

# Die Revolution des BADISCHEN WEINBAUS

**Z**wischen dem Rheinufer und den Bergen des Schwarzwaldes, zwischen Oberschopfheim und Baden-Baden, liegen die 2702 Hektar umfassenden Rebhänge des Weinbaubereichs Ortenau. Und der revolutionierte einst den badischen Weinbau. Die Ortenau birgt zudem die Erklärung, was es mit der Hex vom Dasenstein auf sich hat. **Schmale Täler** und steile Berghänge, Weinreben und Obstanbau, nur unterbrochen von den Winzerdörfern – es ist idyllisch in der Ortenau, die landschaftlich durch Steillagen und klimatisch durch die milde und sonnenreiche Vorbergzone geprägt ist. Der Regen am Rande des Schwarzwalds beschenkt sie mit intensiven Niederschlägen von bis zu 1000 Litern?? pro Quadratmeter und Jahr.

**Die Gneisverwitterungsböden** sind skelettreich und enthalten viele Mineralstoffe. Diese Mineralstoffhaltigkeit und die hohe Wärmeeinstrahlung sind es, die die Lagen qualitativ hochwertig machen und entscheidend zum Gedeihen des Ortenauer Vorzeigeweins, des Ries-

lings, beitragen. „Der Ortenauer Riesling ist im internationalen Umfeld hervorragend positioniert“, so Peter Wohlfarth, Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbandes, „man kann auch in Berlin oder in Schweden einen Ortenauer Riesling auf der Weinkarte finden.“

**Auch wenn der** Blaue Spätburgunder 1254 Hektar einnimmt und damit fast doppelt so viel wie der Riesling mit 697 Hektar, sei es doch letzterer, der das Bild der Ortenau prägt. „Er überzeugt durch seine Mineralität, Fruchtbetonung und feine Säurestruktur.“

**Der Klingelberger**, wie der Riesling genannt wird, ist vor 225 Jahren in die Ortenau gekommen. Die Lage Klingelberg beim Schloss Staufenberg ist zwar nur 2,6 Hektar groß, doch von hier aus wurde der badische Weinbau revolutioniert. Ein Wein bestand immer aus mehreren Rebsorten, es gab nur weißen oder roten, guten oder weniger guten Wein. Bis Markgraf Karl Friedrich 1782 am Klingelberg reinen Riesling aus dem Weinberg zu Bergen nahe dem Hessischen Hanau anbauen ließ – der erste

Anbau von sortenreinem Wein in Baden. Spitzenlagen außer dem Klingelberg sind der Plauelrain in der Gemeinde Durbach und die „Hex vom Dasenstein“ bei Kappelrodeck, benannt nach einer Sage aus dem Jahr 1356. Demnach verliebte sich ein Burgfräulein in einen Bauern und wurde darum von ihrem Vater weggejagt. Da ihr Liebster sich hernach aber nicht mehr um sie kümmerte, zog sie sich in die Höhle unter einer Felsengruppe zurück, um die herum sie Wein anbaute. Sie wurde immer menschen scheuer und bekam den Ruf einer Hexe. Mit dieser mystischen Sage als Marketingstrategie wurde „Hex vom Dasenstein“ eine Marke.

**Wer sich** von der Schönheit der Gegend und der Qualität des Ortenauer Weines überzeugen will, kann dies entlang des Ortenauer Weinpfades tun, der mehr als 100 Kilometer lang von Baden-Baden bis nach Diersburg führt. Fünf Tage sollte man einplanen – zumal entlang des Weges viele Weinstuben zum Probieren einladen.

**Christine Dehez**

▼ ANZEIGE



**ortenau**  
Wein und Lebensart *Select*

Besondere  
Genüsse  
im Weinland

30. Mai – 15. November 2008

Sie sind eingeladen: Ortenau Select verknüpft Wein mit Genuss, Kultur und Tradition an besonderen Orten der Ortenau.

Die Premiumveranstaltungen. Wir laden Sie ein ...

LiteraTour	19. Juli, ab Oberrheinhalle Offenburg
Rock 'n' Riesling	19. Juli, Konzert mit Ultimo, Durbacher WG 20. Juli, Flaniermeile und Workshops
Riverboat-Party	25. Juli, 22. August, 19. Sept., Rheinhafen Kehl
Galopp und Wein	23. August, Galopprennbahn Iffezheim
Golf Trophy	20. September, Golfplatz Gröbernhof Zell a. H.
Mode und Wein	15. November, Oberrheinhalle Offenburg

Fon 0800 6645310 · E-Mail: [info@ortenau-select.de](mailto:info@ortenau-select.de)  
Buchen Sie im Internet: [www.ortenau-select.de](http://www.ortenau-select.de)









**2006 DANNER-ZÖLLIN Pinot noir**

Qualitätswein trocken  
dz Weingut, Durbach  
Preis: 26,00 a

- C** Zauberhaft leuchtendes Granat mit roséfarbener Umrandung.
- O** Die Nase spaziert durch Brombeer- und schwarze Johannisbeerbüsche, findet Lorbeer, Pfeffer, schwarze Oliven sowie Schwarzteesequenzen und macht ausgesprochen neugierig auf den ersten Schluck.
- S** Dicht gewobener, noch etwas bunt gemusterter und gleichzeitig aufgerauter Stoff, aus dem Burgunderträume sind, verlässt er den Gaumen mit jugendlichem Charme.
- F** Junger Edelmann – hoch zu Ross.



