

# iPHONE

App "BadenWein"

Jetzt im App Store erhältlich!



NEU!

fmk-foodfactory.de



## BADISCHER WEIN

Von der Sonne verwöhnt

# Badische Weine erleben!



## BADISCHER WEIN

Von der Sonne verwöhnt

Badischer Wein GmbH | Basler Landstraße 28 b | 79111 Freiburg

info@badischerwein.de | www.badischerwein.de

### Baden – das Weinparadies

*Dem Burgunder auf der Spur*

### Baden mit allen Sinnen erleben

*Reisetipps rund um Wein, Genuss, Kultur u. v. m.*

## Badische Burgunder

*Lassen Sie sich verführen von Badens Top-Weinen!*

**Gewinnspiel!**  
Jetzt mitmachen  
und attraktive  
Preise gewinnen!

Was macht  
Badischen Wein  
so einzigartig?



Natalie Henninger  
Badische Weinkönigin 2011/12

### Die zahlreichen ausgezeichneten Weine!

Sie schätzen edle und herausragende Weine? Sie interessieren sich für Weine, die bei führenden nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnet wurden? In einer bislang einzigartigen Datenbank haben wir auf unserer Internetseite die „Crème de la Crème“ der badischen Weinerzeuger und ihre prämierten Weine zusammengefasst. Jetzt anklicken und genießen!



**BADISCHER WEIN**  
Von der Sonne verwöhnt



NEU!



[www.badischerwein.de](http://www.badischerwein.de)

## Willkommen im Weinland Baden

Liebe Leserinnen und Leser,

das Weinland Baden gehört sicher zu den schönsten und abwechslungsreichsten Regionen Europas. Und das betrifft nicht nur den Wein! Tauchen Sie ein in eine Genusswelt für Körper und Seele. Egal, ob Sie sich für Sport, Wellness und Kultur begeistern oder gutes Essen lieben – hier sind Sie richtig! In dieser Broschüre haben wir für Sie die wichtigsten Themen und aktuelle Tipps kompakt zusammengefasst. Und, dass diese einzigartige Landschaft auch einzigartige Weine hervorbringt, erleben Sie am besten bei einem Besuch in unserer badischen Heimat.

Lassen Sie sich schon jetzt – bei Ihnen zu Hause – von unseren Weinspezialitäten auf die Lebensfreude Badens einstimmen. Ausgewählte Burgunder unserer Winzer wurden von den Teilnehmern des Nachwuchsförderprogramms (Junior College) der deutschen Sommelier-Union verkostet und nachvollziehbar beschrieben. Sie werden begeistert sein! Die beschriebenen Weine erhalten Sie direkt bei den Winzern oder im gut sortierten Einzelhandel.

Damit Sie auch weiterhin „up to date“ sind: Besuchen Sie uns doch mal auf Facebook und werden Sie auch hier ein Fan vom Badischen Wein!

Es grüßt Sie herzlich aus Freiburg

Sonja Höferlin

Geschäftsführerin  
Badischer Wein GmbH



Jetzt mit vielen  
Weinreisetipps  
rund um das  
Genießerland  
Baden!

Das Weinland Baden – die sonnige Weintourismusregion im Süden Deutschlands – erstreckt sich über ein ca. 400 km langes Gebiet – vom Bodensee im Süden bis hinauf nach Tauberfranken im Norden. Mit einer Rebfläche von 15.500 Hektar bietet Baden seinen Besuchern eine Menge Sehens- und Erlebnenswertes: Wein, Kulinarik, Kultur und viel Natur! Seien Sie unser Gast und genießen Sie die badische Lebensart voller Herzlichkeit und Gastfreundschaft.

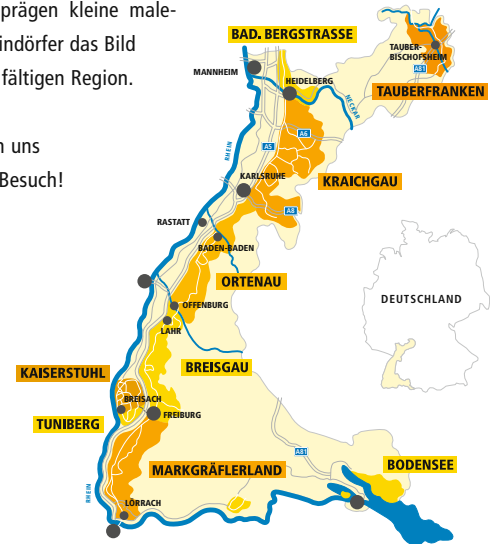


## Baden mit allen Sinnen erleben

Neben dem mediterranen Klima und der liebenswürdigen Landschaft ist es die besondere Lebensart der Menschen, die Baden prägt. Badener sind herzlich und gastfreundlich – und sie verstehen es, das Leben zu genießen. Mit Wein und Essen in höchster Güte. Kenner der Weinwelt verbinden das Wissen um die Landschaft, die Kultur und die Tradition mit dem Genuss der Weine aus Baden.

Baden bietet seinen Besuchern viele idyllische Ausflugsziele. Zahlreiche Wander- und Radwege durch liebeliche Weinlandschaften laden zu ausgedehnten Touren ein. Neben den großen und bekannten Touristenorten – wie Heidelberg, Baden-Baden, Freiburg oder Konstanz mit ihren abwechslungsreichen kulturellen Angeboten und historischen Sehenswürdigkeiten – prägen kleine male-  
rische Weindörfer das Bild dieser vielfältigen Region.

Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch!



Hier erhalten Sie weitere Informationen:

### Straußwirtschaften

Wer bereits eine Straußwirtschaft besucht hat, weiß die besondere Mischung aus Gastlichkeit, Badischem Wein und unverfälschten typischen badischen Gerichten zu schätzen. Eine Straußwirtschaft ist ein von Winzern saisonal geöffneter Gastbetrieb, in dem zu bestimmten Zeiten selbsterzeugter Wein direkt vermarktet wird. Zum Zeichen, dass der Gastbetrieb geöffnet hat, wird ein „Strauß“ mit bunten Bändern an den Eingang gehängt. Regional sind auch die Begriffe Besenwirtschaft und Hecken- oder Häckerwirtschaft verbreitet.

- [www.strauseninfo.de](http://www.strauseninfo.de)
- <http://strausse.netfit.de>
- [www.straussi.net](http://www.straussi.net)

### Sternerestaurants

- [www.tourismus-bw.de/Geniesserland/Essen](http://www.tourismus-bw.de/Geniesserland/Essen)
- [www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)
- [www.viamichelin.de](http://www.viamichelin.de)

### Wellnesstipps

- [www.tourismus-bw.de](http://www.tourismus-bw.de)
- [www.wellness-stars.de](http://www.wellness-stars.de)
- [www.wellness-regionen.de](http://www.wellness-regionen.de)

### Weinfeste

- [www.badischerwein.de/weinfestkalender.html](http://www.badischerwein.de/weinfestkalender.html)

Zusätzliche umfangreiche Informationen zu den Weinfesten Badens können Sie online einsehen unter [www.badischerwein.de](http://www.badischerwein.de) oder fordern Sie unsere kostenlose Broschüre an.

### Fotonachweis

Deutsches Weininstitut: S. 6, S. 30 Weinfest; fotolia/Liv Friis-Larsen: S. 7 unten.

TIPPS!



## Kulinarisch und gesellig

Nirgendwo in Deutschland gibt es so viele Sternerestaurants wie hier in Baden – und natürlich finden Sie bei allen Badische Weine auf der Karte. Aber auch die nicht prämierten Gasthäuser, Restaurants, Straußwirtschaften und urigen Weinstuben sind exzellente Vertreter badischer Genusskultur und Treffpunkt für gesellige Runden – mit netten Menschen, bei fröhlicher Stimmung, in herrlicher Natur. Sie machen jede Reise auch zu einem kulinarischen Highlight! Ob Gourmet oder Freund eines deftigen Vespers – bei uns finden Sie für jeden Geschmack das passende Gericht. Lassen Sie sich doch einmal von einer traditionellen und regionaltypischen Spezialität – wie Bodenseefelchen oder badischem Schäufele – begeistern.

