

Gault&Millau^{.DE}

Weinguide Deutschland

Baden & Württemberg 2021

229

Weingüter

1690

Weine

508

Weine < 10€

220

Reisetipps



HERZLICH WILLKOMMEN IM WEINSÜDEN.

Baden und Württemberg gehören zu den vielseitigsten Weinbauregionen Europas. Ob im Schwarzwald oder am Neckar, am Bodensee oder im Taubertal – in Deutschlands Süden prägt der Weinbau Landschaften und Lebensgefühl.

tourismus-bw.de/weinsueden



WEIN 
SÜDEN

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

BADEN-WÜRTTEMBERG

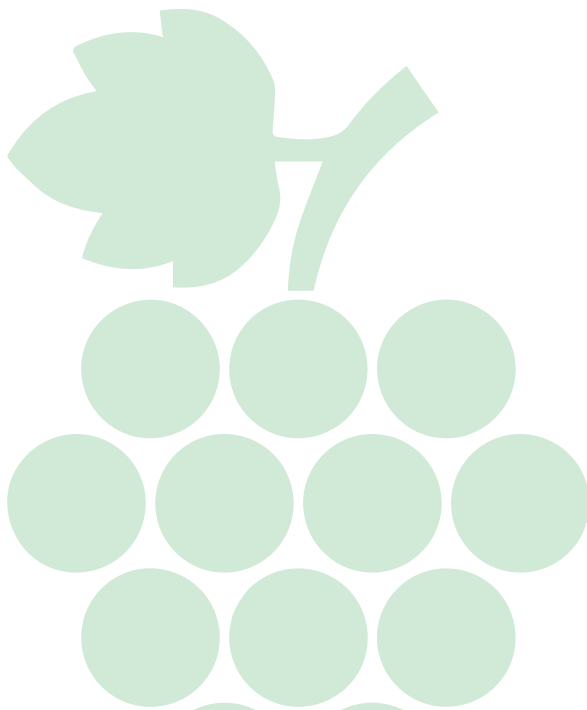
**...WO MAN NIE AUF
DEM TROCKENEN SITZT**



**WIR
SIND
SÜDEN.**


**BADEN-
WÜRTTEMBERG**

Gault&Millau
Weinguide Deutschland



Baden & Württemberg **2021**

229 Weingüter beschrieben und bewertet, 1690 Weinempfehlungen,
davon 508 Weine unter € 10,- und 220 Winzer-Tipps zum Essen,
Schlafen und Einkaufen in 13 Weinbaugebieten.

Liebe Leserin, lieber Leser,

das Faszinierendste am Wein ist die Vielfalt, und diese ist in den Anbaugebieten Württemberg und Baden in einer Fülle vorhanden, wie man sie ihresgleichen weltweit kaum mehr findet. Verglichen damit sind die berühmten Weinbaugebiete Burgund und Bordeaux oder das Piemont und die Toskana bei Weitem nicht so **facettenreich** aufgestellt.

Diesen Schatz einerseits zu heben und für die zukünftigen Generationen zu behüten liegt in der Hand der Weingärtner, die sich dieser kulturellen Aufgabe, in den letzten Jahren ganz besonders verstärkt durch die weitgereiste junge Winzergeneration, **mit großer Hingabe im Bezug auf die lokalen Spezialitäten** widmen.

So erleben wir im Markgräflerland aktuell die Renaissance des jahrzehntelang zum Zechwein degradierten Gutedels als **ausdrucksstarkem wie finessenreichem Wein**, allen voran inspiriert und angetrieben vom Querdenker Hanspeter Ziereisen, dessen überragender Spitzen-Gutedel manchen großen Burgunder-Produzenten respektvoll durch die Zähne pfeifen lässt. In Württemberg brennt es bereits lichterloh, denn der von Aldingers Trollinger-Neuinterpretation ausgelöste Flächenbrand hat inzwischen dazu geführt, das man in dieser feinwürzigen Rebsorte auch die **elegante Seite entdeckt** und dies auch **in jungen Szenelokalen** feiert.

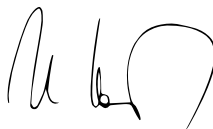
Weingenuß ist ein emotionales Empfinden und wie in anderen Geschmacksfragen, beispielsweise der Musik oder Malerei, höchst individuell geprägt. Kurz: Für Geschmack gibt es keine Mathematik!

Zum Auftakt der neuen Generation der Gault & Millau Weinguides liegt Ihnen mit dieser Ausgabe auch eine neue Bewertungsweise vor, die sich auf **die Vielfalt der Empfindungen** aus den großen, generationsübergreifenden Verkostungs-Panels und nicht auf Einzelurteile stützt.

