



BADISCHER WEIN

Von der Sonne verwöhnt

Natalie Lumpp im Interview

*Die aktuellen Weintrends
in Deutschland*

Welcher Genießertyp sind Sie?

Finden Sie Ihren passenden Wein

Baden stellt sich vor

*Neun Regionen voller Charakter
und bester Weine*

Gewinnspiel!
Jetzt mitmachen
und attraktive
Preise gewinnen!



BADISCHER WEIN

Von der Sonne verwöhnt

Badischer Wein GmbH | Keßlerstraße 5 | 76185 Karlsruhe

Telefon +49 (0)721 -55 70 28 | info@badischerwein.de | www.badischerwein.de

*Weinland Baden –
einzigartig und voller Lebensfreude*

70 Lieblingsweine

der Kellermeister und Winzer Badens!

Was macht
Badischen Wein
so „up to date“?



Marion Meyer
Badische Weinkönigin '10/'11



Die neue kostenlose iPhone App „BadenWein“.

- Winzerfinder mit GPS-Funktion
- Feinste Gerichte
- Weinfeste direkt vor Ort per GPS finden
- Weinempfehlungen von Sommelière Natalie Lumpf



BADISCHER WEIN
Von der Sonne verwöhnt

Erhältlich im
App Store

Willkommen im Weinland Baden

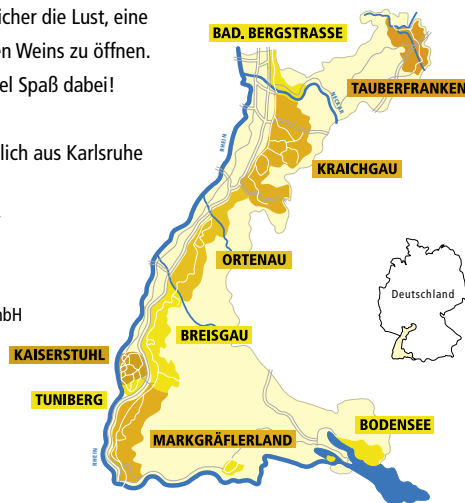
Liebe Leserinnen und Leser,
mit dieser kleinen Broschüre möchten wir Ihnen – vielleicht etwas trocken – das sonnige Weinland BADEN mit seinen unterschiedlichen Regionen und vielfältigen Weinen näher bringen. Deshalb haben wir unsere badischen Kellermeister und Winzer gebeten, uns einen ihrer Lieblingsweine zu nennen. Diese Empfehlungen wurden anschließend von den Teilnehmern des Nachwuchsförderprogramms (Junior College) der deutschen Sommelier-Union verkostet und nachvollziehbar beschrieben.

Lassen Sie sich von den jungen Talenten abholen und dazu verführen, den einen oder anderen vorgestellten Wein aus Baden zu probieren.

Schon alleine das Blättern und Lesen weckt in Ihnen sicher die Lust, eine Flasche badischen Weins zu öffnen. Wir wünschen viel Spaß dabei!

Es grüßt Sie herzlich aus Karlsruhe

Sonja Höferlin
Geschäftsführerin
Badischer Wein GmbH



Was macht Baden so einzigartig?

1

2000 Sonnenstunden im Jahr!

Baden ist das wärmste und sonnenreichste Gebiet Deutschlands. Es gibt kaum ein anderes Weinbaugebiet auf der Welt, in dem die Kombination der Klimafaktoren Wärme, Sonnenschein und Niederschlag so optimal vorhanden ist.



2

Weinbauzone B für Baden!

Die gesamte Rebfläche der Europäischen Union ist per EU-Verordnung nach klimatischen Kriterien in Weinbauzonen aufgeteilt. Die deutschen Weinbaugebiete gehören zu der Weinbauzone A – mit Ausnahme von Baden, das aufgrund seiner besonders günstigen klimatischen Bedingungen zur Weinbauzone B gehört. Hier gelten deutlich höhere weingesetzliche Anforderungen an den Qualitätsweinbau als in der Weinbauzone A.

3

TOP 6

DER BADISCHEN REBSORTEN

1. Blauer Spätburgunder 37 %
2. Müller-Thurgau (Rivaner) 17 %
3. Grauer Burgunder (Ruländer) 10 %
4. Riesling 7 %
5. Weißer Burgunder 7 %
6. Gutedel 7 %

4



Das Burgunderparadies Deutschlands!

Baden ist das Land der Burgunderweine. Bedingt durch die einzigartigen klimatischen Voraussetzungen und die hervorragenden Weinbergslagen mit unterschiedlichster Geologie sind fast zwei Drittel der Rebberge mit Sorten aus der Burgunderfamilie wie Spätburgunder, Grauer Burgunder,

Weißer Burgunder, aber auch Chardonnay, Auxerrois und Schwarzriesling bepflanzt. Deshalb ist Baden bekannt als das „Burgunderparadies“ Deutschlands. Die badischen Winzer erzeugen mehr als die Hälfte des deutschen Spätburgunders und machen damit Baden zu einem der bedeutendsten Spätburgunderanbaugebiete der Welt.

5

Die Vielfalt aller 9 Weinregionen!

Das badische Weinland erstreckt sich über ein ca. 400 km langes Gebiet vom Bodensee im Süden bis hinauf nach Tauberfranken mit einer Rebfläche von 15.500 ha und ist in neun Weinregionen unterteilt. Im landschaftlich sehr abwechslungsreichen Gebiet finden sich unterschiedlichste Böden, deren Vielfalt sich auch in den Weinen widerspiegelt.

Baden stellt sich vor

Neben dem mediterranen Klima und der liebenswürdigen Landschaft ist es die besondere Lebensart der Menschen, die die neun Regionen Badens prägt. Badener sind herzlich und gastfreundlich – und sie verstehen es, das Leben zu genießen. Mit Wein und Essen in höchster Güte. Nirgends in Deutschland gibt es so viele Sternerestaurants wie in dieser Region. Aber auch die nicht prämierten Gasthäuser und urigen Weinstuben sind exzellente Vertreter badischer Genussskultur und machen eine Reise durch diese bevorzugte Landschaft auch kulinarisch zu einem Erlebnis. Kenner der Weinwelt verbinden das Wissen um die Landschaft, die Kultur und die Tradition mit dem Genuss der Weine aus Baden.

Tauberfranken

Romantische Weinlandschaft voller Charakter



Die romantische Tauber durchzieht diesen kleinen, exklusiven Bereich im badischen Norden. Der Wein wächst überwiegend an kleinterassierten Südhängen. Hier werden hauptsächlich Müller-Thurgau, Silvaner und Schwarzriesling (für Rotwein angebaut); drei Rebsorten, die wie geschaffen sind für das

Taubertal und im Wein den Charakter dieser heimeligen Weinlandschaft widerspiegeln. Die typische und traditionelle Weinflasche aus Tauberfranken ist der Bocksbeutel.

Badische Bergstraße

Der „Frühlingsgarten“ Deutschlands



Zwischen Weinheim und Wiesloch ruht mit Heidelberg das Zentrum der Bergstraße, deren stolze Burgen und angesehene Städte ein Zeugnis wahren Lebensstils ablegen. Die gepflegte Natur mit ihrer frühjährlichen Kirsch- und Mandelblüte sowie die landschaftliche Pracht bis in den späten Oktober unterstreichen die lebenslustige Note der Region.

