

# Beachtliches nach **Blitzlese**

Jungweine erstaunlich gut nach schwerem Jahr



(chilli). Die Wetterkapriolen im vergangenen Jahr verlangten den badischen Winzern alles ab, nach Hitze im Juni und Juli, dem kalten und verregneten August und der sich Ende September rasend ausbreitenden Botrytis mussten die Winzer in einer Blitzlese quasi rund um die Uhr retten, was zu retten war.

Das chilli-Stadtmagazin wollte direkt nach der Prowein wissen, welche Qualität bei den Jungweinen unter diesen Bedingungen überhaupt möglich war und konnte erneut Alixe Winter, Geschäftsführerin der Alten Wache auf dem Münsterplatz, als Blind-Verkosterin gewinnen. Adrian von Gleichenstein, Inhaber des Weinlein Herdern, stellte seine Räumlichkeiten zur Verfügung und so wurde am 29. März bis tief in den Abend verkostet.

Es war von Gleichensteins Vater Hans-Joachim, der den leer stehenden Laden im Herzen von Herdern im Spätsommer 2003 entdeckte. „Ich bin froh, hier zu sein“, sagt der Sohn. Anfangs setzte von Gleichenstein noch sehr auf internationale Weine, mittlerweile ist aber auch bei ihm der badische Wein stark vertreten. Ausschließlich auf heimischen Rebensaft setzt Alixe Win-

ter im Haus der badischen Weine. Und trotzdem sehen sich die beiden nicht als Konkurrenten.

Lieber fachsimpelten sie beim Verkosten ein bisschen: „Der Wein darf ja Muskeln haben, aber dann muss er auch den entsprechenden Knochenbau haben, sonst wirkt er aufgebläht“, erklärte etwa Winter.

Gleichenstein nickte zustimmend. „So ein Jahr hat es noch nie gegeben, die Winzer mussten zwei Wochen lang rund um die Uhr arbeiten, da ging's am Ende wirklich um Stunden“, meinte von Gleichenstein. Winter hatte eher „geschönte, glatt gemachte“ Weine erwartet, aber beide waren sich am Ende einig, dass die Qualität – auf Kosten des Ertrags – der getesteten Jungweine nahezu durch die Bank beeindruckend war.

Deswegen hat sich die chilli-Redaktion entschlossen, die Jungwein-Verkostung 2007 auf zwei Ausgaben zu verteilen, denn schließlich ist auch der Mai ein guter Monat, um frischen, leichten Wein zu trinken.

Die Redaktion bedankt sich bei Alixe Winter und Adrian von Gleichenstein, sowie bei den Weinhändlern aus den Häusern Drexler und Strecker.



Mit Spaß bei der Arbeit: Alixe Winter und Adrian von Gleichenstein bei der Blindverkostung

Fotos © bar



**2006er Ehrenstetter Oelberg Sauvignon blanc**  
Qualitätswein trocken  
Weinkeller Ehrenkirchen  
Preis: 7,90 €

- ☉ Helles, liches Beigegrün mit großer Brillanz.
- ☉ Der Duft geradezu betörend mit einem bunten Strauß von Holunderblüten, schwarzen Johannisbeeren, süßlichem Sanddorn und einem Hauch von Passionsfrucht sowie Anklängen von Brotkruste.
- ☉ Im Geschmack ein sehr kräftig, dichter Wein, der an den Hüften vielleicht etwas zu fettleibig ist, die geruchliche Faszination jedoch auch geschmacklich souverän zu präsentieren weiß.
- ☉ Nichts für Leichtweinfetischisten!



Fotos © Kai Hockenjos

**Auggener Schäf Sauvignon blanc**  
Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Auggen  
Preis: 4,90 €

- ☉ Leicht grünlich durchwobenes Hellgold.
- ☉ Ein sehr duftiger Charakter. Lebendig in seiner Aromensprache zeigen sich Erinnerungen an weißen Tee, etwas frisch gemähtes Gras, reife Honigmelone und Anklänge von Weißbrot.
- ☉ Im Mund benimmt er sich charmant cremig und ausdrucksstark. Einerseits saftig, dicht und abgerundet, fasziniert er nicht weniger durch seine gekonnt gebändigte Fruchtigkeit, die man unheimlich gerne in die Verlängerung gehen lässt.
- ☉ Viel Wein für wenig Geld!

TOP



## JUNGWEIFNE IM TEST PART 1

**2006er Wolfenweiler Batzenberg Gutedel**

Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft  
Wolfenweiler

Preis: 3,50 €

- Funkelndes Hellbeige mit silbrigen Reflexen im Farbspiel.
- Zur Begrüßung buhlen erfrischende Aromen mit dem jugendlichen Hefecharakter um die Wette. Dahinter finden sich Bittermandelinnerungen Hand in Hand mit feinen grünlichen Walnussdüften und nasen Kieselsteinen.
- Im Geschmack unglaublich lebendig, zart. Ein ausgesprochen schlanker Gutedel mit kurzem, aber fetzigem Auftritt.
- Genuss ohne Reue – ein herrlicher Frühlingssbotel!

