



Sigi Hiss, Weinfachberater aus Einsiedeln (Schweiz), hat fürs chilli die Vorzeigeprodukte getestet.

Best of Baden Teil 5

Nicht auf den Burgunder Lorbeeren ausruhen.

„Best of Baden“, mit diesem Anspruch war das Freiburger Stadtmagazin chilli an die Serie über die besten Weine gegangen – und bekam tatsächlich die besten Erzeugnisse der Winzer und Winzergenossenschaften geliefert. Dass der eine oder andere Betrieb seine Weine viel besser als von uns bewertet sah, ist legitim. Ich behaupte jedoch,

dass nur sehr wenige Verkostungen so seriös, unabhängig und professionell ablaufen wie die im chilli. Ein Beispiel hierfür ist, dass die Weine mindestens über 2 Tage degustiert werden, bei den richtigen und immer gleichen Temperaturen, blind unter immer denselben Bedingungen.

Die Gläser werden aviniert, die geöffneten Flaschen kommen sofort nach dem Einschicken in den Klimaschrank. Jeder Wein hatte genügend Zeit, seine Stärken auszuspielen. Die chilli-Verkostung „Best of Baden“ war also nicht nur eine Momentaufnahme über zehn Minuten, sondern über mindestens zwei Tage. **Die Redaktion bedankt sich bei allen Winzern, die Weine eingeschickt haben.** Zwei Dinge waren für uns entscheidend: Zum einen, welche Betriebe Weine angestellt hatten, und zum anderen, wie die Qualität der Weine war. Natürlich war nur ein Bruchteil aller badischen Winzer-Betriebe vertreten, aber nahezu alle Top-Winzer waren dabei. Die Besten heißt, dass diese über einige Jahre hin schon Qualität erzeugen und nicht nur alle zehn Jahre mal ein Top-Wein produziert wird. Womöglich fehlten persönliche Favoriten des einen oder anderen chilli-Lesers – wir freuen uns über jede Anregung.

Das Niveau aller Weine war sehr gut bis hervorragend mit relativ wenigen Ausfällen. Besonders hat mich die Stabilität mancher Weine über eine Woche begeistert. Dafür gebührt den Winzern ein ganz großes Kompliment. Eine gewisse Stilrichtung ist deutlich zu erkennen, angelehnt an das Burgund, von wo die meisten Vorbilder wohl herkommen.

Apropos Vorbilder: Mehr Mut zum eigenen Stil und zur eigenen Identität würde langfristig zumindest nicht schaden. Das Barrique versteht man meistens sehr gefühlvoll einzusetzen, hier kann weniger manchmal mehr sein. Bei den Top-Weinen ohne Barrique könnte die Spitze etwas breiter sein. Was mich allerdings etwas nachdenklich stimmt: Manche Betriebe kennen ihre Weine nicht, wissen zuweilen nicht, in welchem Zustand diese sind. Baden darf sich jedenfalls nicht auf den Burgunder-Lorbeeren ausruhen, ein Schönheitsschlaf ist nicht angeraten.

Sigi Hiss

Alle Verkostungen sind Blindverkostungen, Temperaturen: Rotwein 18 Grad / Weißwein 13 Grad. Geruchsfreie DLG-Degustationsgläser

Verkostungskriterien

1. Absoluter Geschmack
2. Preis-Gegenwert-Relation

Bewertung

Skala: 50–100 Punkte ●

- 50–60: nahezu nicht genießbar
- 60–70: schlechtes Produkt, verfallen oder verwässert
- 70–80: Produkt ok, aber austauschbar, keine Sortentypizität
- 80–90: guter bis sehr guter Wein, sorten- oder regionsspezifisch, wieder erkennbar, differenziert
- 90–100: große Kunst, komplex, vielschichtig, hohe Differenzierbarkeit, sorten-, region- oder stilimmanent

TOP Die besten Weine wurden nochmals verkostet, daraus die Tops gewählt.

am leckersten bis...

