertem Körper und interessanter Geschmacksrhetorik mehr als gute Laune.

2009 HEX VOM DASENSTEIN Grauer Burgunder

Kabinett trocken
Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck
Preis: 6,20 € / 13% vol.

C Goldgelb funkelnd.
O Süßes Fruchtparfüm legt sich als erstes vor die Nase. Herrlich reife, gelbfleischige Fruchtaromen und käuterig-erfrischende Komponenten im Gefolge.
S Begeisternd frisch, fruchtig, lebendig, lustig, lustmachend im Gaumen mit erstaunlich gut geschnürtem Geschmackskorsett und elegantem Säurerückgrat.

2009 GLOTTERTÄLER EICHBERG Weißburgunder

Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Glottertal
Preis: 6,00 € / 13% vol.

C Helles Sand mit Kieselfarben umspült.
O Sehr feine, ausgewogene Duftsequenzen von reifer Grapefruit, Zitrus- und Bananenschalen, sehr duftiges Aromentuch.
S Im Mund dann leider zu sehr auf Harmonie bedacht. Ein bisschen mehr Gaumenkitzel würde man sich wünschen! Dennoch saftig und mit hohem Flirtfaktor.

2009 GLOTTERTÄLER ROTER BUR Grauer Burgunder

Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Glottertal
Preis: 6,00 € / 13,5% vol.

C Zartes Goldgelb mit etwas Perlenspiel im Glase.
O Süße Äpfel begrüßen die Nase und führen sie weiter zu Birnen- und Melonendüften. Insgesamt sehr zartduftig und verführerisch ausgewogen.
S Geschmackliche Leichtigkeit des Weins, der es schafft – trotz reifem Alkohol –, einen äußerst eleganten und wohlgeformten Auftritt hinzulegen.

2009 IHRINGER WINKLERBERG Grauer Burgunder

Spätlese trocken
Winzergenossenschaft Ihringen
Preis: 6,10 € / 13% vol.

C Helles Goldblond.
O Sehr feines und differenziertes Geruchsnotenspiel. Reife Apfel-Quittenfrucht gepaart mit einer Prise frischer Gartenkräuter.
S Geschmeidig und stolz berührt er die Zunge und besticht in seiner schlanken, hochgewachsenen Geschmacklichkeit. Weinwellness pur!

2009 MARKGRÄFLER LINDENHOF Auxerrois

Qualitätswein trocken
Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim
Preis:6,90€ / 13% vol.

C Lichtes Gold mit silbrigen Schattierungen.
O Süßlich herb klingt es zunächst und wird beim nochmaligen Riechen verfeinert von Williams- und Melonennoten, begleitet von feinen kräuterigen Anklängen. Damit ein unbeschwertes und gerade deshalb anziehendes Duftintro.
S Auf der Zunge dann wesentlich ausdrucksvolliger mit etwas zu lautem Tritt.

Grauburgunder in Kunsthalle

Die Preise beim Internationalen Graubunder-Symposium werden am 25. Juni erstmals in der Messmer Kunsthalle in Riegel verliehen. Der alljährliche „Grauburgunder-Preis" wird von der Interessengemeinschaft Internationales Grauburgunder-Symposium, der Naturgarten Kaiserstuhl GmbH und dem Badischen Weinbauverband ausgerichtet.

Jubiläum im Weingut

Vor 25 Jahren haben Beate Wiedemann und Franz W. Schmidt das von Josef Bercher gegründete Weingut Bercher-Schmid in Oberrotweil übernommen. Der hatte schon im Jahre 1900 Weine in Flaschen abgefüllt. Am 26. und 27. Oktober gibt es nun ein Jubiläums-Hoffest im Gutshof „Seiferers".

chilli

▼ ANZEIGE

WINZERKELLER Auggener Schäf eG

„Baden-Württemberger des Jahres"

diese Auszeichnung erhielt der **Winzerkeller Auggener Schäf** bei der **ARTVINUM Awards 2010** des Landes Baden-Württemberg.

ART VINUM Baden-Württemberg

Täglich kostenlose Weinprobe
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 8 bis 18 Uhr
Sa. 9 bis 13 Uhr · So. 10 bis 13 Uhr
An der B3 · 79424 Auggen im Markgräflerland Tel. 0 76 31 / 36 80-0

www.auggener-wein.de

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