Freuen Sie sich auf die badischen Wein- und Straßenfeste im kommenden Jahr! Unser Weinfestkalender oder die kostenlose iPhone App „BadenWein“ begleiten Sie mit zahlreichen Veranstaltungstipps.

## Wellness, Entspannung und Gesundheit

Sich verwöhnen lassen und aufatmen, die Seele baumeln lassen. In Baden sorgt eine Vielzahl an Thermalbädern und Saunalandschaften für Gesundheit, Erholung und Wellness pur. So war nicht nur das Markgräferland schon bei den Römern für seine Thermalquellen beliebt. Auch in Baden-Baden bauten sie große Kaiser- und Soldatenbäder, die noch heute viele

Möglichkeiten bieten, Kraft und Wohlbefinden zu schöpfen. Und was gibt es Entspannenderes, als unter badischer Sonne einen Burghunder zu genießen?

Das sollten Sie sich gönnen!



## Baden aktiv erleben

Für Aktive sind auch im Urlaub Auf-tanken und Fitbleiben angesagt – und in Baden sind Ihnen erlebnisreiche Tage garantiert! Egal, ob Sie Land und Leute mit dem Rad oder zu Fuß bei einer Wein- oder Panoramawanderung entdecken – Sie erleben die Region mit allen Sinnen: in den Weinbergen spazieren, die Trauben direkt vom Rebstock kosten und mehr über Boden, Klima und Sorten erfahren. Viele Weingüter und Winzergenossenschaften laden mehrmals im Jahr zu exklusiven Kellerführungen, Weinproben und Weinwanderungen ein – z. B. der „Panorama Weinlehrpfad“ oder das „Markgräfler Wiwegli“ im Markgräflerland. Landauf und landab wird gelebt und gefeiert – entlang der Badischen Weinstraße sind Sie immer genussvoll unterwegs! Oder wie wäre es mit einem Besuch auf der Pferderennbahn in Iffezheim?

Naturliebhabern empfehlen wir die einzigartige Natur und den vielfältigen Lebensraum am Kaiserstuhl. Aufgrund des mediterranen Klimas finden Sie mit etwas Glück seltene Tier- und



Pflanzenarten, wie z. B. Gottesanbeterinnen, Bienenfresser und wilde Orchideen. Oder Sie unternehmen eine Wanderung im berühmten Naturschutzgebiet Badberg oder auf der Amolter Heide.

Aber auch zur Winterzeit ist Spaß garantiert, denn hier scheint auch im Winter die Sonne. Skifahren und Schneeschuhwandern im Schwarzwald? Herzlich willkommen!

Besonders Langlaufrer kommen bei ausreichender Schneelage rund um den Belchen, den Notschrei oder das Hörnle voll auf ihre Kosten. Sportmöglichkeiten werden auch auf dem „Schauinsland“ geboten – von Nordic-Walking-Strecken bis hin zu Mountainbike-Parcours ist alles verfügbar, was das Sportlerherz begehrt.

Wir wünschen Ihnen schöne Entdeckungen und viel Freude in Badens Natur- und Weinlandschaft! Und vielleicht lassen Sie Ihren Tag mit einem Glas Badischen Wein ausklingen?



... und noch mehr Informationen:

### Weinroute

- Badische Weinstraße: [www.schwarzwald-tourismus.info](http://www.schwarzwald-tourismus.info)
- [www.weinrouten.de](http://www.weinrouten.de)

### Wander-/Radtouren

- [www.kaiserstuhl-tuniberg-tourismus.de](http://www.kaiserstuhl-tuniberg-tourismus.de)
- [www.kraichgau-stromberg.com](http://www.kraichgau-stromberg.com)
- [www.markgraefler-land.com](http://www.markgraefler-land.com)
- [www.naturpark-suedschwarzwald.de](http://www.naturpark-suedschwarzwald.de)
- [www.naturpark-schwarzwald.de](http://www.naturpark-schwarzwald.de)
- [www.naturgarten-kaiserstuhl.de](http://www.naturgarten-kaiserstuhl.de)
- [www.naturzentrum-rheinauen.de](http://www.naturzentrum-rheinauen.de)
- [www.original-schwarzwald.de](http://www.original-schwarzwald.de)
- [www.suedschwarzwald.biz](http://www.suedschwarzwald.biz)

- [www.adfc-bw.de](http://www.adfc-bw.de)
- [www.fahrradreisen.de](http://www.fahrradreisen.de)
- [www.fahrrad-tour.de](http://www.fahrrad-tour.de)
- [www.weinradel.de](http://www.weinradel.de)

### Sport

- [www.badengolf.de](http://www.badengolf.de)
- [www.baden-racing.com](http://www.baden-racing.com)
- [www.bwgv.de](http://www.bwgv.de)
- [www.seglerverband-bw.de](http://www.seglerverband-bw.de)

### Fotonachweis

Baden-Württemberg Tourismus: S. 4 unten, S. 8 Mitte, S. 9.

TIPPS!





Baden ist eine einzigartige Sinfonie aus sonnenverwöhntem Klima, besten Weinbergslagen und vielfältigsten geologischen Formationen, die hier den Anbau der Burgundersorten auf fast zwei Dritteln der insgesamt 15.500 Hektar großen Rebfläche ermöglichen. Dabei erzeugen die badischen Winzer neben herrlich eleganten Weißweinen aus den Rebsorten Weißer Burgunder und Grauer Burgunder auch mehr als die Hälfte des deutschen Spätburgunders, der wichtigsten Rebsorte in Baden, und machen das Weinland damit zu einem der bedeutendsten Anbauggebiete der Welt für den Aristokraten unter den Rotweinen.



## Baden – das Weinparadies

### Dem Burgunder auf der Spur

Die Rebsorten aus der Burgunderfamilie zählen zu den ältesten Kulturreben überhaupt. Dabei gehen alle kultivierten Reben auf Wildreben zurück und neue genetische Forschungen lassen annehmen, dass sie vor gut 2.000 Jahren domestiziert wurden.

Als die Wiege ihrer Entstehung wird das Niltal Ägyptens angenommen – im Burgund selbst tauchen sie aber erstmals im 4. Jahrhundert auf. Erste Spuren in Deutschland hinterlassen sie durch Karl den Großen, der die Burgunderreben auf seine Pfalz in Ingelheim am Rhein geholt haben soll. Sein Urenkel Karl der Dicke ließ sie nach seiner Kaiserkrönung 881 in den Königsweingarten der karolingischen Pfalz, nach Bodman am Bodensee, bringen, was über eine 1.100 Jahre alte Historie dieser Rebsorten in Baden Auskunft gibt. Über Zisterzienser- und Jesuitenmönche erfolgte im 14. Jahrhundert dann die weitflächige Verbreitung, was durch die Errichtung von Klöstern und großen Wirtschaftshöfen eindrucksvoll belegt ist. Im Kloster Salem ist ihr Anbau erstmals im Jahr 1318 urkundlich erwähnt, und in Affental, in der badischen Ortenau, können Anpflanzungen von Burgunderreben seit 1330 nachgewiesen werden.

### Genetische Vielfalt

Das Alter dieser Kulturreben ist auch der Grund für ihre genetische Instabilität. Die Burgunderfamilie ist permanenter Mutation ausgesetzt, was uns Weintrinker in die glückliche Lage versetzt, aus einem ganzen Füllhorn unterschiedlichster Weintypen auswählen zu können. Die große Bandbreite an Weinen erstreckt sich dabei über die unterschiedlichen, aber eben nahe verwandten Sorten Blauer Spätburgunder, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Chardonnay, Auxerrois und Schwarzriesling, um nur

die wichtigsten Vertreter zu nennen. Stilistische Vielfalt ist das Zauberwort und der Trumpf der badischen Winzer. Diese Vielfalt verdankt Baden aber nicht nur dem abwechslungsreichen Klima, auch die Innovationsbereitschaft der Winzer hat neue, spannende Entwicklungen möglich gemacht.