Das günstige Klima, fruchtbare Löss- sowie die Gesteinsverwitterungsböden bieten ideale Voraussetzungen für edle Rebsorten wie Riesling, Müller-Thurgau, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder und Spätburgunder.

Kraichgau

Das sanfte Weinland der tausend Hügel



Der Kraichgau ist das „Sanfte Weinland der 1000 Hügel“ zwischen Schwarz- und Odenwald. Hier findet man die besten Voraussetzungen für einen erholsamen Urlaub – ob kulturell, sportlich oder kulinarisch geprägt.

Nicht erst die Römer haben den Wein gebracht – er war schon immer da: Es wurden 60 Millionen Jahre alte fossile Reste von Rebpflanzen gefunden und letzte Exemplare von Wildreben finden sich noch heute in den Auwäldern des Oberrheins. Der Kraichgau verfügt über eine beachtliche Sortenvielfalt an Weinen, die vor allem auf Lösshängen, teilweise gemischt mit Keuper und Muschelkalk wachsen. Angebaut werden hier vorwiegend die Rebsorten Riesling, Müller-Thurgau, Weißer Burgunder, Blauer Spätburgunder, Schwarzriesling, Lemberger und die Spezialität Auxerrois.

Ortenau

Die „goldige“ Weinlandschaft

Zwischen Baden-Baden und Lahr breitet sich eine besonders liebenswürdige Gegend aus: die Ortenau. Schmale Täler und steile Hänge sowie

Blumen und Reben in Hülle und Fülle kennzeichnen die Landschaft. Die Ortenau ist ein Gebiet im herrlichen Dreiklang einer Landschaft bestehend aus sehr steilen Weinhängen in der Mitte, fruchtbaren Rheinauen auf der einen und romantischen Schwarzwaldbergen auf der anderen Seite. Die meisten Weinberge finden sich in kleinen und steilen Bach- und Flusstälern, die sich aus dem Schwarzwald herauswinden und gegen kalte Winde bestens geschützt sind. Die Böden bestehen vorwiegend aus



Granit, Gneis und Buntsandstein, die die Sonnenwärme aufnehmen und wieder abstrahlen. Angebaut werden hier vor allem die Rebsorten Blauer Spätburgunder, Riesling, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder und Müller-Thurgau. Das Rebland rund um Baden-Baden bietet eine Besonderheit: Vier Gemeinden dürfen ihren Wein in den traditionellen Bocksbeutel abfüllen.

Breisgau

Die Weinregion mit Charme



Entlang den Schwarzwaldhängen zwischen Lahr und Freiburg erstreckt sich eine der beliebtesten deutschen Fremdenverkehrsregionen: der Breisgau. Die Dörfer und kleinen Städte dieser reizvollen Landschaft sind geprägt von behäbigen Bürgerhäusern, malerischen Fachwerkbauten und prachtvollen Rathäusern. Besonders bekannt sind hier das Weinstädtchen Lahr sowie das vom Klima verwöhnte Glottertal – unter Naturfreunden zählt dieser Flecken zu den schönsten überhaupt. Die Weine gedeihen vor allem auf der Sonne zugewandten Terrassen an den Hängen der Schwarzwald-Vorberge. Auf mineralhaltigen Verwitterungs- und Lössböden werden vor allem Burgundersorten angebaut, der bekannteste Wein dieser Region ist der Spätburgunder Weißherbst.

Kaiserstuhl

Die Burgunderoase mit dem wärmsten Klima Deutschlands



Eingebunden in die Badische Weinstraße erstreckt sich der Kaiserstuhl von Freiburg im Osten bis zum Rhein im Westen. Der Kaiserstuhl ist das wärmste Weinbaugebiet Deutschlands, entstanden als vulkanischer Gebirgsstock. Aus dem Voralpengebiet hatte sich an

ihm in Vorzeiten eine fruchtbare Lössschicht abgelagert. Das Bild der Weinlandschaft ist heute geprägt durch beeindruckende Weinterrassen. Der Kaiserstuhl verfügt nachweislich über die meisten Sonnenscheinstunden sowie das wärmste Klima aller deutschen Weinanbaugebiete. Auf den Vulkanböden mit ihrer enormen Wärmespeicherkapazität wurden schon Temperaturen über 50 °C gemessen. Hier werden hauptsächlich Weine aus den Burgundersorten Blauer Spätburgunder, Grauer Burgunder und Weißer Burgunder erzeugt, aber auch Müller-Thurgau, Silvaner und Spezialitäten wie Muskateller und Gewürztraminer.

Tuniberg

Der blühende Weingarten Freiburgs

Südlich des Kaiserstuhls liegt ein Geheimtipp des Weinbaugebiets Baden, der Tuniberg. Er besteht aus einem Kalksteinsockel von etwa 10 km Länge, aus der erdgeschichtlichen Zeit des Jura entstanden, der später von einem mächtigen Lössmantel umhüllt wurde. Hier findet man viele interessante Versteinerungen aus der geologischen Vergangenheit sowie eine außerge-

wöhnliche Flora und Fauna. Wunderschöne, von Rosen verzierte Rebhänge und malerische Dörfer prägen das Bild dieser einzigartigen Hügellandschaft und machen den Tuniberg zum idealen Ausflugsziel für Wanderer, Radfahrer und echte Genießer. Klimatisch durch mediterrane und maritimatlantische Einflüsse geprägt, zählt er zu den wärmsten und sonnigsten Gebieten in Deutschland – beste Voraussetzungen für die wunderbaren Weine der Burgunderfamilie.



Markgräflerland

Heimat des Gutedel

Direkt an den auslaufenden Hängen des Schwarzwaldes – also ganz im Süden von Baden, eingebettet zwischen Freiburg und Basel – freut sich ein ganz besonderer Landstrich auf Besucher. Hier bringen warme, feuchte Winde eine stets angenehme Milde, die selbstverständlich auch den Weinspezialitäten der Region zu großartiger Reife verhelfen: Seit über 200 Jahren lässt sich in ganz Deutschland nur im Markgräflerland der weit über unsere Grenzen hinaus bekannte Gutedel anbauen. Und wer neben Hochgenuss seinem



Körper noch mehr Gutes tun will: Die hier ansässigen Kurorte sind nicht nur seit kleinen Ewigkeiten beliebt, sondern werden wegen ihres unvergleichlichen Umfeldes auch besonders geschätzt.

Bodensee

Traumhafte Kulturlandschaft mit mediterranem Klima

Seit Jahrhunderten ist der Bodensee ein viel gerühmtes Reiseziel für Erholungssuchende, Natur- und Kunstliebhaber, Sportler und vor allem Genießer. Die



Steilhänge, an denen der Seewein wächst, zählen zu den südlichsten Deutschlands. Viel Sonne, die darüber hinaus vom See reflektiert wird, sorgt für einen intensiven Entwicklungsprozess. Die edle Rotweinsorte Spätburgunder wurde erstmals im Jahr 884 durch Kaiser Karl III. nach Deutschland an den Bodensee eingeführt. Blauer Spätburgunder ist heute die wichtigste Rebsorte dieser Region. Bei den Weißweinen erfreut sich neben Grauer und Weißer Burgunder insbesondere der aromatisch sehr ausgeprägte Müller-Thurgau großer Beliebtheit.