B Bouquet **G** Geschmack

ANZEIGEN



Weingut Matthias Kiefer
Ballrechten-Dottingen

Aktion: Kiefer-Weine zum Kennenlernen

- 2004er Grauburgunder Kabinett trocken – 4,10 Euro*
- 2004er Spätburgunder trocken – 4,70 Euro*

*Angebot gilt nur bis Ende Juni

Weingut Matthias Kiefer • Mühlenstr. 58 • 79282 Ballrechten-Dottingen
Tel. 07634 – 86 23 • Fax 69 48 89 • info@kiefier-weingut.de • www.kiefier-weingut.de

„Endlich Feierabend...“
genießen Sie den Sommer in unserem romantischen Innenhof*

SCHLOSS REINACH

- jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr Spezialitäten vom Grill
- „ALL YOU CAN EAT“ 12,00 pro Person (nicht bei Regen)
- Restaurant s'Herretus badische Spezialitäten
- Bistro Circuscafé, täglich italienische Köstlichkeiten... Pizza, Pasta, Salate
- täglich hausgemachte Kuchen und Torten in unserem Kaffeegarten
- Immer sonntags „Der Superbrunch“ ab 10.30 Uhr

Schloss Reinach, Freiburg-Münzingen, Tel. 07664/407-0, Fax 07664/407-155,
E-Mail: info@schlossreinach.de, www.schlossreinach.de



Spätburgunder Spätlese

Spätburgunder Spätlese trocken
Weingut Peter Briem,
Ihringen-Wasenweiler
Jg. 2003

B Offen, reif, Pistazien & Walnüsse, reife Himbeere, Laub

G Etwas spitze Säure, reifes leicht sandiges Tannin, am vorderen Gaumen durchaus mit Substanz, deutlicher Alkohol, nach hinten abflachend und leicht scharf.

 sofort trinken

12,55 €

79

**Kiechlinsberger Ölberg**

Spätburgunder Auslese trocken
Winzergenossenschaft Kiechlinsbergen
Jg. 2003

B Offen, rote & schwarze eingekochte Frucht, etwas Lakritze, mit Luft kommt eine klare Schwarzkirsche hervor, schöne Tiefe

G Alkoholisch, etwas wenig Substanz, gewisse Frucht, wirkt gezerrt, mittlerer Abgang.

 sofort trinken

11,70 €

80

**Kiechlinsberger Beerenauslese**

Weissburgunder Beerenauslese Ölberg
Winzergenossenschaft Kiechlinsbergen
Jg. 2003

B Deutliche Rosinen & Korinthen, dunkler Waldhonig, reife Melone & überreife Ananas, weit & ausladend, Karaffe nötig

G Cremige viskose Struktur, Abbild der Nase - klasse. Füllige & kompakte Süße, etwas mehr Säure könnte vorhanden sein, langer rosingiger Abgang, zu Crème Brulée!

 bis 2010

15,20 €

88

TOP

**Muskateller Spätlese**

Muskateller Spätlese
Weingut Peter Briem,
Ihringen-Wasenweiler
Jg. 2005

B Herrlich frische & klare Muskatellernase, Pfeffer, frische Trauben. Klar & sauber

G Spritzig & frisch, klar gezeichnet, gradlinig, salzig, sehr gut als Aperitif, mittlerer Abgang. Zu Salat mit nicht zu viel Essig in der Soße.

 bis 2007

9,15 €


84

**Weißer Burgunder Spätlese**

Weißer Burgunder Spätlese trocken
Weingut Peter Briem,
Ihringen-Wasenweiler
Jg. 2005

B Frischer grüner Apfel, etwas oberflächlich, leicht alkoholisch

G Wuchtig, frische Säure, wieder etwas helles Obst, Tiefe fehlt, im Abgang etwas frisches Gemüse, leicht phenolisch.

 bis 2007

9,15 €


81



KS Grauburgunder
Grauburgunder Oba trocken
Winzergenossenschaft Kiechlinsbergen
Jg. 2004