### Baden im Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne

Eine neue Generation von Winzern und Weinmachern sowie ein neues Bewusstsein in den Köpfen der großen und kleinen Produzenten haben dafür gesorgt, dass die Zeiten profillosen Tropfen und unverständlicher Weine passé sind. Aus Baden kommen heute Burgunderweine, die mit den ganz Großen der Weinwelt ohne Probleme mithalten können. Dabei haben es die Winzer mit großem Selbstbewusstsein geschafft, sich für aktuelle Trends und Techniken zu öffnen, ohne sich zu weit von ihren Wurzeln und dem eigenen Profil zu entfernen. Neben den traditionellen, holzfassgereiften Weinspezialitäten geht deshalb der Trend auch zu schlanken, frischen und



dadurch sehr trinkfreudigen Burgunderweinen aus dem Edelstahltank. Durch diese Ausbauart werden leichtere, animierende Weine erzeugt, die zudem mit ihren moderaten Alkoholgehalten sehr bekömmlich sind und regelrecht als Universalgenies gelten dürfen.

Aber ganz egal, ob fruchtig frische Roséweine und Blanc de Noirs bei der Gartenparty, elegante Weißburgunder und Grauburgunder mit weicher Säurestruktur beim geselligen Picknick, opulente Spätlesen mit cremigem Schmelz als royale Speisenbegleiter oder feurige muskelbepackte Spätburgunder zum romantischen Tête-à-Tête: Burgunder Weine liegen voll im Trend und reflektieren mediterranen Lebensstil.

### Burgunder als Speisenbegleiter

Dabei geben die unterschiedlichen Weintypen nicht nur Auskunft über das Geschick des Winzers, sondern bieten als Konsequenz auch die Möglichkeit, die Weine zu verschiedenen kulinarischen Anlässen einzusetzen. Kreative Küchenkunst und „Savoir-vivre“ wurzeln seit jeher tief im badischen Kulturraum, wo herzliche Gastfreundschaft gepaart mit der gelassenen Lebensart seiner Menschen schnell ein Bild vom authentischen Charakter der Region ergeben.

Eingebettet in kulinarische Genüsse spielen hier die badischen Burgunderweine als Speisenbegleiter erst ihren vollen Charme aus. Ob deftige Bauernküche, schlichtes Wildgeflügel, opulentes Estragonhähnchen, oder klassisches Boeuf bourguignon: Die badischen Burgunder erfüllen die Aufgabe des harmonischen Speisenbegleiters in jeder Rolle mit Bravour. Es gibt viele gute Gründe sie zu genießen – sind sie doch echte „Jokerweine“, die fast immer passen und zudem perfekt geeignet sind, wenn es darum geht, auch schwierigste kulinarische Gleichungen zu lösen.

## Klima und Geologie

Die Rebsorten der Burgunderfamilie sind allesamt früh reifende Sorten und fühlen sich daher in gemäßigten Klimazonen am wohlsten. Dennoch brauchen sie Wärme, aber vor allem eine langsame und behutsame Reifeperiode, um die sehr hitze- und fäulnisempfindlichen Beeren zu schützen. Badens sonnenverwöhnte Weinlagen bieten sowohl im Norden durch die dem Schwarzwald vorgelagerten Süd- und Südwesthänge als auch im Süden mit den terrasierten Spitzenlagen des Kaiserstuhls beste Voraussetzungen für ihren Anbau. Warme Luft, die über die Burgundische Pforte einströmt sowie hohe Tag-Nacht-Amplituden bezüglich der Temperatur wirken zudem begünstigend als Teil lokal- und mikro-klimatischer Gegebenheiten. Auch das Terroir, das eine große Bandbreite verschiedenster geologischer Formationen offenbaren kann, spielt eine gewichtige Rolle. Buntsandstein, Porphy- und Granitverwitterungsböden sowie Vulkangestein lassen so Weine heranwachsen, die ein komplexes Puzzle aus kühler Frucht, zurückhaltender Säure, Mineralien und schwelgerischem Extraktreichtum ermöglichen.

## WISSENSWERTES

### Das passende Glas

Genießen Sie edle Burgunderweine aus einem voluminösen, dünnwandigen Glas, in dem sich die feinen Aromen voll entfalten können. Wenn möglich, sollte das Glas einen geschliffenen Rand besitzen. Dieser erlaubt es dem Wein, sanft über die Zunge zu fließen – das erhöht den Trinkgenuss!

### Serviertemperatur

Für die optimale Entfaltung der Weinaromen ist es wichtig, beim Servieren des Weins auf die richtige Trinktemperatur der verschiedenen Burgundertypen zu achten:

- Schaumweine: 6 °C – 8 °C
- Leichte Weißweine und Rosé (QbA, Kabinett) 8 °C – 10 °C
- Schwere holzfassgereifte Weißweine: 10 °C – 12 °C
- Leichte Spätburgunder Rotweine: 12 °C – 15 °C
- Kräftige, gehaltvolle Spätburgunder Rotweine: 15 °C – 18 °C

## BURGUNDER GLOSSAR

**Rosé:** Die Bezeichnung Rosé ist gemäß EU-Weinrecht Weinen vorbehalten, die aus Rotweintruben blassrot gekeltert wurden. Ein Rosé ist deutlich weniger mit Gerbstoffen angereichert als ein Rotwein, was sich aus der Herstellungsmethode ergibt.

**Weißherbst:** Der Name hat nichts mit der Jahreszeit zu tun, sondern leitet sich vom Rebsortennamen „Arbst“ (Blauer Arbst = Mutation des Spätburgunders) ab. Der Wein muss aus einer einzigen roten Rebsorte und hell gekelertem Most hergestellt werden.

**Blanc de Noirs:** Beim Blanc de Noirs werden rote Trauben hell gekeltert, indem sie wie bei der Weißweinerbereitung sofort abgepresst werden. Es entsteht ein kühl zu trinkender Weintyp mit dem vollen Körper eines Rotweins, aber der aromatischen Frische und Lebendigkeit von Weißwein.

**BSA:** Bezeichnung für die Umwandlung von Apfelsäure in die milder schmeckende Milchsäure durch eine zweite Gärung. Der Vorgang wird auch als biologischer Säureabbau bezeichnet. Er wird heute fast immer beim Rotwein – grundsätzlich aber vor einem Barrique-Ausbau – durchgeführt. Besonders die Burgundersorten profitieren durch eine elegante Cremigkeit und viel Schmelz.

**Pinot brut:** Trockener Sekt aus den Burgundersorten, der nach klassischer Flaschengärung („Méthode champenoise“) hergestellt wird und dabei mindestens 12 Monate auf der Hefe lagert. Kann als Winzersekt so manchem Champagner das Fürchten lehren.

**Barrique:** Bezeichnung für das berühmte französische Eichenholzfass (225 l), das weltweit verwendet wird. Leitet sich angeblich von Barrikade ab; denn während der Julirevolution 1830 dienten mit Erde gefüllte Fässer als Straßensperren. Gibt den Weinen zusätzlich Tiefe mit feinen Gewürzaromen und rauchig toastigen Anklängen.

**Ruländer:** Synonym für restsüßen Grauen Burgunder. Benannt nach dem Kaufmann Johann Ruland, der die Rebsorte im Jahr 1711 in einem verwilderten Garten seiner Heimatstadt Speyer entdeckte und sie kultivierte.

Zusätzliche, umfangreiche Informationen zu Badens Spätburgundern können Sie online downloaden unter [www.badischerwein.de](http://www.badischerwein.de)



## Lassen Sie sich verführen – von Badens Top-Burgundern!

Um Ihnen die ganze Vielfalt und Bandbreite dieser besonderen Rebsorte zeigen zu können, haben wir Badens beste Kellermeister und Winzer gebeten, uns ihre liebsten Burgunder zu nennen.

Diese Empfehlungen wurden anschließend von den Teilnehmern des Nachwuchsförderprogramms der deutschen Sommelier-Union – dem Junior-College – verkostet und die einzelnen Geschmacksnuancen genau beschrieben.