Zusätzliche, umfangreiche Informationen zu den Regionen Badens können Sie online downloaden unter www.badischerwein.de



Die aktuellen Weintrends in Deutschland – die führende Weinexpertin Natalie Lump im Interview

Redaktion: *Was macht badische Weine so einzigartig?*

N. Lump: Baden ist von der Sonne verwöhnt. Aber das wissen Sie ja. Das Besondere ist, wie man mit den Weinen umgeht. In Baden wird wirklich gute Qualität schon immer geschätzt. Ich selbst bin auf dem Lande groß geworden und wir konnten uns nicht alles leisten. Trotzdem galt bei uns der Grundsatz: lieber ein hochwertiges Produkt, von dem man länger mehr hat, auch bei Essen und Wein. Diese Lebensphilosophie ist es, die den Unterschied ausmacht.

Fortsetzung >>>

Redaktion: *Ist die Nähe zu Frankreich dabei ein Vorteil?*

N. Lumpp: Eindeutig ja. Die badischen Winzer haben sich schon früh an Frankreich orientiert und vor allem die positiven Entwicklungen adaptiert, ohne dabei eigene Erfahrungen und eigenes Wissen über Bord zu werfen. Heute ist es verstärkt die junge Generation der Weinmacher und Kellermeister, die ihre Erfahrungen auch im Ausland – u. a. in Frankreich, Südafrika, oder auch Südtirol – sammeln, über den Tellerrand hinaus schauen und sich untereinander austauschen. Dazu gehören auch verstärkt Frauen.

Redaktion: *In Baden wird weit über die Hälfte aller Weine von Genossenschaften ausgebaut?*

N. Lumpp: Das stimmt. Und mehr denn je warten sie mit Spitzenweinen auf. Die Kellermeister einer Genossenschaft können sich unter vielen anliefernden Winzern die Trauben vom besten Reberg herauspicken und sie dann separat ausbauen. Das ist schon richtiger Luxus und Qualität pur! Ein großer und wichtiger Schritt in die Zukunft war es auch, dass die Genossenschaften und Weingüter noch näher zusammengedrückt sind, gemeinsam kooperieren und werben.

Redaktion: *Wie lassen sich solche Erfolge messen?*

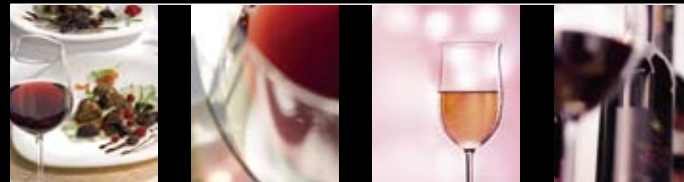
N. Lumpp: Denken Sie an den letzten Deutschen Rotweinpreis, bei dem die besten Rotweine aus ganz Deutschland im Wettbewerb standen. Dabei hat Baden wieder einmal souverän mehrere Bestplatzierungen eingestrichen.

Redaktion: *Sind in Baden neue Weintrends auszumachen?*

N. Lumpp: Auf alle Fälle! Nach der allgemeinen Chardonnay-Welle sind jetzt wieder eher leichtere und fruchtigere Weine gefragt, dem auch die badischen Winzer Rechnung tragen. Vielerorts bauen die Winzer neuerdings auch hervorragende Sauvignons Blancs an. Und die Roséweine sind besser denn je. Auch die klassischen Burgunderweine präsentieren sich noch feiner und noch geschliffener als früher.

Redaktion: *Deutschland und exzellente Rotweine? Kommt das in der breiten Bevölkerung an?*

N. Lumpp: Schon lange versuche ich, den Vorurteilen gegenüber deutschen Rotweinen auf den Grund zu gehen. Vielleicht fehlt noch ein wenig Aufklärung. Schließlich werden viele der besten Weine der Welt, wie z. B. der Romanée Conti, aus der Burgundertraube gekeltert. Ich glaube, dass man den Weintrinkern hier zu Lande vermitteln sollte, dass es auch in Deutschland ein breites Angebot an hervorragenden Rotweinen für jeden Geschmack gibt. In Baden z. B. gibt es – neben exzellenten und großartigen Spätburgundern – eine Vielfalt an hervorragenden und pfiffigen Rotwein-Cuvées. Rebsorten, wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah oder Regent, sorgen darüber hinaus für dunkle, kraftvolle badische Rotweine mit südländischem Charakter. Warum also noch in die Ferne schweifen?



Welcher Wein- und Geniebertyp sind Sie?

Sie kennen die Situation, im Geschäft ratlos vor dem Weinregal zu stehen? Im Restaurant schauen Sie lange in die Weinkarte und können sich doch nicht entscheiden? Riesling, Chardonnay oder Spätburgunder? Wir haben eine Methode entwickelt, die Ihnen sagt, welcher Weintyp Sie sind.

Neun Fragen, die auf den ersten Blick so gar nichts mit Wein zu tun haben und trotzdem zu mehr Weingenuß führen.

Für zwischendurch mögen Sie lieber ...

A: Obst

B: Belegtes Brot

C: Müsliriegel

Wenn Sie beim Käse die Wahl haben, nehmen Sie ...

A: Gouda

B: Camembert

C: Brin d'Amour – Schafskäse mit Rosmarin und Thymian

Bevorzugen Sie bei Schokolade eher ...

A: Weiße Schokolade

B: Vollmilchschokolade

C: Dunkle Schokolade

Auf ihrem Brötchen mögen Sie lieber ...

A: Nutella

B: Erdbeermarmelade

C: Englische „Bitter-Orangen-Marmelade“

Sie kochen am liebsten ...

A: Nudelgerichte

B: Braten mit Soße

C: Wok-Gerichte

Sie essen am liebsten ...

A: Fruchtojoghurt

B: Naturjoghurt

C: Naturjoghurt mit Honig, Sultaninen und Kürbiskernen

An der Kuchentheke entscheiden Sie sich für ...

A: Schwarzwälder Kirschtorte

B: Käsekuchen

C: Rübllitorte

Im Restaurant fällt Ihre Entscheidung auf ...

A: Hähnchen Cordon Bleu

B: Kalbsgeschnetzeltes

C: Lammkotelette

Beim Dessert wählen Sie ...

A: Frische Früchte

B: Mousse au Chocolat

C: Ingwersorbet



Der moderne Typ (Antwort A überwiegt)

Sie bevorzugen eher unkomplizierte Weine, die sich auch gerne süffig präsentieren dürfen. Um im Barrique gereifte Weine machen Sie eher einen Bogen. Ideal sind für Sie badische Rivaner, Riesling mit Restsüße, und vor allem sollten Sie sich wieder der badischen Weißherbste und der Roséweine annehmen. Spätburgunder werden Ihnen ebenfalls viel Freude machen, ein QbA passt für jeden Tag, während die trockenen Spätlesen sich als perfekte Begleiter zum Essen erweisen.

Um den Kreislauf in Schwung zu bringen, sollten Sie sich unbedingt ein Glas badischen Winzersek gönnen.

Der Klassiker (Antwort B überwiegt)

Schon immer haben Sie ein gutes Gefühl gehabt, welcher Wein zu welchen Speisen oder auch zu speziellen Gelegenheiten passt. Sie genießen leichte Varianten, wie Gutedel, Silvaner oder Weißer Burgunder zu unkomplizierten Gelegenheiten – kräftigere Burgunderweine, wie Chardonnay, Grauer Burgunder und Spätburgunder zum Essen – oder einen exzellenten Riesling zum Fischgericht. Probieren Sie mal die neuen Sauvignon Blancs zu Fisch- oder Asiagerichten.