**2006er Auggener Schäf Gutedel**

Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Auggen

Preis: 3,80 €

- Helle Sandfarben mit grünen Nuancen.
- Intensiveres Riechen führt durch einen bunten Kräutergarten und endet mit Impressionen von Eisbonbon und Bienenwachs.
- Betört durch süßlich-reife Fruchtaromatik, die an knackige, reife Äpfel erinnert.
- Geschmacklich rund und dichter als sein Vorgänger, mit für den Gutedel klassischer Nuss-Bittermandelnote, die sich lange im Gaumen aufzuhalten weiß.

**2006er Ehrenstetter Oelberg Chasslie/ Gutedel**

Qualitätswein trocken  
Weinkeller Ehrenkirchen

Preis: 6,90 €

- Helles Gelbgold mit viel strahlenden Sequenzen.
- In der Nase nach anfänglicher süßlicher Hefe- und Brotteignote ein nahezu märchenhaftes Zusammentreffen von reifen Stachelbeeren, saftigen Pfirsichen, exotischen Fruchtanklingen und einem Hauch von Vanille.
- Für einen Gutedel ein geradezu burgund-erdichtetes Aromenspiel. Geschmacklich ein sehr kräftiger, dicht gewobener Wein. Gekonnt charmantes und prickelndes Spiel von Frucht und Säure endet in einem sehr weichen, cremigem Epilog.
- Ein wahrer Charmer und ein Traum von Gutedel.

**2006er Scherzinger Batzenberg Gutedel**

Kabinet trocken  
Weingut Heineman

Preis: 5,00 €

- Im Farbspiel zeigt sich helles Silber mit einem Hauch von Perlen.
- Eine sehr feine, leicht nussig anmutende Geruchspräsentation mit etwas herbfriuchtigen Anklängen in Richtung Efeu und der wunderbar zarten Süße golden gereifter Äpfel.
- Spaziert mit viel Eleganz und Leichtigkeit über die Zunge. Jugendlich und unbeschwert mit einer lebendigen, frechen Säure.
- Die Leichtigkeit des Weins! – eine Offenbarung.

**2006er Achkarrer Schlossberg Silvaner**

Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft  
Achkarren

Preis: 4,00 €

- Klares Funkeln mit hellem Beige und oliven Schattentönen.
- Ein wunderschönes, anregendes Spiel von Blüten und Blütenhonig, dem Fruchtfleisch reifer Physalis und zart erdigen Noten im Hintergrund.
- Ein außergewöhnlicher Silvaner, der sich sehr weich im Gaumen schmeichelt. Seine gezügelte Säure macht Eleganz und ruhender Schönheit Raum.
- Für jeden Silvanerfan ein Muss!



Verkostungskriterien: ● Color, Farbe ● Odor, Geruch ● Sapor, Geschmack ● Anmerkung

**2006er Achkarrer Rivaner**

Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft  
Achkarren

Preis: 3,65 €

- Lichtes Grüngolde mit sandfarbenen Reflexionen.
- Im Duft ein eloquent süßliches, leicht exotisches Aromenspiel. Mit dominantem Cassis-Mango-Auftritt und überzogen von Aprikoseninnerungen verzaubert dieser filigran-verspielte Duft fast rieslingartig.
- Im Gaumen ein gekonntes Spiel saftig-exotischer Frucht mit eleganter, perfekt platzierter Säure. Als Nachschlag gibt's noch mal Cassis – verführerisch!
- Ein Sommernachtstraum!

**2006er Eichstetter Herrenbuck Rivaner**

Qualitätswein trocken  
Weingut Hiss Eichstetten

Preis: 3,20 €

- Funkelndes Beigegold mit etwas Kohlensäureperlung.
- Verzaubert im Duft mit süßlichen Aromen in Erinnerung von Mirabellen, Stachelbeeren und Quittengelee, dahinter zarte Kräuterfrische.
- Hält leider geschmacklich nicht, was er geruchlich so großzügig verspricht.
- Wirkt mit einer anhaltenden Bitternote und einem kleinen süßlichen Schwänzchen eher ein bisschen alltäglich.



▼ ANZEIGE

*Entdecken Sie bei uns die Weinwelt!*

Wir bieten Ihnen bei fachkundiger Beratung eine vielfältige Auswahl an internationalen Weinen und edlen Bränden



Inh. Adrian von Gleichenstein  
Hauptstr. 74 • 79104 Freiburg  
Telefon 0761 / 70 76 111

info@weinlein-herdern.de • www.weinlein-herdern.de

**2006er Bianco di Custoza**  
Zeni Bardolino, Italia  
Preis: 5,20 €

- Helles Grüngelb mit ecrüfarbenem Schimmern.
- Im Duft eher schüchtern und zart. Ein aromatisch sehr zurückhaltender Wein.
- Auf der Zunge hart und leicht wässrig mit bitterem Nachlingen.
- Bedauerlicherweise sehr eindimensional. Man wünscht sich etwas mehr Pepp.
- Wenn, dann gut gekühlt zu trinken!