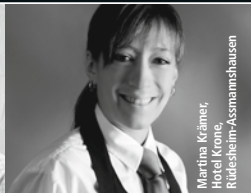
Lassen Sie sich von den Sommelier-Talenten entführen und tauchen Sie – durch die kreativen Beschreibungen – in die geschmackliche Vielfalt der verschiedenen Burgunder ein. Schon alleine das Lesen macht Lust auf eine gute Flasche Badischen Wein.



Stephan Brummer,  
Hotel Am Mühlbach, Bad Füssing



Henrike Bräuerth,  
Romantik-Hotel Adler, Rammingen



Martina Krämer,  
Hotel Krone,  
Rütteleheim-Assmannshausen



Jenny Kusaschik,  
Grand Spa Resort La-Rosa, Travertine



Philipp Pudeganz,  
Hotel Bad Minden, Minden



Noreen Rudolf,  
Hotel Goldene Traube, Coburg



Mira Wiedenhiß,  
Hotel Restaurant Zeller,  
Kahl am Main



Silja Schmid,  
Schloss Elmau, Elmau



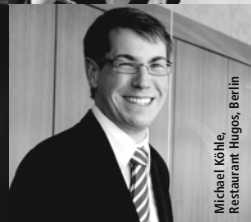
Stefanie Hehn,  
Hotel Louis C. Jacob, Hamburg



Sebastian Mc Lachlan Müller,  
Kessauer Hof Restaurant „Lente“,  
Wesbaden



Juliane Brünig,  
Forschhaus Heiligenberg,  
Bruchhausen-Vilsen



Michael Köhle,  
Restaurant Hugos, Berlin

IN KOOPERATION MIT



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

Für alle, die nicht genug bekommen können: In unserer umfangreichen Online-Datenbank unter [www.badischerwein.de](http://www.badischerwein.de) finden Sie, mit allen ausgezeichneten Top Weinen der Winzer und Winzergenossenschaften der Badischer Wein GmbH, was Ihr Genießerherz begehrt – Badens ausgezeichnete Weine!

Viel Spaß – und lassen Sie sich verführen!

86

Weinempfehlungen der  
Kellermeister und  
Winzer Badens  
Jetzt testen!

## SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

### Affentaler Spätburgunder Rotwein Selektion Leo Klär, 2009 QbA trocken

*Kellermeister: Leo Klär / Fruchtintensiv, leicht rauchige Nase, mit feiner Säure. Sehr anregend und frisch. Ein guter Wein für jede Gelegenheit.*

12,30 € / Affentaler Winzergenossenschaft eG, [www.affentaler.de](http://www.affentaler.de)

### Badenweiler Römerberg Pinot Noir, 2009 QbA trocken

*Kellermeister: Thomas Behringer / In der Nase Aromen von Sauerkirschen, Cranberry, Schokolade. Feine Mineralität, im Nachhall Kirschen und Bittermandel. Wein für gegrillte Fischgerichte und Pasta.*

11,90 € / Weingut Behringer, [www.behringer-wein.de](http://www.behringer-wein.de)

### Bötzinger Eckberg Spätburgunder Rotwein, 2009 Spätlese trocken

*Kellermeister: Thomas Brodbeck / Ein sonnengereifter Spätburgunder mit eleganten reifen Beerenfrucht aromen und samtigen Tanninen am Gaumen.*

9,50 € / Weingut Brodbeck GbR, [www.weingut-brodbeck.de](http://www.weingut-brodbeck.de)

### Britzinger Rosenberg Spätburgunder Rotwein „St. Jacobus“, 2008 QbA trocken

*Kellermeister: Bruno Kiefer / Ein fein ausgebauter Spätburgunder mit kräftigen Tanninen, runder Kirschfrucht und Kräuternaromen am Gaumen.*

12,95 € / Winzergenossenschaft Britzingen eG, [www.britzinger-wein.de](http://www.britzinger-wein.de)

### Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein, 2009 QbA trocken

*Kellermeister: Rüdiger Nilles / Ein Rotwein mit Biss, kräftige rote Beerenfrucht sowie fruchtbetonte Würze von getrockneten Wildkräutern. Ein toller Speisebegleiter.*

6,20 € / Durbacher Winzergenossenschaft eG, [www.durbacher.de](http://www.durbacher.de)

### Durbacher Plauelrain Spätburgunder Rotwein, 2009 QbA trocken

*Kellermeister: Josef Rohrer / Aromen von reifen Pflaumen, Amarenakirschen, leicht vanillig, Zedernholz, dichter Körper. Dieser Wein hat noch viel Potenzial. Ideal zu gebratener Ente mit Rotkohl.*

9,60 € / Weingut Schwörer, [www.weingut-schwoerer.de](http://www.weingut-schwoerer.de)

### Enderinger Engelsberg Spätburgunder Rotwein „Novum“ SL, 2009 QbA trocken

*Kellermeister: Falk Hermann / Jugendlicher Biss, feine saftige Kirschen, etwas Zwetschgen, im Abgang rote Johannisbeeren. Ein exzellenter frischer Badener mit gut eingebundener Säure.*

7,80 € / L. Bastian Weinhaus GmbH, [www.weingut-bastian.de](http://www.weingut-bastian.de)

### Feuerbacher Steingässle Spätburgunder Rotwein „Exclusiv“, 2008 QbA trocken

*Kellermeister: Günter Ehret / Kräftiges Rubinrot, Nase von Brombeeren und Schlehen, elegante Würze, weiche Tannine, komplex im Geschmack, mineralisch, nachhaltig.*

8,20 € / Bezirkskellerei Markgräflerland eG, [www.bezirkskellerei.de](http://www.bezirkskellerei.de)

### Glotttälaler Eichberg Spätburgunder Rotwein Edition „S“, 2008 QbA trocken

*Kellermeister: Jochen Glyckherr / Klare Kirschfrucht, Blaubeeren, leicht rauchig. Ein Wein mit kräftigem Körper und viel Volumen. Passt gut zu gegrilltem Entrecôte auf Zwiebelrahm.*

11,80 € / Winzergenossenschaft Glotttälal eG, [www.wg-glotttälal.de](http://www.wg-glotttälal.de)

### Hecklinger Schlossberg Spätburgunder Rotwein Reserve „Großes Gewächs“, 2008 QbA trocken

*Kellermeister: Bernhard Huber / Eleganz im Glas mit mineralischen Anklängen sowie einer dichten Kirschfrucht und runden warmen Tanninen am Gaumen. Ein wahrer Vorzeige-Burgunder!*

48,00 € / Weingut Bernhard Huber, [www.weingut-huber.com](http://www.weingut-huber.com)

### Königschaffhauser Steingrube Spätburgunder Rotwein, 2008 QbA trocken, Barrique

*Kellermeister: Reiner Roßwog / Dezentere Holzeinsätze, gut eingebundene Gerbstoffe. Etwas Vanille, mit zarter Frucht von Kirschen, Walderdbeeren und vollreifen Pflaumen.*

13,25 € / Winzergenossenschaft Königschaffhausen eG, [www.koenigschaffhauser-wein.de](http://www.koenigschaffhauser-wein.de)

### Lahrer Kronenbühl Spätburgunder Rotwein „Bestes Fass“, 2009 QbA trocken

*Kellermeister: Markus Wöhrle / Nase: Kirschen, Brombeeren, Johannisbeeren. Am Gaumen elegante Frucht, würzige Tannine. Passt zu Rehrücken mit Preiselbeerjus und gebratenen Shiitakepilzen.*

12,50 € / Weingut Stadt Lahr, [www.weingut-stadt-lahr.de](http://www.weingut-stadt-lahr.de)

### Laufener Altenberg Pinot Noir „Großes Gewächs“, 2007 QbA

*Kellermeister: Ulrich Bernhart / Ein kraftvoller komplexer Spätburgunder mit Kräuternaromen, Brombeeren- und Kirschfrucht aromen am Gaumen, gut eingebundene Tannine. Großer Wein!*

25,00 € / Weingut H. Schlumberger, [www.schlumbergerwein.de](http://www.schlumbergerwein.de)