Der Exot (Antwort C überwiegt)

Sie sind dem Wein gegenüber offen und aufgeschlossen. Am liebsten genießen Sie regionale Weine in der jeweiligen Weinregion, Sie sind aber gelegentlich auch an ausländischen Weinen interessiert. Im Barrique gereifte Weine wissen Sie schon lange zu schätzen, und Sie freuen sich über Neuentdeckungen.

Gehen Sie einmal eine Winzergenossenschaft oder ein Weingut persönlich besuchen. Die Winzer können Ihnen auch die zum Wein passende Schokolade oder das entsprechende Weingelee für Ihre Terrine zu Hause anbieten. Probieren Sie ruhig auch mal die neuen Cuvées oder von roten Trauben hell gekelterten „Blanc de Noirs“ aus.

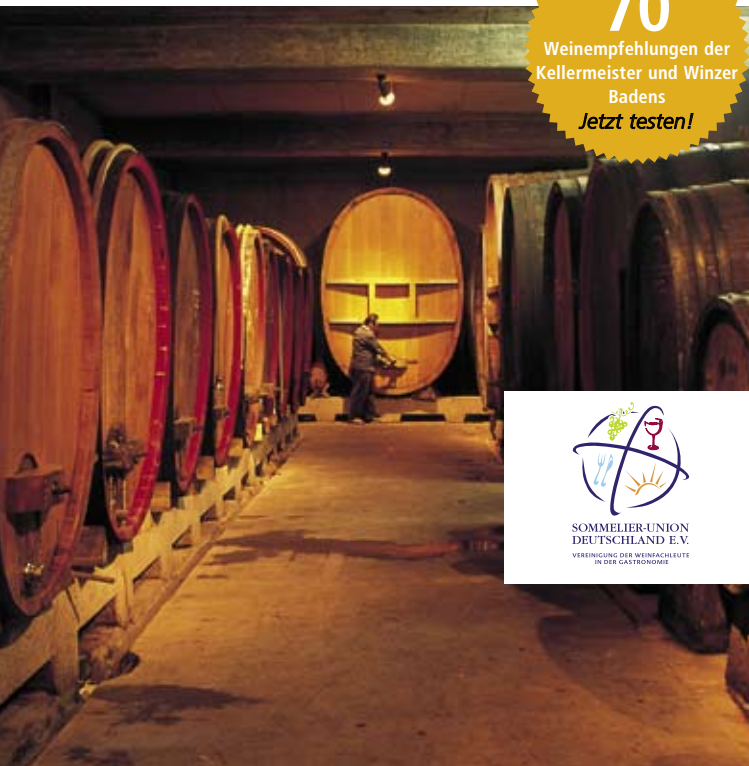
Die „Lieblingsweine“ der Kellermeister und Winzer Badens

Badens Kellermeister und Winzer gewähren einen Einblick in ihre Weinkeller und ihre persönlichen Vorlieben. Die Youngsters der Sommelier-Union Deutschland haben diese „Lieblingsweine“ für uns verkostet und beschrieben.

70

Weinempfehlungen der
Kellermeister und Winzer
Badens
Jetzt testen!

Lassen Sie sich begeistern von der Qualität und der beeindruckenden Vielfalt badischer Weine und schmecken Sie die Einzigartigkeit Badens. Viel Vergnügen!



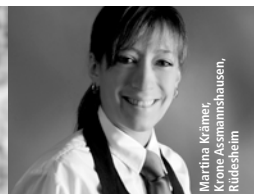
SOMMELIER-UNION
DEUTSCHLAND E.V.
VEREINIGUNG DER WEINACHTUTE
IN DER GASTRONOMIE



Stephan Baumer,
Hotel Am Mühlbach, Bad Füssing



Holger Schramm,
Hotel am Schloßgarten, Stuttgart



Martina Krämer,
Krone Assmannshausen,
Rudesheim



Nicole Alsbahn,
Wein & Vinus, Berlin



Markus Dietzchold,
Bean & Beluga, Dresden



Noreen Rölph,
Hotel Goldene Traube, Coburg



Anne Anton-Sommer,
Sommelier-Union Deutschland



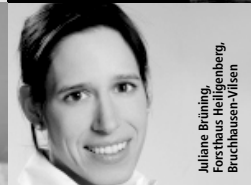
Silja Schmidt,
Schloß Elmau, Elmau



Veronika Bauer,
Wein am Rhein, Köln



Sebastian Müller,
Schloßhotel Kronberg, Taunus



Juliane Brünning,
Forsthaus Heiligenberg,
Bruchhausen-Vilsen



Melanie Pantzke-
Fischer, Köln

TAUBERFRANKEN

Laudaer Altenberg Tauberscharz, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Carsten Pochopien / Unkompliziert, mit leichtem Körper offenbart er ein Spektrum roter Früchte (Erdbeeren, Himbeeren) und würzige Anklänge nach Wacholder und Zartbitterschokolade. 6,20 €/ Weingut Johann August Sack, www.mahler-lauda.de

Reichholzheimer First Spätburgunder, 2007 QbA trocken

Kellermeister: Konrad Schlör / Ein großer Wein aus kleinem Fass. Schwarzkirschen, Erdbeeren, Rosen, Schokolade prägen die Aromatextur. Weiche und samtige Tannine streicheln den Gaumen. 25,00 €/ Weingut Schlör, www.weingut-schloer.de

BADISCHE BERGSTRASSE

Leimener Kreuzweg Weißer Bugunder, 2009 Kabinett trocken

Kellermeister: Marcus Müller / Reife, gelbe Fruchtaromen, cremig, würzig, nachhaltig, ein guter Begleiter für Pastagerichte mit hellen Soßen. 6,50 €/ Weingut Adam Müller, www.weingut-adam-mueller.de

Schriesheimer Rittersberg Grauer Burgunder 2008 Spätlese trocken

Kellermeister: Jörg Wiedemann / Deutlich fruchtbetont mit Duft nach reifen Aprikosen und Quitten, sowie etwas Dörrobst. Am Gaumen auch nussige Noten, Walnuss. Toller Schmelz im Abgang. 7,60 €/ Wein- und Vertriebsgenossenschaft eG Schriesheim, www.wg-schriesheim.de

KRAICHGAU

Spiegelberg Pinot Gris, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Claus Burmeister / Tolle, kräftige „Grauburgunderfarbe“, feine Hefenoten, würzig mit schwarzem Pfeffer und Lakritz, dazu reife gelbe Früchte, gehaltvoll und mit langem Abgang. 16,50 €/ Weingut Heitlinger, www.weingut-heitlinger.de

Spätburgunder „R“ Malscher Rotsteig, 2008 Spätlese trocken

Kellermeister: Bernd Hummel / Rubinrote Farbe, warmer, würziger Duft nach Wacholder und Nelken mit reifen Schwarzkirschen. Der Wein endet mit dezent pikanten Noten. 19,00 €/ Wein- und Sektgut Bernd Hummel, www.weingut-hummel.de

Weingartener Katzenberg Spätburgunder Rotwein Selektion, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Georg Lorenz / Die Gerbstoffe sind bei diesem Wein sehr präsent, dazu schmeckbar feine dunkle Früchte. Vom Typ jugendlich, animierend, mit toller Frische. 8,30 €/ Winzergenossenschaft Weingarten eG, www.wg-weingarten.de