**2006 HEX VOM DASENSTEIN Spätburgunder Rotwein**

Qualitätswein trocken, Barrique  
Winzere Keller Hex vom Dassenstein,  
Kappelrodeck  
Preis: 10,50 a

- C** Dunkle Schattierungen von weichen Rot- und Terrakottatönen.
- O** Der Geruch bedankt sich für ein rechtzeitiges Öffnen und die Präsenz im großen Rotweinglas mit einem Füllhorn an Aromen. Reife Feigen, edle Datteln, eine Prise Curry und Kurkuma lassen die Nase auf die Reise gehen. Dahinter finden sich süßlich-herbe Mokkanoten und der verführerische Duft dunklen Kakaos.
- S** Auch geschmacklich eine Offenbarung. Reife, weiche Tanninstruktur geht Hand in Hand mit saftig-vollreifer Fruchtigkeit.
- F** Vorsicht: Liebensgefahr!



**2004 RJS PRESTIGE Spätburgunder Rotwein**

Qualitätswein trocken, Barrique  
Gut Nägelsförs, Baden-Baden  
Preis: 18,10 a

- C** Brombeerswarzer Farbvorhang mit rostbraunem Überwurf.
- O** Eukalyptus-Gewürznelke-gebratene Paprika Geruchstrilogie von außergewöhnlicher Harmonie.
- S** Im Mund alles andere als harmoniesüchtig. Dafür noch jugendlich übermütige Gerbstoffe und hart gebundene Frucht im geschmacklichen Nachschlag. Braucht noch etwas Schönheitsschlaf.
- F** Die Sehnsucht wächst mit jedem Schluck.



**2005 ALDE GOTT „LIMITED“ Spätburgunder Rotwein**

Auslese trocken, Barrique  
Alde Gott Winzer eG,  
Sasbachwalden  
Preis: 36,00 a

- C** Rubinrote Farbbrillanz braunrot gestrahlt.
- O** Mit viel Würze gefüllte Geruchsdose. Baumrinden- und Zedernholznoten gepaart mit weinbrandgebadeten Fruchtverführungen. Schwarze Kirschen, Holunder, Mokka, Tabak, Vanille, Leder lassen die Nase in einen wahren Geruchstrudel fallen.
- S** Im geruchlichen Freudentaumel fällt der Wein auf die Zunge, oder umgekehrt ... ? Wälzt sich voll Wollust und Genuss auf einem Bett von warmen Gerbstoffen und weichen Fruchtkissen.
- F** Wein im 7. Burgunderhimmel! Halleluja!



**2006 TEUFELSSTEIN Merlot Rotwein**

Auslese trocken, Barrique  
Weingut Herztal, Oberkirch  
Preis: 15,00 a

- C** Leuchtend rost-karminrotes Farbspiel.
- O** Süßlich-fruchtige Duftstoffe, von Leder-, Holz- und Wildfleischaromen attraktiv in Schach gehalten.
- S** Saftig, geschmeidiger, cremig-samtiger Rotwein, der mit seinem elegant maskulinen Charakter für Aufmerksamkeit sorgt.
- F** Ein Gaumenschmeichler!



**2007 RIESLING Kabinett trocken**

Weingut Herztal,  
Oberkirch Nußbach  
Preis: 5,45 a

- C** Helles Weißblond mit zarter Perlung.
- O** Frische mineralische Brise weht mit Limonen- und Grapefruitsaftigkeit in die Nase und lässt dem Riechenden bereits das Wasser im Mund zusammenlaufen. Danach der Duft nach gemähem Gras und Wildkräutern.
- S** Ein Freudentanz von Frucht, Frische, aparter Säure. Leicht und unbeschwert.
- F** Riesling im buntgeblühten Sommerkleidchen.



**2007 RIESLING Qualitätswein trocken**

Winzergenossenschaft Oberkirch  
Preis: 13,90 a

- C** Helles Gold, lebendig funkelnd.
- O** Erotisch-exotische Geruchsverführung. Weinbergpfirsich, reife Mango nebst Passionsfrucht und Guave. Dahinter zähmt eine wohl-dosierte herbe Note den weiblichen Charme.
- S** Geschmeidiges, saftiges Über-die-Zunge-Gleiten, der Wein streichelt die Geschmacksknospen bis zum wohlighaftigen Nachspiel.
- F** Schnurr ...