### Malscher Rotsteig Spätburgunder Rotwein, 2005 Auslese trocken

*Kellermeister: Bernd Hummel / Ein fein strukturierter, gereifter Spätburgunder verblüfft mit samtigen schwarzen Beerenfrucht aromen, wie Zwetschgen und Brombeeren.*

46,00 € / Wein- und Sektgut Bernd Hummel, [www.weingut-hummel.de](http://www.weingut-hummel.de)

### Merdinger Bühl Pinot Noir, 2008 QbA trocken, Barrique

*Kellermeister: Martin Faber / Erinnert an Waldhimbeeren und Bitterschokolade, im Gaumen sehr präsent. Kalbsfilet mit Pfifferlingen, dazu und danach noch ein Glas auf der Terrasse, leicht gekühlt.*

12,50 € / Weingut Faber, [www.weingutfaber.de](http://www.weingutfaber.de)

### Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein, 2009 QbA trocken

*Kellermeister: Leopold Laible / Aromen von roten Früchten (Süßkirschen, Walderdbeeren, Himbeeren). Fein eingebundene Säure! Leicht gekühlt passt er gut zu gebratenem Fisch.*

5,90 € / Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil eG, [www.winzerverein-oberrotweil.de](http://www.winzerverein-oberrotweil.de)

### Pinot Noir Réserve, 2008 QbA trocken

*Kellermeister: Tobias Köninger / Kirschen, Zedernholz, Tabak, unterlegt mit ätherischen Noten. Griffig am Gaumen mit feinen Tanninen. Perfekt zu Steaks vom Grill und Sauce Béarnaise.*

14,90 € / Weingut Tobias Köninger, [www.weingut-koeninger.de](http://www.weingut-koeninger.de)

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

**Rammersweierer „SR“ Spätburgunder Rotwein, 2009 QbA trocken**

*Kellermeister: Siegfried Kiefer / In der Nase Schwarzkirchen, Blaubeeren und dunkle Schokolade. Gehaltvoll mit feiner Gerbstoffstruktur.*

6,90 € / Winzergenossenschaft Rammersweier eG, [www.wg-rammersweier.de](http://www.wg-rammersweier.de)

**Reicholzheimer First Spätburgunder Rotwein, 2008 QbA trocken, Barrique**

*Kellermeister: Konrad Schlör / Ein spannender Rotwein mit reifen schwarzen Beerenaromen, eleganter Frucht, würzigen Tanninen und kräftigem Abgang.*

15,50 € / Weingut Schlör, [www.weingut-schloer.de](http://www.weingut-schloer.de)

**Ringelbacher Schlossberg Pinot Noir, 2008 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Hans-Peter Decker / Feiner, sehr filigraner Pinot. Bereitet viel Trinkfreude. Würzig mit viel Kraft und Druck am Gaumen. Gerne zu geschmortem Wild mit Preiselbeeren.*

9,00 € / Weingut H.P. Decker, [www.winzerhof-decker.de](http://www.winzerhof-decker.de)

**Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein Selektion, 2009 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Gerhard Staiblin / Verführerisch und weich, seidige Brombeeren in Harmonie mit Weichseln, Preiselbeeren sowie etwas Chili und Zartbitterschokolade.*

13,45 € / Winzergenossenschaft Sasbach eG, [www.sasbacher.de](http://www.sasbacher.de)

**Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder Rotwein, 2008 Spätlese trocken, Barrique**

*Kellermeister: Jörg Wiedemann / Intensive konzentrierte Aromen. Sauerkirchen, Karamell und Cassis. Wein mit weichem Körper. Perfekt zum Filetsteak mit Rotweinzwiebeln.*

9,90 € / Winzergenossenschaft Schriesheim eG, [www.wg-schriesheim.de](http://www.wg-schriesheim.de)

**Spätburgunder Rotwein, 2008 QbA trocken, Barrique**

*Kellermeister: Arne Bercher / Aromen von Sauerkirchen, Pflaumen und Wildkräutern, mineralische Noten und weiches, gut eingebundenes Tannin. Complexer, dichter Wein.*

18,00 € / Weingut Bercher, [www.weingutbercher.de](http://www.weingutbercher.de)

**Spätburgunder Rotwein, 2009 QbA trocken, im Holzfass gereift**

*Kellermeister: Thomas Hirt / Eleganter und gut ausbalancierter Wein mit Nachhall und viel Potenzial. Aromen von Sauerkirchen, Wildpflaumen und etwas Karamell. Passt zu geschmorten Kalbsbäckchen.*

9,90 € / Weingut Bimmerle KG, [www.wein-bimmerle.de](http://www.wein-bimmerle.de)

**Spätburgunder Rotwein, 2008 QbA trocken**

*Kellermeister: Urban Jung / Aromatischer Spätburgunder mit Kräuterwürze und roten Früchten, wie Kirschen, Walderdbeeren und Hagebutten, am Gaumen. Kräftiger Körper, nachhaltig!*

35,50 € / Weingut Schloss Eberstein, [www.weingut-schloss-eberstein.de](http://www.weingut-schloss-eberstein.de)

**Spätburgunder Rotwein, 2009 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Stefan Schweigler / Fruchtbetonter, eleganter Spätburgunder mit samtigen Tanninen und roten Johannisbeeren, Kirschen und Walderdbeeren am Gaumen.*

8,90 € / Wein- und Sektgut Schweigler, [www.weingut-schweigler.de](http://www.weingut-schweigler.de)

**Spätburgunder Rotwein „Alte Rebe“, 2009 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Marco Köninger / Verspielter Spätburgunder, der mit schwarzen Johannisbeer- und Brombearomen sowie samtigen Tanninen verzaubert. Vielfältiger Speisebegleiter.*

12,00 € / Winzerkeller Hex vom Dasenstein eG, [www.dasenstein.de](http://www.dasenstein.de)

**Spätburgunder Rotwein Collection Royal, 2009 QbA trocken**

*Kellermeister: Martin Bäuerle / Würziger Spätburgunder mit saftiger Kirschfrucht und gut eingebundenen Tanninen am Gaumen, klar strukturiert, mit viel Spiel.*

19,90 € / Oberkircher Winzer eG, [www.oberkircher-winzer.de](http://www.oberkircher-winzer.de)

**Spätburgunder Rotwein „Franz Anton“, 2009 QbA trocken**

*Kellermeister: Uwe Barnickel / Aromen von Schlehen und Sauerkirchen, Zedernholz, getrocknete Kräuter, leicht rauchig. Straffer Körper, viel Potenzial. Ideal zu Lammrücken unter Kräuterkruste.*

12,50 € / Weingut Franz Keller, Schwarzer Adler, [www.franz-keller.de](http://www.franz-keller.de)

**Spätburgunder Rotwein Grand Réserve, 2008 QbA trocken**

*Kellermeister: Marco Köninger / Wein mit stabiler Säurestruktur, Fülle und Lebendigkeit. Im Geschmack Sauerkirchen, rote Beeren und leicht würzige Noten, ein Wein mit Potenzial.*

28,00 € / Weingut Villa Heynburg, [www.villa-heyburg.de](http://www.villa-heyburg.de)

**Spätburgunder Rotwein „Großes Gewächs“, 2008 QbA trocken, Barrique**

*Kellermeister: Michael Huber / Im Duft Aromen von geräuchertem Speck und dunklen eingekochten Kirschen mit Cranberries am Gaumen. Angenehme Gerbstoffe und feine Säure auf der Zunge spürbar.*

23,00 € / Alde Gott Winzer eG, [www.aldegott.de](http://www.aldegott.de)

**Spätburgunder Rotwein „Zeller Rother“, 2008 QbA trocken**

*Kellermeister: Christian Idelhauser / Konzentrierte Frucht von Brombeeren und Kirschen, mit viel Schmelz und langem Nachhall, feine Holznote. Ideal zu Wildbret.*

19,00 € / Zeller Abtsberg Winzer eG, [www.zeller-abtsberg.de](http://www.zeller-abtsberg.de)