ORTENAU

Affentaler Riesling „Selektion Leo Klär“, 2009 Spätlese trocken

Kellermeister: Leo Klär / Der Wein präsentiert sich mit einem eleganten Aroma nach weißen Pfirsichen und gelben Äpfeln, dichter und mineralischer Körper, komplexe Struktur, trotzdem verspielt. 7,70 €/ Affentaler Winzergenossenschaft eG, www.affentaler.de

Alde Gott Spätburgunder Rotwein Selektion, 2008 QbA trocken

Kellermeister: Michael Huber / Kaminwein! Schwer und wärmend. Bitterschokolade, schwarze Oliven, Süßholz und Lebkuchengewürz. Ideal zu Geschmortem. 18,00 €/ Alde Gott Winzer eG, www.alde-gott.de

Siegbert Bimmerle Spätburgunder Rotwein, 2008 QbA trocken, im Holzfass gereift

Kellermeister: Siegbert Bimmerle & Thomas Hirth / Erdbeeren, Pflaumen, Orangen und Holunderbeeren sowie leichte Holznoten, Schokolade und Rauch. Im Mund fruchtig und samtig. 9,90 €/ Weingut-Weinhaus Bimmerle KG, www.wein-bimmerle.de

Durbacher Pinot Noir Spätburgunder Rotwein „International“, 2008 QbA trocken

Kellermeister: Rüdiger Nilles / In der Nase Schattenmorellen, Cassis, Eukalyptus und Lakritze. Am Gaumen dicht und kräftig: Tabak, Zedernholz, Zwetschgen sowie würzige Aromen; sehr harmonisch. 7,20 €/ Durbacher Winzergenossenschaft eG, www.durbacher.de

Baden-Badener Eckberg Spätburgunder Rotwein, 2006 QbA trocken

Kellermeister: Harald Hillert / Dezente, vegetabile Aromatik in der Nase. Geschmacklich zeigt er eine sehr präsent Säurestruktur; ein schlanker Wein mit Noten von Cassis, Paprika und Würze. 7,99 €/ Weingut Eckberg, www.weingut-eckberg.de

Neugesetz Spätburgunder Rotwein GG, 2007 QbA trocken

Kellermeister: Stefan Huschle / Schwarzkirschen, Vanille und Mineralität. Länge, Kraft und Eleganz. Nach dem Rinderfilet gern eine zweite Flasche! 23,80 €/ Weingut Freiherr von und zu Franckenstein, www.weingut-von-franckenstein.de

Hex vom Dasenstein Spätburgunder „Alte Rebe“, 2008 Spätlese trocken

Kellermeister: Marco Köninger / In der Nase rauchig, würzig und speckig, erinnert an Süßkirschen, Zwetschgen, Heidelbeeren, Zimt und Nelken. Am Gaumen zusätzliche Pfeffernote. Perfekt zu Wild. 11,50 €/ Winzerkeller Hex vom Dasenstein eG, www.dasenstein.de

Durbacher Bienengarten Spätburgunder, 2009 Spätlese trocken

Kellermeister: Thomas Männle / Rubinrote Farbe, Aromen von Kirschen, Blaubeeren, Holunder. Feine Gerbstoffe und jugendliche Tannine. Lang im Nachhall. 11,60 €/ Weingut Andreas Männle, www.weingut-maennle.de

* UVP der Winzer und Winzergenossenschaften, Abweichungen sind im Handel möglich.

Durbacher Schloßberg Klingelberger 1782, 2009 Spätlese trocken

Kellermeister: René Huber / Vollreife gelbe Fruchtaromen, eine zarte nussige Würze vereinen sich in diesem Wein mit einem eleganten Säurespiel.

15,00 € / Weingut Graf Wolff Metternich, www.weingut-metternich.de

Vinum Nobile Grauer Burgunder, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Martin Bäuerle / Cremige Mandel- und Apfelaromen, nachhaltig mit einer angenehmen Würzigkeit. Guter Essensbegleiter zu Geflügel und hellem Fleisch.

5,70 € / Oberkircher Winzergenossenschaft eG, www.oberkircher-winzer.de

Rammersweier Spätburgunder Rotwein, 2007 QbA trocken, Barrique

Kellermeister: Siegfried Kiefer / Die Nase entschüsselt würzige, komplexe, florale Aromen; am Gaumen cremig, extraktreich und samtig; leicht süßlich nach Preiselbeeren, aber auch Lorbeer.

13,80 € / Winzergenossenschaft Rammersweier eG, www.wg-rammersweier.de

Klingelberger Riesling SL, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Hanspeter Rieflin / Würzig-fruchtig im Glas mit der Kraft „alter Restböcke“ sowie ein perfektes Säure-Restsüßespiel. Am Gaumen Mangos, Pfirsiche, Mirabellen und Orangen.

13,00 € / Weingut Schloß Ortenberg, www.weingut-schloss-ortenberg.de

Durbacher Plaelrain Spätburgunder Rotwein MAZ, 2008 QbA trocken, im Holzfass gereift

Kellermeister: Bruno Serrer / Volle Kirschruchtaromen vereint mit Vanille und Muskatnoten verzaubern den Gaumen mit einem weichen Säurespiel, lang im Abgang.

9,30 € / Weingut Schwörer, www.weingut-schwoerer.de

Villa Heynburg St. Laurent „Réserve“, 2008 QbA trocken

Kellermeister: Marco Köninger / Kirschrote Farbe, Schwarzkirschen, Blaubeeren, Schokolade. Feine Anklänge von Röstaromen und eingelegten Früchten.

14,00 € / Weingut Villa Heynburg, www.villa-heynburg.de

Waldulmer Pfarrberg Spätburgunder Rotwein, 2009 Kabinett trocken

Kellermeister: Urban Laible / Dunkle rubinrote Farbe. Weiche, reife Kirsch- & Pflaumenaromen, dunkle Beeren, dezente Mokka- und Schokoladennoten. Gehaltvoll, süßliche Frucht mit guter Gerbstoffstruktur.

7,20 € / Winzergenossenschaft Waldulm eG, www.waldulmer.de

Zeller Abtsberg Grauburgunder, 2009 Kabinett trocken

Kellermeister: Christian Idelhauser / Ein spritziger, junger, frischer Grauburgunder. Knackige Frucht nach Birnen und grünen Äpfeln, gepaart mit einer finessreichen Säure.

5,90 € / Zeller Abtsberg Winzer eG, www.zeller-abtsberg.de

BREISGAU**Glotttälärer Eichberg - Selektion- Spätburgunder Rotwein, 2008 QbA trocken**

Kellermeister: Jochen Glyckherr / Karamell, cremig, Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Kräutern. Im Gaumen etwas rauchig, erdig, nachhaltig.

11,80 € / Winzergenossenschaft Glotttartal eG, www.wg-glotttartal.de

Auxerrois „Der Hugenottenwein“, 2009 Kabinett trocken

Kellermeister: Lothar Schwörer / Unkompliziert, frisch und animierend. Leichte Mineralität und Fruchtnoten von Äpfeln, Birnen und Mandeln.

7,00 € / Weingut Lothar Schwörer, www.weingut-lothar-schwoerer.de

KAISERSTUHL**Achkarrer Schloßberg Spätburgunder Rotwein – Bestes Fass, 2008 QbA trocken, Barrique**

Kellermeister: Christoph Rombach / Würzig, fruchtiger Duft. Geschmack von saftigen Sauerkirschen, kräftig mit eingebundenen Gerbstoffen und pikant-würzigem Nachhall von feiner Zitnrote.