**2007 FINESSE Riesling Spätlese trocken**

Weingut Holger Dütsch,  
Baden-Baden-Neuweier  
Preis: 14,00 a

- C** Grünlich-gelb mit silbrigen Reflexionen.
- O** Zartduftiges, sehr leichtes, durchscheinendes Aromentuch. Darin finden sich feinerbe und knackig-grüne Muster.
- S** Aufrecht stehendes Säurerückgrat. Sehr geradlinige Formensprache ohne großes Drumherum. Auf seine minimalistische Art spannend.
- F** Puristisch schön.



**2007 DURBACHER Schlossberg Klingelberger (Riesling)**

Spätlese trocken  
Weingut Markgraf von Baden,  
Schloss Staufenberg, Durbach  
Preis: 24,00 a

- C** Helles Grüngold mit oliven Strähnen.
- O** Leise Geruchssprache kitzelt mit frischen, grünäpfligen Noten.
- S** Geschmacklich etwas unentschieden und unruhig. Dennoch anregend.
- F** Sauer und lustig.



**2007 DURBACHER Schlossberg Spätburgunder blanc de noir**

Kabinett trocken  
Gräflich Wolff Metternich'sches  
Weingut, Durbach  
Preis: 7,30 a

- C** Helles Silber mit Goldbesatz.
- O** Charmanter Duft von Birnen und Quittengelee mit feiner, saftiger Süße durchwoben bieten ein attraktives Intermezzo.
- S** Große Darbietung von Eleganz, Geschmeidigkeit und Burgunderdichte.
- F** Chapeau! Ein Wein mit hohem Flirtfaktor.



**2007 PINOT NOIR blanc de noirs**

Kabinett trocken  
Weingut Herztal,  
Oberkirch-Nußbach  
Preis: 6,20 a

- C** Weißgold mit strohgelbem Glitter.
- O** Eine Nasenweide! Saftige Pfirsich- und Ananasnoten. Butterblumen und Holunderblüten in wohl-dosierter Aromenmenge.
- S** Freche Säure und lebendiges Fruchtspiel tollten gut-gelaunt über die Zunge und schlagen geschmackliche Purzelbäume.
- F** Wine for fun!



**2007 WEISSBURGUNDER Spätlese trocken**

Weingut Herztal,  
Oberkirch-Nußbach  
Preis: 8,00 a

- C** Leuchtendes Hellgold mit zitronengelben Schattierungen.
- O** Grüne Bananen-Vanillenoten stehen an der geruchlichen Eingangstüre Spalier und geben Zugang zu reifen Grapefruit, Melisse und knackigen Apfelimpressionen.
- S** Raumgreifende, überschwängliche Geschmacksbegegrüßung. Herbe Frische und cremige Dichte umarmen die Zunge.
- F** Nur herein Herr Wein!



**2007 DANNER-ZÖLLIN  
Grauburgunder**  
Qualitätswein trocken  
dz Weingut, Durbach  
Preis: 14,00 a

- Zartes Rotgold mit edlem Schimmern.
- Feines Duften weckt Erinnerungen an Sonntagskuchen. Vanilleschoten und Bisquit, reife Stachelbeeren mit Mandelbaiser und Apfelpotpott.
- Geschmacklich gleichsam auf Sonntag eingestellt, lädt er die Zunge zum erholsamen Spaziergang auf weichem, frischen Geschmackstepich ein.
- ☞ Kategorie: Mein schönstes Wochenenderlebnis!



**2007 CHARDONNAY**  
Spätlese trocken  
Weingut Herztal,  
Oberkirch-Nußbach  
Preis: 8,00 a

- Lebendig Grüngelbes Strahlen.
- Jugendlich-knackiges Geruchs-hors d'oeuvre mit erfrischend mineralischen Aromen-häppchen.
- Serviert ein deftiges, dicht-belegtes, aber durchaus schmackhaft sättigendes Geschmacksvesper.
- ☞ Rubrik Kontaktanzeigen: „Wein sucht Speise“



**2007 OBERKIRCHER  
Renchtaler  
Sauvignon blanc**  
Spätlese trocken  
Weinhaus Siegbert Bimmerle,  
Renchen-Erlach  
Preis: 13,50 a

- Silbriges Farbspiel mit geheimnisvoller Perlage.
- Schwarze Johannisbeere in gekonntem Fortissimo. Dazwischen hört die Nase den geruchlichen Taktschlag von grünem Blattwerk und Limettenschale.
- Zauberhafte Geschmacksmelodie mit viel Leichtigkeit und voll südlicher Exotik, mit weich-schwingenden, wohlgeformten Hüften.
- ☞ Der Sommerabendauflerderassetzen Wein.