**Waldulmer Pfarrberg Spätburgunder Rotwein Alte Rebe, 2009 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Urban Laible / Würzige, kräftige Struktur mit vegetabilen Noten, Wacholder gepaart mit ausdrucksstarker Frucht von Heidelbeeren, Wildkirschen und Brombeeren, sehr saftiges Tannin.*

14,00 € / Winzergenossenschaft Waldulm eG, [www.waldulmer.de](http://www.waldulmer.de)

**Weiler Schlipf Spätburgunder Rotwein, 2008 QbA trocken**

*Kellermeister: Claus Schneider / Leder, Rauch, Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Pfeffer in der Nase. Am Gaumen angenehme Frucht und gute Tanninstruktur, im Abgang würzig und lang.*

10,80 € / Weingut Claus Schneider, [www.schneiderweingut.de](http://www.schneiderweingut.de)

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

## SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

**Durbacher Josephsberg Spätburgunder Weißherbst, 2010 Kabinett**  
*Kellermeister: Franz-Michael Freiherr von Neveu* / Lachsfarbener Wein mit Aromen von Erdbeeren und hellen Waldfrüchten. Aromatisch, frisch und leichte Fruchtsüße.  
 7,50 € / Weingut Freiherr von Neveu, [www.weingut-neveu.de](http://www.weingut-neveu.de)

**Meersburger Bengel Spätburgunder Weißherbst, 2010 QbA trocken**  
*Kellermeister: Harald Gutemann* / Frische Nase, die an rote Sommerbeeren erinnert. Feine Säure mit anhaltendem Schmelz. Perfekt zu heimischen Süßwasserfischen.  
 7,40 € / Staatsweingut Meersburg, [www.staatsweingut-meersburg.de](http://www.staatsweingut-meersburg.de)

## SPÄTBURGUNDER ROSÉ

**Durbacher Bienengarten Spätburgunder Rosé, 2010 Kabinett trocken**  
*Kellermeister: Thomas Männle* / Wein präsentiert sich in der Nase mit feinen Aromen von Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, belebende Frische. Perfekter Begleiter zu vegetarischen Gerichten.  
 7,90 € / Weingut Andreas Männle, [www.weingut-maennle.de](http://www.weingut-maennle.de)

**Schlossgut Istein Spätburgunder Rosé, 2010 Kabinett trocken**  
*Kellermeister: Thomas Abels* / Anregend frische Nase, Eisbonbon und etwas Himbeeren. Ein geradliniger Wein mit Aromen von Sauerkirschen, dezentem Lavendel und Apfel.  
 7,95 € / Schlossgut Istein, [www.schlossgut-istein.com](http://www.schlossgut-istein.com)

## SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIRS

**Fischinger Weingarten Spätburgunder Blanc de Noirs, 2010 Kabinett**  
*Kellermeister: Bernhard Frick* / Helles Gelb mit grünen Reflexen, Duft von gelben Johannisbeeren, Stachelbeeren und Ananas. Feine erfrischende Säure mit einer leichten Mineralität.  
 5,60 € / Weingut Frick, [www.weingut-frick.de](http://www.weingut-frick.de)

## GRAUER BURGUNDER

**Achkarrer Schlossberg Grauer Burgunder Bestes Fass, 2010 Spätlese trocken**  
*Kellermeister: Christoph Rombach* / Helles Strohgelb, feiner Ananas- und Aprikosenduft, würzige Noten. Im Geschmack dicht und nachhaltig, lang im Abgang.  
 9,75 € / Winzergenossenschaft Achkarren eG, [www.achkarrer-wein.com](http://www.achkarrer-wein.com)

**Achkarrer Schlossberg Grauer Burgunder, 2010 Spätlese trocken**  
*Kellermeister: Herbert Engist* / Hellgelb, in der Nase Karamell- und geschlagene Sahne, im Hintergrund etwas Walnuss. Am Gaumen ansprechendes Säurespiel mit feinem Schmelz.  
 8,00 € / Weingut Herbert Engist, [www.weingut-engist.de](http://www.weingut-engist.de)

**Baden-Badener Eckberg Grauer Burgunder, 2010 QbA trocken**  
*Kellermeister: Harald Hillert* / Hellgoldene Farbe, Aromen von gelben Früchten (Birne, Pfirsich, Mango) und Lindenblüte. Vollmundige Frucht am Gaumen mit würziger Mineralität, leichte Karamellnote.  
 7,99 € / Weingut Eckberg, [www.weingut-eckberg.de](http://www.weingut-eckberg.de)

**Buchholzer Sonnhalde Grauer Burgunder, 2009 Auslese trocken Barrique**  
*Kellermeister: Georg Moosmann* / Aromen von Vanille, Haselnuss und Banane. Ein gehaltvoll und intensiv schmeckender Wein. Passt zu kräftigen Fischgerichten oder hellem Fleisch.  
 16,50 € / Weingut Moosmann GbR, [www.weingut-moosmann.de](http://www.weingut-moosmann.de)

**Burkheimer Feuerberg Grauer Burgunder Alte Rebe, 2010 Spätlese trocken**  
*Kellermeister: Dominik Schweizer* / Honigmelone, Sommeräpfel, Feuerstein, frische Mandeln. Zarte Säure, hohe Mineralität, aussagekräftig und rund. Ein Klassiker!  
 8,80 € / Winzergenossenschaft Burkheim eG, [www.burkheimerweine.de](http://www.burkheimerweine.de)

**Durlacher Turmberg Grauer Burgunder, 2010 Spätlese trocken**  
*Kellermeister: Günter Steinle* / Goldgelbe Farbe, Aromen von vollreifen gelben Früchten. Elegante Süße mit Würze am Gaumen. Jugendlich belebende Gerbstoffe im Abgang.  
 9,50 € / Staatsweingut Karlsruhe-Durlach, [www.turmbergwein.de](http://www.turmbergwein.de)

**Eichstetter Herrenbuck Grauer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**  
*Kellermeister: Markus Weishaar* / Ananas, Mirabelle, Quitte und Haselnuss in der Nase und am Gaumen. Feine Säure, wirkt leicht im Alkohol, langer Nachhall, gutes Mundgefühl.  
 7,20 € / Privatkellerei Friedrich Kiefer KG, [www.weingutkiefer.de](http://www.weingutkiefer.de)

**Eichstetter Herrenbuck Grauer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**  
*Kellermeister: Andreas Hiss* / In der Nase Sellerie, Anis und Nussaromen. Am Gaumen lebendige Säure, zarter Schmelz, frisch. Passt zu: gebratenem Rehfilet mit Pfifferlingen.  
 6,00 € / Weingut Hiss, [www.weingut-hiss.de](http://www.weingut-hiss.de)

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

**Grauer Burgunder, 2010 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Frank Briem / Strohgelbe Farbe, in der Nase nussige Aromen, Walnuss und Mandel, etwas Quitte. Am Gaumen Anis und getrocknete Gewürze, feiner Schmelz und langer Abgang.*  
11,20 €/ Weingut Peter Briem, [www.weingut-briem.de](http://www.weingut-briem.de)

**Grauer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Kilian Hunn / Der Wein zeigt Aromen von Aprikosen und Limetten. Frisch im Geschmack, ausgewogen und saftig. Regt zum Weitertrinken an ...*  
6,30 €/ Weingut Hunn, [www.weingut-hunn.de](http://www.weingut-hunn.de)

**Hügelheimer Grauer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Martin Schneider / Hellgelbe Farbe, Aromen von Honig, getrockneten Früchten, reifer Birne und etwas Rauchspeck. Elegante, leicht belebende würzige Gerbstoffe am Gaumen.*  
5,20 €/ Winzergenossenschaft Hügelheim eG, [www.huegelheimer-wein.de](http://www.huegelheimer-wein.de)

**Ihringer Winklerberg Grauer Burgunder Alte Rebe, 2010 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Gerhard Karle / Goldgelbe Farbe mit hoher Viskosität. Aromen von Aprikosen, Stachelbeeren, Passionsfrucht und leichtem Karamell. Anregende Säure, jugendlich eleganter Wein!*  
6,50 €/ Weingut Gerhard Karle, [www.weingut-gerhard-karle.de](http://www.weingut-gerhard-karle.de)