9,95 € / Winzergenossenschaft Achkarren eG, www.achkarrer-wein.com

Graf von Kageneck – Endinger Engelsberg Rivaner, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Jörg Wiedemann / In der Nase blumig, reife Birnen und gelbe Äpfel, feine Kräuternoten. Am Gaumen elegante Säure. Ein schöner, unkomplizierter „easy-drinking“-Wein.

4,90 € / Badischer Winzerkeller, www.badischer-winzerkeller.de

Endinger Engelsberg Chardonnay, 2009 Spätlese trocken

Kellermeister: Hermann Falk / Exotische Früchte, wie Mango und Passionsfrucht, vollmundig mit feinem Schmelz und Süße im Abgang, animierendes Säurespiel.

8,30 € / Weingut L. Bastian, www.weingut-bastian.de

Burkheimer Feuerberg Weißer Burgunder, 2009 Kabinett trocken

Kellermeister: Arne Bercher / Helle goldgelbe Farbe, frischer Duft nach Kräutern, Haselnüssen und Äpfeln. Saftig, cremig, lang anhaltend, leicht salzig, mineralisch.

8,50 € / Weingut Bercher, www.weingutbercher.de

Bischoffinger Grauer Burgunder „Edition Opal“, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Norbert Kuhn / In der Nase dezentes Holz, Karamell und Orangen. Wirkt sehr kompakt, zeigt dann feine Aromen nach gelben reifen Früchten und Walnüssen.

9,90 € / Winzergenossenschaft Bischoffingen eG, www.wg-bischoffingen.de

Briem Spätburgunder Rotwein, 2008 Spätlese trocken, Barrique

Kellermeister: Frank Briem / Rubinrot im Glas, am Gaumen deutliche Frucht nach Kirschen, Waldbeeren, Preiselbeermarmelade. Im Abgang rauchig, speckig, passt perfekt zu Wild.

21,60 € / Weingut Peter Briem, www.weingut-briem.de

* UVP der Winzer und Winzergenossenschaften, Abweichungen sind im Handel möglich.

Ihringer Fohrenberg Weißer Burgunder, 2009 Spätlese trocken

Kellermeister: Werner Häbler / Sanfter Vertreter zum Genießen. Im Geschmack dezente Säure, weißes Melonenfleisch, leicht rustikal, erdige Noten. In der Nase: Äpfel, Walnüsse, Mandeln, Sesam.
6,80 €/ Kaiserstühler WG Ihringen eG, www.winzer-genossenschaft-ihringen.de

Jechtinger Eichert Spätburgunder Rotwein, 2008 Spätlese trocken

Kellermeister: Werner Giener / Speckige, rauchige Nuancen in der Nase. Am Gaumen eher elegant und feinfuchtig. Wunderschöner Wein zu thailändischer oder allgemein zu asiatischer Küche.
10,85 €/ Winzer-genossenschaft Jechtingen eG, www.jechtinger-wein.de

Ihringer Winklerberg Grauer Burgunder, 2009 Spätlese trocken

Kellermeister: Gerhard Karle / Strahlend gelbe Farbe, frischer, zarter Duft nach Birnen. Dieser Wein brilliert durch seine anregende, erfrischende Säure. Er wirkt klar in der Frucht, lebendig und kräftig.
6,40 €/ Weingut Gerhard Karle, www.weingut-gerhard-karle.de

Kiechlinberger Ölbberg Grauer Burgunder, 2009 Auslese trocken, Barrique

Kellermeister: Hans Ens / Helle goldgelbe Farbe, im Duft feine, buttrige Vanillenote mit zartem Karamell. Vegetative Aromen, würzig. Markante Säure wirkt angenehm, bleibt lange im Gaumen.
12,75 €/ Winzer-genossenschaft Kiechlinbergen eG, www.kiechlinberger-wein.de

Eichstetter Herrenbuck Grauer Burgunder, 2009 Kabinett trocken

Kellermeister: Markus Weishaar / Feiner, dezenter Duft nach Butterbienen, Mirabellen mit zarter Mandelnote. Delikate Frucht, dazu erfrischend angenehme Säure. Ein animierender, trinkfreudiger Wein.
6,90 €/ Privatkellerei-Weingut Friedrich Kiefer KG, www.weingutkiefer.de

Ihringer Winklerberg Spätburgunder Rotwein, 2008 Spätlese trocken

Kellermeister: Horst Konstanzer / Leuchtend rote Farbe, feiner Duft nach Himbeeren, Johannisbeeren. Gerbstoffbetonter Wein, feine Frucht, dazu zartes Karamell und Röstnoten im Abgang.
14,00 €/ Weingut Konstanzer, www.weingut-konstanzer.de

Königschaffhauser „Flaneur“, Rosé, 2009 QbA halbtrocken

Kellermeister: Reiner Rosswog / Erdbeer- und Kräuteraromen gepaart mit Restsüße, elegant, passend zu Salaten, gebratenem Fisch oder mal anders: zu Beerenkuchen.
4,90 €/ Winzer-genossenschaft Königschaffhausen eG, www.koenigschaffhauser-wein.de

Achkarrer Schloßberg Grauer Burgunder, 2009 Spätlese trocken

Kellermeister: Josef Michel / In der Nase leicht buttrige Noten, nussig, sehr reife gelbe Früchte. Ein anspruchsvoller Grauer Burgunder für schöne Abende zu zweit.
14,00 €/ Weingut Josef Michel, www.weingutmichel.com

Oberbergener Baßgeige Grauer Burgunder, 2009 Kabinett trocken

Kellermeister: Wolfgang Schupp / Tief goldgelbe Farbe, Duft nach reifen gelben Früchten, wie Aprikosen – diese setzen sich im Gaumen fort. Mineralisch geprägt, zeigt Länge durch Frucht-Säure-Spiel.
6,10 €/ Winzer-genossenschaft Oberbergen eG, www.wg-oberbergen.com

Oberrotweiler Käseberg Grauer Burgunder, 2009 Spätlese trocken

Kellermeister: Leopold Laible / Intensive Frucht nach Renekloten im Duft. Ein gehaltvoller, körperreicher Wein mit stabiler Säure. Im Nachhall zeigt er zarte Mandelnoten.
6,60 €/ Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil eG, www.winzerverein-oberrotweil.de

Achkarrer Schloßberg Weißer Burgunder „PIA“, 2008 Spätlese trocken

Kellermeister: Reiner Probst / Feiner Duft nach Zitronen, Ananas und Williamsbirnen. Die Säure wird von reifen Fruchtaromen begleitet. Gehaltvoller Wein mit Schmelz, endet mit zarter nussiger Note.
9,95 €/ Weingut Reiner Probst, www.weingut-reiner-probst.de

Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein, 2007 Spätlese trocken, Barrique

Kellermeister: Gerhard Staiblin / Kirschnuancen und Pfeffer in der Nase. Am Gaumen ausbalanciert und sehr elegant. Eine feine Holznote rundet den Wein ab – ein Gaumenschmeichler durch und durch.
18,95 €/ Winzer-genossenschaft Sasbach eG, www.sasbacher.de