B Komplex, feiner Honig, reife Banane, etwas Vanille, elegant wirkend

G Tolle Balance, weich, mit Substanz, nicht ganz trocken wirkend, reife Säure, helles reifes Obst, satter leicht süßlicher Abgang, guter Essensbegleiter.

 bis 2008

9,10 €

86



Malterdinger Bienenberg Riesling
Riesling Auslese
Weingut Huber, Malterdingen
Jg. 2004

B Petroilig & kalkig, helles Steinobst, Touch erdig

G Sehr gute Balance, saftig, süffig, wieder etwas steinig, kalkig, gewisse Finesse, mittlerer Abgang, toller Aperitif oder zum leichten Käse.

 bis 2008

18,- €

86



Malterdinger Bienenberg Muskateller
Muskateller Auslese
Weingut Huber, Malterdingen
Jg. 2004

B Klare & deutliche Muskatel- aromen, frische Trauben, etwas Exotische Früchte, klar.

G Frisch, saftig, deutliches CO₂, wieder frisches Muskat, elegant, etwas Quitte, toller Aperitif oder zum leichten Käse.

 bis Ende 2007

10,- €

86



Burkheimer Feuerberg Eiswein
Spätburgunder Weißherbst
Eiswein Barrique
Winzergenossenschaft Burkheim, Vogtsburg-Burkheim
Jg. 2003

B Sehr dezente Nase auch am 2. Tag, kühle Aromantik, Menthol, etwas Melone & Birne, Karaffe nötig

G Druckvoll, spürbares Barrique, reife Säurestruktur, getr. Aprikosen, etwas getr. Feigen, gute Balance von Süße-Säure-Alkohol, spielt am Gaumen, sehr langer etwas himbeeriger Abgang.

 bis 2010

24,80 €

89

TOP



Grauburgunder Spätlese tr.
Weingut Schlumberger, Laufen
Jg. 2004

B Cremig dicht, feine Holzwürze, reifes helles Obst, Touch Gemüse, süßliche Komponente

G Sehr gute Balance, frische Säure, kompakt & doch elegant wirkend, etwas nussig, gute Sortentypizität, guter Abgang.

 bis 2008

9,60 €

87

TOP



▼ ANZEIGEN

HEINRICH GRETZMEIER


StraÙe geöfnet vom
13. August bis 29. Oktober
täglich ab 17 Uhr | Sonn- und Feiertage
ab 16 Uhr | Samstag Ruhetag

Öko Wein und Sektgut
Wolfshöle 3
79291 Merdingen
Tel: 07668-942 30
www.gretzmeier.de

Spezialitäten: Im Steinofen selbstgemachter Flammenkuchen, frischer knackiger Salatteller aus dem eigenen Garten.

Jeden Mittwoch **Weinbergführung** mit anschließender Weinprobe auf dem Weingut (Anmeldung erforderlich).

Weinverkauf täglich von 8 Uhr bis 20 Uhr.
frische fruchtige Weißweine,
gehaltvolle Rotweine, Spirituosen, Geschenke.



Lämmlein-Schindler
WEINGUT

HERZLICH WILLKOMMEN!
HOFFESTTAGE 2006 VOM 14. BIS 16. JULI

GENIEßEN SIE IN UNSEREM
MARKGRÄFLER INNENHOF
14. JULI MENÜ UND WEIN
18.00 UHR - LEIDER SCHON AUSGEBUCHT

15. UND 16. JULI BESUCHT UNS PETER GAYMANN
MIT SEINEN KARIKATUREN UND HÜHNERN - SIGNIERSTUNDEN

UMRAHMT VON PROGRAMM UND MUSIK

7918 Mauchen · Müllheimer Str. 4 · Tel 076 35/4 40 · www.laemmlin-schindler.de

WIRTSCHAFTSMAGAZIN CAPITAL-TEST 06/2006 DEUTSCHE WEISSWEINE:
1. PLATZ KATEGORIE 2005 CHARDONNAY KABINETT TROCKEN
2. PLATZ KATEGORIE 2005 GRAUBURGUNDER KABINETT TROCKEN