**Jechtinger Hochberg Grauer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Werner Giener / Aromen von Pfirsichen, Mandeln, getrockneten Aprikosen, Heu und Honig. Am Gaumen ausbalancierte Frucht mit Mineralität. Leichte, jugendliche Würze im Abgang.*  
5,80 €/ Winzergenossenschaft Jechtingen eG, [www.jechtinger-wein.de](http://www.jechtinger-wein.de)

**Kiechlinberger Ölberg Grauer Burgunder, 2010 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Hans Ens / Blasses Goldgelb mit grünen Reflexen, frische Noten mit grünem Apfel und Mandeln, feine Mineralität und langer Nachhall. Probieren Sie dazu gedünstete Salzwassersesfeiche.*  
6,90 €/ Winzergenossenschaft Kiechlinbergen eG, [www.kiechlinberger-wein.de](http://www.kiechlinberger-wein.de)

**Markgräfler Lindenhof Grauer Burgunder, 2010 QbA trocken**

*Kellermeister: Philip Dahm / Dichte Aromen von grünen und gelben reifen Früchten. Vollmundige Süße und schmeckbare Mineralität am Gaumen.*  
6,90 €/ Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim eG, [www.sonnenstueck.de](http://www.sonnenstueck.de)

**Müllheimer Sonnhalde Grauer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeisterin: Andrea Engler / Der Wein präsentiert sich mit Noten von Mirabellen und saftigen Butterbirnen. Tolle Balance von Süße und Säure, leicht und verspielt.*  
6,00 €/ Weingut Hans Engler, [www.weingut-engler.de](http://www.weingut-engler.de)

**Oberkircher Schlossberg Grauer Burgunder, 2010 Spätlese trocken**

*Kellermeisterin: Monika Bähr / Helles Gelb, feine Noten wie junge Gräser und frisches Kernobst schmeicheln der Nase. Am Gaumen schmeckbare Säure, viel Kraft und ein würziger Abgang.*  
7,50 €/ Weingut Monika Bähr, [www.wein-baehr.de](http://www.wein-baehr.de)

**Schliengener Sonnenstück Grauer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Frank Schmid / Helle goldgelbe Farbe, mit feinen Aromen von reifer Birne und Aprikosen, Honig und Karamell. Würzige, lebendige Säure mit saftigem Schmelz. Langer Nachhall.*  
8,80 €/ Weingut Blankenhorn, [www.gutedel.de](http://www.gutedel.de)

**Tiefenbacher Spiegelberg Grauer Burgunder Große Lage, 2009 QbA trocken**

*Kellermeister: Claus Burmeister / Dichte honiggelbe Farbe. In der Nase typische Noten für Ausbau im Holz wie Honig, Vanille, Brïoché. Am Gaumen harmonische Frucht und dichter Geschmack.*  
16,50 €/ Weingut Heitlinger, [www.weingut-heitlinger.de](http://www.weingut-heitlinger.de)

**WEISSER BURGUNDER****Auggener Schäf Weißer Burgunder, 2010 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Andreas Philipp / Reife Fruchtaromen in der Nase nach Ananas, Birne, Süßholz. Am Gaumen frisch, lebendig, angenehm rund mit spannender Würze.*  
7,10 €/ Winzerkeller Auggener Schäf eG, [www.auggener-wein.de](http://www.auggener-wein.de)

**Blankenhornsberger Doktorgarten Weißer Burgunder „Großes Gewächs“, 2008 QbA trocken**

*Kellermeister: Manuel Mößner / Kräftiger Weißer Burgunder unterlegt mit frischer Säure und finesreicher Mineralität. Im Geschmack Walnüsse und Butter. Ein Schmeichler zu allen Krustentieren.*  
15,00 €/ Staatsweingut Freiburg, [www.staatsweingut-freiburg.de](http://www.staatsweingut-freiburg.de)

**Bötzinger Eckberg Weißer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeisterin: Bettina Schumann / Im Geschmack Butter, Nüsse, etwas Birne. Angenehm trockener und leichter Wein mit knackiger Säure, ideal für leichte Vorspeisen und Salatkreationen.*  
6,90 €/ Weingut Rudolf Zimmerlin, [www.weingut-zimmerlin.com](http://www.weingut-zimmerlin.com)

**Burg Ravensburger Löchle Weißer Burgunder, 2009 QbA trocken**

*Kellermeister: Claus Burmeister / Im Duft Röstaromen, Karamell, Rettich und Honig. Am Gaumen Cremigkeit, Würze und Fülle. Röstaromen bleiben präsent.*  
19,50 €/ Weingut Burg Ravensburg, [www.burg-ravensburg.de](http://www.burg-ravensburg.de)

**Durbacher Kochberg Weißer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Christian Huber / Hellgelber Wein mit Zitrusaromen, Mandarine, Aprikose und Minze. Körper mit gut eingebundener ausgewogener Säure. Sehr fein zu Schalentieren.*  
6,10 €/ Weingut Alfred Huber, [www.winzerhof-huber.de](http://www.winzerhof-huber.de)

**Endinger Engelsberg Weißer Burgunder, 2010 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Thomas Rinker / In der Nase klare Aromen von Birne, Quitte und reifem Apfel. Am Gaumen zarter Schmelz, frische Säure und viel Geschmack im Abgang.*  
9,50 €/ Weingut Knab, [www.knabweingut.de](http://www.knabweingut.de)

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

**Ettenheimer Kaiserberg Weißer Burgunder, 2010 QbA trocken**

*Kellermeister: Michael Weber /* Goldgelbe Farbe, in der Nase etwas Birne und Walnusschalen, cremig, schmelzig und extraktreich im Geschmack. Ein harmonischer und kräftiger Wein!

7,00 € / Wein- und Sektgut Weber GBR, [www.weingut-weber.de](http://www.weingut-weber.de)

**Hagnauer Burgstall Weißer Burgunder, 2010 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Jochen Sahler /* Im Geschmack würzig, Safran, Pilze, reife Mirabellen, Birnen und nussige Anklänge. Kräftige Struktur, gut eingebundene Säure und viel Schmelz im Mund.

8,90 € / Winzerverein Hagnau eG, [www.hagnauer.de](http://www.hagnauer.de)

**Heitersheimer Maltesergarten Weißer Burgunder „JZ-Selektion“, 2009 QbA trocken**

*Kellermeister: Hansjörg Johner /* Gelbfruchtiger Wein mit rassisger Säure, Cremigkeit im Mund und im Gaumen erinnert er dezent an Zitronenzesten. Idealer Begleiter für Vorspeisen!

9,80 € / Weingut Julius Zotz KG, [www.weingut-zotz.de](http://www.weingut-zotz.de)

**Ihringer Fohrenberg Weißer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Werner Haßler /* Aromatik nach Boskop-Äpfeln, Muskat, reifer Ananas, kräftiger Typ, dezente Restsüße, harmonischer Gesamteindruck. Ideal u. a. zu Eintöpfen und Suppen.

5,35 € / Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringer eG, [www.winzergenossenschaft-ihringer.de](http://www.winzergenossenschaft-ihringer.de)

**Ihringer Winklerberg Weißer Burgunder, 2009 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Joachim Heger /* Dezentes Aroma von Äpfeln und Mirabellen, klassischer Burgunder mit kräftiger Struktur und langem Nachhall. Ein sehr mineralischer und komplexer Wein!

16,50 € / Weingut Dr. Heger, [www.heger-weine.de](http://www.heger-weine.de)

**Laudaer Altenberg Weißer Burgunder, 2010 Kabinett**

*Kellermeister: Karlheinz Sack /* Hellgelber Wein mit dezenten Zitrusaromen und dem Aroma von Mirabellen, Kräutern und Melisse. Leichter Körper; mild, gut eingebundene Säure.

6,90 € / Weingut Johann August Sack, [www.weingut-sack-lauda.de](http://www.weingut-sack-lauda.de)

**Laufener Altenberg Weißer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Rainer Schlumberger /* Hellgelbe Farbe; sehr aromaintensiv (grüne Walnusschale, vollreife Birnen); saftiger Geschmack, sehr präsent am Gaumen, mit Nachhall.