Endinger Engelsberg Spätburgunder Rotwein, 2008 Kabinett trocken

Kellermeister: Leopold Schätzle / In der Nase ein Potpourri von dunklen Beerenfrüchten. Am Gaumen mittelkräftige Säure, sehr weiches Tannin, elegant und verspielt.
9,80 €/ Weingut Leopold Schätzle, www.schaetzle-weingut.de

Blankenhornsberger Spätburgunder Rotwein, 2008 Spätlese trocken

Kellermeister: Hans Breisacher / Dunkles Rubinrot, reife, süßliche Fruchtaromen von dunklen Kirschen, rauchige und würzige Komponenten. Dichter Körper, nachhaltig.
12,00 €/ Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg, www.wbi-freiburg.de

Bötzinger Eckberg Spätburgunder Rosé, 2009 Kabinett trocken

Kellermeisterin: Bettina Schumann / Lachsfarben, mit weißen Kirschen und Erdbeeren in der Nase, feine Gerbstoffe, die dem Wein Frische und Rückgrat geben. Im Gaumen komplex, mit Kraft und Länge.
6,50 €/ Weingut R. Zimmerlin, www.weingut-zimmerlin.com

TUNIBERG**Gottenheimer Kirchberg Spätburgunder Rotwein, 2007 Spätlese trocken**

Kellermeister: Kilian Hunn / Schön eingebettete Holzaromen mit deutlichen Butter-, Karamell- und Rösttönen, dazu Gerbstoffe und dunkle Früchte sowie feiner Schmelz.
12,50 €/ Weingut Hunn, www.weingut-hunn.de

Merdinger Bühl Spätburgunder Rotwein, 2007 Auslese trocken

Kellermeister: Edgar Bärmann & Conrad Isele / Anklänge von Holunderbeeren, Kirschen, Pflaumen. Harmonisch, weich im Mund, dicht, mit langem Nachhall.
15,00 €/ Weingut St. Remigius, www.weinhaus-remigius.de

* UVP der Winzer und Winzer-genossenschaften, Abweichungen sind im Handel möglich.

MARKGRÄFLERLAND

Auggener Schäf Gutedel, 2009 Spätlese trocken

Kellermeister: Andreas Philipp / In der Nase kräftig, mit frischen & floralen Noten. Am Gaumen angenehme Säure, Pfirsiche und Aprikosen dominieren. Dichter Wein mit viel Schmelz und guter Länge.
6,30 €/ Winzerkeller Auggener Schäf eG, www.auggener-wein.de

Behringer Exclusiv Spätburgunder Rotwein, 2008 Spätlese trocken

Kellermeister: Thomas Behringer / Erste Nase dunkle reife Früchte, dann zusätzliche Aromen von Lakritze und Anis. Am Gaumen frisch mit würzigen noch etwas jugendlich erscheinenden Tanninen.
8,90 €/ Weingut Behringer, www.behringer-wein.de

Schlienger Sonnenstück Pinot Noir „IDEALISTE“, 2008 QbA trocken, Barrique

Kellermeister: Frank Schmid / Facettenreiches, feingliedriges Duftspiel von Beerenfrüchten, kräftige Struktur, mineralisch, feine Gerbstoffnoten. Kräftig und nachhaltig im Abgang.
18,00 €/ Weingut Blankenhorn, www.gutedel.de

Britzinger Weißer Burgunder, 2009 Kabinett trocken

Kellermeister: Bruno Kiefer / In der Nase Quitten, Zitrus und Limonengras. Am Gaumen schlank und mineralisch, leichte Curry-Aromatik und gute, präzise Säurestruktur.
5,60 €/ Winzergenossenschaft Britzingen eG, www.britzinger-wein.de

Müllheimer Pfaffenstück Weißburgunder, 2009 Kabinett trocken

Kellermeisterin: Andrea Engler-Waibel / Aromen von Quitten und Orangenschalen, lebhaft, elegante Säure, Grapefruit. Im Gaumen Bananen und Aprikosen.
6,00 €/ Weingut Hans Engler, www.weingut-engler.de

Markgräfer Lindenhof Gutedel, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Philip Dahm / Die Nase ist verhalten und erinnert stark an Wiesenblüten und Aromen wie Zitrone, Litschi und etwas Johannisbeere. Ein sehr harmonischer Wein.
4,90 €/ Erste Markgräfer WG Schlienger-Müllheim eG, www.sonnenstueck.de

Seefeldler Maltesergarten Weißburgunder „Premium“, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Fritz Gunzenhauser / Anfangs verhaltene Nase, dann dezenter Duft von Aprikosen, Melonen, zarte Nussaromatik. Im Mund frisch, cremig und würzig.
5,20 €/ Weingut Fritz Gunzenhauser, www.weintreff-gunzenhauser.de

Schlossgut Istein Gutedel, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Thomas Abels / Ein gut ausbalancierter Wein, mit feinem Duft von reifen Melonen, nussig, leicht, mit viel Esprit. Absolut trockener, klassischer „Markgräfer“, elegante Variante.
5,50 €/ Schloßgut Istein GmbH, www.schlossgut-istein.com

Gutedel Flüdenwein, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Hans Krebs / Die Nase ist geprägt von gelben Früchten (Birnen, reife Honigmelonen). Am Gaumen frisch mit angenehmer Fruchtigkeit. Idealer Begleiter zu Vorspeisen.
4,60 €/ Weingut Krebs, www.weinkrebs.de

Mauchener Frauenberg Spätburgunder Rotwein, 2007 Spätlese trocken

Kellermeister: Gerd Schindler & Friedhelm Maier / Granatrote Farbe. Im Geruch Anklänge von Feigen, Holunder, pfeffrige Noten. Im Geschmack sehr mineralisch, angenehme Tannine, stimmig.
12,50 €/ Weingut Lämmlin-Schindler, www.laemmlin-schindler.de

Schlumberger Pinot Noir, 2007 QbA trocken

Kellermeister: Ulrich Bernhart / Klassischer Pinot mit Kirsch- und Brombeernote. Im Gaumen kräftig, präzise, weiche Tannine, internationaler Typ, passend zu Fleischgerichten mit kräftiger Sauce.
15,00 €/ Privat-Weingut H.Schlumberger, www.schlumbergerwein.de

Laufener Altenberg Weißburgunder, 2009 Spätlese trocken

Kellermeister: Rainer Schlumberger / Intensives Bukett von Birnen, Bananen, Stachelbeeren und frischem Gras. Sehr dicht und üppig am Gaumen, nachhaltig.
7,50 €/ Weingut Rainer Schlumberger, www.weingut-schlumberger.de

Dr. Schneider Spätburgunder Rotwein, 2008 QbA trocken, Barrique

Kellermeister: Joseph Bohnert / In der Nase viel Frucht nach Himbeeren, Brombeeren, Kirschen. Schön eingebundenes Holz gibt dem Wein Würze. Am Gaumen ausgewogen mit runden Tanninen, frisch.
9,40 €/ Weingut Dr. Schneider, www.weingut-dr-schneider.de

Weiler Schlipf Spätburgunder Rotwein -CS-***, 2007 QbA trocken

Kellermeister: Claus Schneider / Rubinrot mit hellroten Reflexen. Elegante Nase geprägt von Himbeeren und Kirschen, feiner Würzigkeit. Am Gaumen schöne Fülle und langer Abgang.
14,80 €/ Weingut Schneider, www.schneiderweingut.de

Gutedel, 2009 Kabinett trocken

Kellermeister: Stefan Schweigler / Dezent gelbe Früchte, wie Birnen und Quitten. Anklänge von Exotik. Ein leichter, spritziger Wein mit feiner Säurestruktur.
4,90 €/ Wein- und Sektgut Schweigler, www.weingut-schweigler.de

Gutedel, 2009 Kabinett trocken

Kellermeister: Christian Probst / In der Nase Fruchtaromen von Quitten, Mangos, Honigmelonen und Ananas. Der Wein wirkt schlank und elegant. Guter Essensbegleiter, aber auch alleine ein Genuss.
5,40 €/ Weingut Josef Walz, www.weingut-walz.de

Staufener Schloßberg Spätburgunder Rotwein „FAUST-TROPFLE“, 2008 QbA trocken

Kellermeister: Norbert Fallner / In der Nase zuerst fruchtig, Johannisbeeren und Brombeeren, dann würzig, leicht rauchig. Am Gaumen kräftig und prägnante Tanninstruktur. Passt gut zu Wild.
8,30 €/ Winzergenossenschaft Staufen eG, www.winzergenossenschaft-staufen.de

* UVP der Winzer und Winzergenossenschaften, Abweichungen sind im Handel möglich.