**2006er „Hofgarten“ Weißburgunder/Chardonnay**  
Qualitätswein trocken  
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil  
Preis: 7 €

- Hellblond mit goldenen Reflexen.
- Geruchlich ein angenehm verspieltes Aromenspiel mit weichen, aquarellhaften Duftnoten und herb-süßlichen Impressionen, die etwas an Hefeteig erinnern.
- Geschmacklich ein sehr lebendig, wunderschön fruchtig-eleganter Wein mit kräuterähnlich herbem Nachlingen. Zarte Süße hält sich charmant im Gaumen fest.
- Eine gelungene Symbiose.



**2006er Zähringer ECOVIN Johanniter**  
Qualitätswein trocken  
Weingut Zähringer, Heitersheim  
Preis: 8,80 €

- Zartes Cremegelb mit Weißgoldenen Glanz
- Riecht in seiner vollkommenen Jugendlichkeit duftig, leicht, lebendig mit frischen kräuterigen Nuancen durchwoben, bestickt mit exotisch-reifen Fruchtankängen, der Erinnerung an Walderdbeeren und reifen Sauerkirschen.
- Geschmacklich faszinierend lebendig, saftig, sehr leichtfüßig und dennoch ausdauernd mit bezaubernder Balance zwischen prickelnder Säure, differenzierter Frucht und elegantem Körper.
- Eine Sündewert.

TOP



**2006er VINHO VERDE Branco**  
Vinha Real, Pelqueira Portugal  
Preis: 4,90 €

- Helles Beigegelb mit grünlich-silbrigen Reflexen.
- Eine sehr feine, zarte Fruchtigkeit die hinführt zu grünlich-erfrischender Duftigkeit. Erweckt die Erinnerung an grüne Bananenschalen, grüne Nüsse und geschälte Mandeln.
- Auf der Zunge eine äußerst saftige, herbe Fruchtpräsentation, angenehm mineralisch und über die erfrischend lebendige, säurebetonte Struktur sehr attraktiv.
- Kompliment für so viel südländische Frische.



**2006er Müllheimer Reggenhag Gutedel**  
Qualitätswein trocken  
Weingut Dörflinger  
Preis: 6 €

- Leichtes Beigegrün im Farbspiel.
- Erfrischendes Duften mit Kräutereinnerungen, grüner Apfelnote und markanter Mineralität führt hin zu sehr viel hellen und zarten Blütenaromen.
- Auf der Zunge ein saftig-herber Wein. Er stolpert etwas über diese grünlich-nussig-herbe Fruchtigkeit, die im Nachlingen große Ausdauer beweist.
- Heftig deftig.



**Verkostungskriterien:** ● Color, Farbe ● Odor, Geruch  
● Sapor, Geschmack ● Anmerkung

**2006er Ihringer Cuvée weiß**  
Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Ihringen  
Preis: 3,95 €

- Grünlich gelbes Funkeln.
- Die Nase wird verführt von zart exotischen Düften, vermischt mit grünlich-kräuterigen Noten und reifer Apfel-Stachelbeer-Aromatik. Wunderschön leicht und verspielt.
- Geschmacklich ein überraschend dichter, wohlgeformter, cremiger Wein, dem das bisschen alkoholbedingte Hüftgold sehr gut bekommt.
- Modern, stylisch und unkompliziert. Eine Flasche davon ist schlichtweg zu wenig.



**2006er Touraine Sauvignon ATC**  
Earl Vauvey, Noyers sur cher, France  
Preis: 5,90 €

- Sehr kräftiges Gelbgold mit erdenen Reflexen.
- Ein bezaubernd reifes und lebensstohes Duften. Differenziertes Spiel von reifer Frucht mit saftigen Apfel- und Birnentönen, dahinter trauen sich etwas Minze und Zitronenmelisse zu einem erfrischenden Intermezzo.
- Auf der Zunge cremig weich und dennoch voller Raffinesse. Sehr interessant, lebendig und geheimnisvoll.
- Ein Wein für alle Sinne.

TOP



ANZEIGE

## Zeit für Wein

Seminare des Monats

# „Wein & Sushi“

Freitag, 4. Mai 2007, 19.30 bis 21.30 Uhr

# „Kochen mit Wein“

Donnerstag, 10. Mai 2007, 19 bis 23 Uhr

Nähere Informationen zu den einzelnen Seminaren erhalten Sie bei Frau Higle unter 0761/20 28 7-14. Gerne schicken wir Ihnen auch unsere Seminarbroschüre 2007 per Post zu.

Münsterplatz 38 | D-79098 Freiburg | Telefon 0761/202 87-0  
[www.alte-wache.com](http://www.alte-wache.com) | Öffnungszeiten: Montags bis Freitags von 10 bis 19 Uhr und Samstags von 10 bis 18 Uhr.