6,00 € / Weingut Rainer Schlumberger, [www.weingut-schlumberger.de](http://www.weingut-schlumberger.de)

**Laufener Altenberg Weißer Burgunder Edition No. 3, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Ingo Ehret /* Blassgelber Wein mit grünen Reflexen, in der Nase Äpfel, Limetten, grüne Haselnusschale. Anregender Wein mit guter Säurestruktur, mineralisch und mit leichter Kohlensäure.

5,70 € / Winzergenossenschaft Laufen eG, [www.winzergenossenschaft-laufen.de](http://www.winzergenossenschaft-laufen.de)

**Leimener Kreuzweg Weißer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Marcus Müller /* Zuerst Röstaromen und Nuss, dann Fruchtkomponenten wie Birnen und Honigmelonen in der Nase. Am Gaumen ebenfalls Frucht, angenehm rund, dezente Säure.

6,80 € / Weingut Adam Müller, [www.weingut-adam-mueller.de](http://www.weingut-adam-mueller.de)

**Oberbergener Baßgeige Weißer Burgunder, 2010 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Wolfgang Schupp /* Delikate Fruchtaromen in der Nase, ebenso im Gaumen. Erinnert an reife Birnen und Honigmelonen. Am Gaumen kräftig, mit gut eingebundener Säure.

7,25 € / Winzergenossenschaft Oberbergen, [www.wg-oberbergen.com](http://www.wg-oberbergen.com)

**Staufener Schlossberg Weißer Burgunder „Alte Reben“, 2009 QbA trocken**

*Kellermeister: Michael Wiesler /* In der Nase mineralische und blumige Noten (Holunder), Walnuss. Am Gaumen sehr präsent, mit viel Schmelz und Würze, lang im Nachhall, beeindruckend!

8,20 € / Weingut Michael Wiesler, [www.weingut-wiesler.de](http://www.weingut-wiesler.de)

**Stettfelder Himmelreich Weißer Burgunder, 2010 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Markus Hafner /* Aromen von Aprikosen, Honigmelonen, gebrannten Mandeln; runder Geschmack mit leichter Restsüße, langer und intensiver Nachhall. Perfekt zu Kalbsfilet.

5,20 € / Weingut Hafner, [www.weinguthafner.de](http://www.weinguthafner.de)

**Weißer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Hans Krebs /* Aroma von reifen gelben Früchten, blumige und mineralische Noten. Am Gaumen frisch und lebendig, leichte Würze. Eleganter Typ!

5,70 € / Weingut Krebs, [www.weinkrebs.de](http://www.weinkrebs.de)

**Weißer Burgunder, 2009 QbA trocken**

*Kellermeister: Martin Schärli /* Mineralische Noten, frisches Heu und Ingwer im Duft. Anregender Wein mit viel Schmelz, Fülle und Würze. Veredelt auch ein Vesper!

7,50 € / Weingut Josef J. Simon, [www.josef-simon-wein.de](http://www.josef-simon-wein.de)

**Weißer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Christian Probst /* Ein Wein mit dezenten Aromen von weißen Blüten, gelben Früchten, Zitronen und einer frischen Säure. Elegant im Geschmack. Nicht nur als Speisenbegleiter geeignet!

5,80 € / Weingut Josef Walz, [www.weingut-walz.de](http://www.weingut-walz.de)

**Weißer Burgunder „-BB-“, 2010 QbA trocken**

*Kellermeister: Norbert Kuhn /* Zu Beginn verhaltene Nase, dann Nussaromen und Aprikosen. Am Gaumen leichte Cremigkeit und spürbar lebendige Säure.

6,10 € / Winzergenossenschaft Bischoffingen eG, [www.wg-bischoffingen.de](http://www.wg-bischoffingen.de)

**Weißer Burgunder „Edition Julien“, 2010 QbA trocken**

*Kellermeister: Joseph Bohnert /* Wein mit frischer Nase nach gelben Früchten, Zitronen, Jasmin und weißer Schokolade. Anregende Säurestruktur und cremiger Schmelz. Interessant zu Geflügel!

9,00 € / Weingut Dr. Schneider, [www.weingut-dr-schneider.de](http://www.weingut-dr-schneider.de)

**Weißer Burgunder „Peter Steger“, 2010 QbA trocken**

*Kellermeister: Jörg Wiedemann /* Im Geschmack dezente Frucht (Melonen), mit blumigen Anklängen, leicht nussig und kräuterwürzig. Ein guter Begleiter zu Tafelspitz.

7,45 € / Badischer Winzerkeller eG, [www.badischer-winzerkeller.de](http://www.badischer-winzerkeller.de)

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

**Weißer Burgunder SL, 2009 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Hanspeter Rieflin* / In der Nase dezente Aprikosen, Quitten, Mandelblüte und etwas Anis. Am Gaumen cremig, füllig und komplex. Sehr präsent mit Nachhall.

13,00 € / Weingut Schloss Ortenberg, [www.weingut-schloss-ortenberg.de](http://www.weingut-schloss-ortenberg.de)

**Weißer Burgunder „Vision“, 2010 Spätlese trocken**

*Kellermeister: Lothar Schwörer* / Wein mit vielschichtigem Bukett, Würze und kräuterigen Aromen, Majoran, reifen Früchten (Äpfel, Mirabellen), Röstaromen.

15,00 € / Weingut Lothar Schwörer, [www.weingut-lothar-schwoerer.de](http://www.weingut-lothar-schwoerer.de)

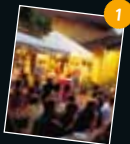
**Wolfenweiler Batzenberg Weißer Burgunder, 2010 Kabinett trocken**

*Kellermeister: Florian Zeller* / Leuchtend gelbe Farbe; in Nase und Gaumen Holunderblüte, reife Birnen, Quitten, sehr aromaintensiv. Gut eingebaute und lebendige Säure. Passt zu exotischen Speisen.

4,80 € / Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG, [www.wg-wolfenweiler.de](http://www.wg-wolfenweiler.de)

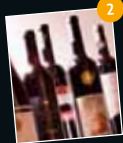
## Gewinnfrage: Wie heißt die wichtigste Rebsorte in Baden?

Gewinnfrage online unter [www.badischerwein.de](http://www.badischerwein.de) beantworten oder unser Formular ausfüllen, bis zum 31.12.11 einschicken und mit etwas Glück gewinnen.



### 1. Preis: Erleben Sie badische Lebensfreude auf dem Freiburger Weinfest 2012

Wir laden Sie und eine Begleitperson für zwei Übernachtungen und ein Abendessen in die Weinmetropole Freiburg ein. Dort erleben Sie rund um das Münster eines der schönsten Weinfeste Europas – mit einzigartiger Atmosphäre und einer großen Auswahl an Weinen.



### 2. Preis: Ein Paket Badischer Weine

Freuen Sie sich auf ein erlesenes Paket mit Badischen Weinen und schmecken Sie die Vielfalt und Qualität unseres Weinlandes.



### 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](http://www.aromabar.de).

Gewinnspiel!

Jetzt teilnehmen!

Bitte leserlich in Druckbuchstaben ausfüllen.

Gewinnformular bitte senden an:

**Badischer Wein GmbH**  
**GEWINNSPIEL**  
**Basler Landstr. 28 b**  
**79111 Freiburg**

Gewinnformular in einem mit 0,55 € frankierten Umschlag zurücksenden. Bitte beachten Sie, dass nur vollfrankierte Sendungen am Gewinnspiel teilnehmen.

Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt ist jeder, der mindestens 18 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. Wir benötigen für Ihre Teilnahme am Gewinnspiel Ihre vollständige Anschrift. Die Daten werden ausschließlich zu internen Marketingzwecken der Badischer Wein GmbH und ihren Mitgliedern genutzt und nicht an Dritte weitergegeben.

Nachname, Vorname

Geburtsdatum (TT.MM.JJJJ)

Straße, Hausnummer

PLZ, Wohnort