**2007 DURBACHER  
Bienengarten**  
Gewürztraminer Spätlese trocken  
Weingut Andreas Männle in Durbach  
Preis: 9,50 a

- Käftiges, tiefes Gold.
- Füllt die Nase zum Überschwalm mit saftigem Litschi und spätsommerlichem Edelrosenduft, gewürzt mit einer Prise Kurkuma.
- Mehrschichtiges Geschmackskleid mit samtigem Überwurf, bunten Unterröcken und tiefgeschnittenem, attraktiv-bestücktem Dekolleté.
- ☞ Kein Wein für eine Nacht!



## Gaumenfreunde mit Rundumversorgung

### 37. Breisgauer Weinfest und Ortenau Select

**D**as **Freiburger** Weinfest ist längst Geschichte, da locken schon das 37. Breisgauer Weinfest und Veranstaltungen im Rahmen von „Ortenau Select“ die Weinfreunde.

▼ ANZEIGE

**WEINWIRTSCHAFT**

**1. Platz**

unter den "100 besten Weinen Deutschlands" in der Kategorie "TOP-Preis-Leistung"



**Burkheimer Schlossgarten  
Weisser Burgunder  
Kabinett "trocken"  
Goldmedaille**

**Jetzt lieferbar als 2007er !!!**

**Winzergenossenschaft  
Burkheim eG**  
79235 Vogtsburg-Burkheim  
Tel. 07662/9393-0 Fax 9393-25  
www.burkheimerweine.de  
täglich geöffnet  
auch Samstag und Sonntag (ab März)

**Das Weinfest** wird nur von Winzergenossenschaften und Weingütern aus dem Breisgau in Emmendingen veranstaltet. Vom 15. bis 18. August können auf dem Marktplatz, der Lammstraße und der Landvogtei mehr als 200 Weine und Sekte verkostet werden. Das Fest startet traditionell mit der Krönung der Breisgauer Weinprinzessin am Freitag um 19 Uhr auf dem Marktplatz und endet am Montag um 22 Uhr mit einem Feuerwerk im Goethe-Park hinter dem Neuen Rathaus. Täglich von 19 Uhr bis Mitternacht spielen regionale Bands wie XX-Cult, Midnight Express, Halbtrocken, The Groovties oder Six Pack Five.

**Bereits am 19. Juli** startet der LiteraTour-Bus im Rah-

men der „Ortenau-Select“-Reihe, der um 10 Uhr an der Oberrheinhalle Offenburg abfährt. Während der Fahrt wird Martin Ruch Literarisches von Grimmelshausen, Mark Twain, Goethe, Brecht und Tucholsky lesen – eine kulturelle und kulinarische Köstlichkeit. Am Abend geht es mit Rock'n'Riesling bei der Durbacher Winzergenossenschaft weiter, wo die Soul-Band Ultimo aufspielt. Am 20. Juli lockt von 14 Uhr an die Flaniermeile mit Weinen und Leckereien. Am 23. August wird auf der Galopprennbahn Iffezheim von 17.30 Uhr an ein Blick in den Rennstall Hefter riskiert, es locken Delikatessen (Sternekoch Bernd Werner) und herrliche Weine aus der Ortenau.

**chilli**

▼ ANZEIGE



**37. Breisgauer Weinfest  
in Emmendingen**

vom 15. bis 18. August 2008  
Großes Weindorf zwischen Marktplatz und Landvogtei, täglich Musik, Tanz und Unterhaltung bei über 180 Weinen aus dem Anbaugebiet Breisgau.  
Info's unter 07641/452-501 oder weinfest@emmendingen.de

**Open-Air-Programm auf drei Bühnen**

Am Samstag und Sonntag Bustransfer in Emmendingen, Teningen, Bleichtal.

Breisgauer Weinfest

## Info

Breisgauer Weinfest, vom 15. bis 18. August in Emmendingen.  
Infos: [www.weinlandbreisgau.de](http://www.weinlandbreisgau.de)  
Alle Select-Veranstaltungen siehe [www.ortenau-select.de](http://www.ortenau-select.de)

▼ ANZEIGE



Zeit für Wein

Arrangements des Monats




## „Nach Sternen kochen“

Die Konkurrenz ist groß, mit ein paar Sternen wird sie ein bißchen kleiner:

## „Zehners Sommerküche“

Montag, 21. Juli 2008:  
18 bis 23 Uhr

Fritz Zehner ist ein begnadeter Sternekoch. Erleben Sie die gemeinsame Zubereitung eines Vier-Gang-Menüs und die Probe von 12 badischen Spitzenweinen. Lassen Sie sich verführen vom Zauber wahrer Kochkunst.

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)