Staufener Schloßberg Gutedel „Edition Wiesler“, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Michael Wiesler / Eingelegte gelbe Früchte, Quitten, Birnen, Ananas. Vegetabile Kräuter im Gaumen. Gehaltvoll und lang im Nachhall.

6,90 € / Weingut Michael Wiesler, www.weingut-wiesler.de

Wolfenweiler Batzenberg Gutedel „Weißer Wolf“, 2009 QbA trocken

Kellermeister: Florian Zeller / Fruchtig-dezente Nase von Birnen, Quitten und Kiwis. Erfrischend anregend im Gaumen mit Schmelz und spürbarer Struktur. Feiner Essensbegleiter.

4,20 € / Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG, www.wg-wolfenweiler.de

Heitersheimer Maltesergarten Rotwein-Cuvée „Caruzzo“, 2008 QbA trocken, Barrique

Kellermeister: Hansjörg Johner / Dunkle kirschrote Farbe. Die Nase ist geprägt von Gewürzen, Zimt, Nelke, Anis und roten reifen Früchten. Am Gaumen feine elegante Würze und präsenste Tannine.

16,00 € / Weingut Julius Zotz, www.weingut-zotz.de

BODENSEE

Hagnauer Burgstall Edition Noir, 2008 QbA trocken

Kellermeister: Herbert Senft / Ausgewogene Fruchtcomponenten, vielschichtige Aromen von Pflaumen, Sauerkirschen, Holunder. Gut eingebundenes Tannin, Vanille, samtig mit animierender Würze.

8,50 € / Winzerverein Hagnau eG, www.wv-hagnau.de

Meersburger Spätburgunder Rotwein – EDITION, 2008 QbA trocken

Kellermeister: Hannes Handl / Sehr schöner, stoffiger Spätburgunder, saftiges Tannin und Aromen von Sauerkirschen, Himbeeren und Cassis runden den positiven Eindruck ab.

11,50 € / Winzerverein Meersburg eG, www.winzerverein-meersburg.de

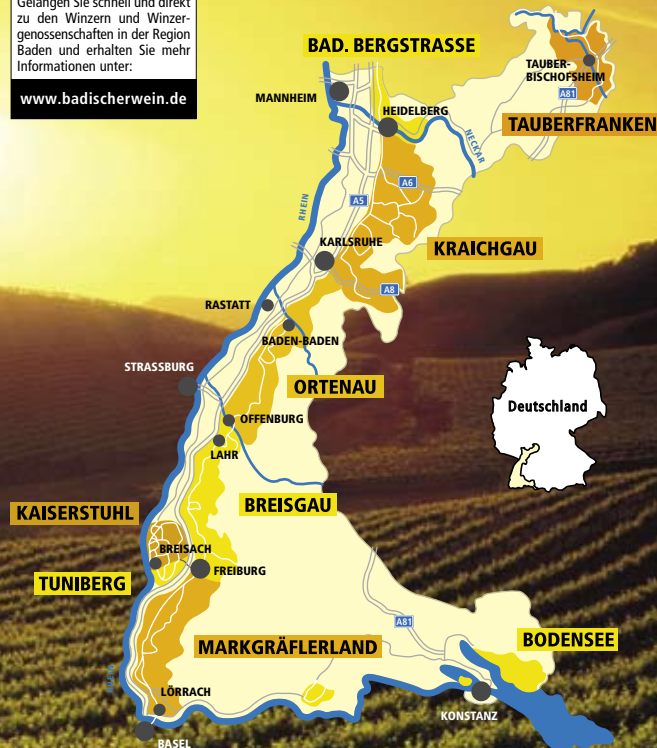
* UVP der Winzer und Winzergenossenschaften, Abweichungen sind im Handel möglich.

WINZER SCHNELLSUCHE

ONLINE!

Gelangen Sie schnell und direkt zu den Winzern und Winzergenossenschaften in der Region Baden und erhalten Sie mehr Informationen unter:

www.badischerwein.de



Gewinnfrage: Zu welcher Weinbauzone gehört Baden?

Gewinnfrage auf beistehendem Formular beantworten, ausfüllen, in einem mit 0,55 € frankierten Umschlag zurücksenden und mit etwas Glück gewinnen.

Bitte beachten Sie, dass nur vollfrankierte Sendungen am Gewinnspiel teilnehmen.

1. Preis: 2 Karten zur „Badischen Wein-Gala“ im Konzerthaus in Freiburg am 29.05.2011, inklusive Übernachtung

Im Rahmen eines Fünf-Gänge Menüs, ausgewählt und zubereitet von Chefkoch Alfred Klink werden jeweils drei korrespondierende Weine von Geschäftsführer Peter Wohlfarth vorgestellt. Die Veranstaltung des Badischen Weinbauverbandes wird musikalisch begleitet.

Lesen Sie mehr unter www.badischer-weinbauverband.de.

2. Preis: Ein Paket Badischer Weine

Freuen Sie sich auf eine erlesene Auswahl Badischer Weine und schmecken Sie die Vielfalt und Qualität Badens.

3. Preis: AROMABAR der Weindüfte

Mit dieser 24er AROMABAR trainieren Sie Ihre Weinnase für alle Rot- und Weißweine.

Lesen Sie mehr unter www.aromabar.de



Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt ist jeder, der mindestens 16 Jahre alt ist und seinen ständigen Wohnsitz in Deutschland hat. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt und sind mit der Veröffentlichung ihres Namens und ihres Wohnortes einverstanden. Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Es besteht kein Anspruch auf Auszahlung oder Ausgabe eines Ersatzgewinns. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. **Datenschutz:** Wir benötigen für Ihre Teilnahme am Gewinnspiel Ihre vollständige Anschrift. Die Daten werden nur zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet, eine anderweitige Nutzung und Weitergabe Ihrer Daten und Informationen an Dritte ist ausgeschlossen.

Jetzt teilnehmen!

Bitte leserlich in Druckbuchstaben ausfüllen.

Gewinnfrage: Zu welcher Weinbauzone gehört Baden?

Nachname, Vorname

Geburtsdatum (TT.MM.JJJJ)

Straße, Hausnummer

PLZ, Wohnort

1

2

3

Gewinnformular bitte senden an:

**Badischer Wein GmbH
GEWINNSPIEL
Keßlerstraße 5
76185 Karlsruhe**