Wir wünschen Ihnen mit diesem Buch als Guide hin zu gutem Wein ebenso viel Vergnügen, wie wir es bei den Besuchen in Württemberg und Baden hatten,



Otto Geisel



Ursula Haslauer

Inhaltsverzeichnis

- 3 Editorial
- 5 Zeichenerklärung
- 6 Die Gault & Millau Methode und die Experten
- 9 Mission Statement

Baden & Württemberg

- 12 Übersicht und Kurzinfo
- 14 Die besten Weine unter 10€

Baden

- 20 Hauptrolle: der Genuss
- 26 Der Gutedel – ein flüssiges Kulturgut
- 28 Top 5 – Gutedel

1 TAUBERFRANKEN

- 32 Übersicht
- 33 Weingüter
- 38 Die Tipps der Winzer

2 BADISCHE BERGSTRASSE

- 42 Übersicht
- 43 Weingüter
- 49 Die Tipps der Winzer

3 KRAICHGAU

- 52 Übersicht
- 53 Weingüter
- 66 Die Tipps der Winzer

4 ORTENAU

- 70 Übersicht
- 71 Weingüter
- 104 Die Tipps der Winzer

5 BREISGAU

- 110 Übersicht
- 111 Weingüter
- 125 Die Tipps der Winzer

6 KAISERSTUHL

- 130 Übersicht
- 131 Weingüter
- 176 Die Tipps der Winzer

7 TUNIBERG

- 182 Übersicht
- 183 Weingüter
- 190 Die Tipps der Winzer

8 MARKGRÄFLERLAND

- 194 Übersicht
- 195 Weingüter
- 228 Die Tipps der Winzer

9 BODENSEE

- 234 Übersicht
- 235 Weingüter
- 246 Die Tipps der Winzer

Württemberg

- 250 Ein Land, mehr als die Heimat des Trollinger
- 256 Hellrot und süffig: Eine Liebeserklärung an den Trollinger
- 258 Top 7 – Trollinger

10 REMSTAL-STUTTGART

- 262 Übersicht
- 263 Weingüter
- 299 Die Tipps der Winzer

11 MITTLERER NECKAR

- 306** Übersicht
307 Weingüter
322 Die Tipps der Winzer

12 HEILBRONNER LAND

- 326** Übersicht
327 Weingüter
352 Die Tipps der Winzer

13 HOHENLOHE

- 356** Übersicht
357 Weingüter
364 Die Tipps der Winzer

- 366** Index
378 Impressum

Zeichenerklärung

WEINE

Weißwein

Rotwein

Rosé

Süßwein

Sekt

♥ Lieblingswein des Winzers

**WEINGÜTER**

Weltklasse



deutsche Spitze



ausgezeichnet

sehr
empfehlenswert

empfehlenswert

**WEINE**

98–100 Punkte



95–97 Punkte



93–94 Punkte



91–92 Punkte



90 Punkte



89 Punkte



88 Punkte



87 Punkte



86 Punkte



85 Punkte

DIE GAULT & MILLAU METHODE UND DIE EXPERTEN

Gault & Millau verkostet ab 2020 ausschließlich blind in Panels mit **mindestens sechs Verkostern**. Für die Verkostungen zu den regionalen Gault&Millau Weinguides werden die Teams zum einen aus der Stammmannschaft der Verkoster beschickt, zum anderen werden Gäste – Winzer und Experten aus der Region – dazu gebeten, um der **regionalen Typizität der Weine eine starke Stimme** zu verleihen.

Für die vorliegende Ausgabe konnten wir auf **Kenntnis, Erfahrung und Leidenschaft** dieser Experten bauen:

Die Gault & Millau Verkoster für diesen Baden & Württemberg

Weinguide: Eva Adler (München), Jochen Benz (München), Axel Biesler (Isernhagen), Gerhild Burkard (Köln), Thorsten Firlus (Düsseldorf), Stephan Geisel (München), Frank Glüer (München), Thomas Hausmann (München), Peter Jakob (Dortmund), Daniel Kiowski (Bernkastel-Wehlen), Jochen Kreppel (München), Jossi Loibl (München), Astrid Löwenberg (München), Natalie Lump (Baden-Baden), Andreas Lutz (Stuttgart), Nina Mann (Saarburg), Thomas Sommer (Köln), Herbert Stiglmaier (München), Raphael Tanner (Freiburg), Melanie Wagner (Vogtsburg-Oberbergen), Klaus Wählen (Düsseldorf), Ronny Weber (Düsseldorf), Andreas Winkelmann (Düsseldorf).

Die Gäste der Verkostungen im Remstal, am Kaiserstuhl und in

München: Gert Aldinger (Fellbach), Katja Apelt (Eltville), Arne Bercher (Vogtsburg-Burkheim), Dr. Dieter Blankenhorn (Weinsberg), Andreas Braun (Stuttgart), Michael Braun (Lauda-Königshofen), Claus Burmeister (Östringen-Tiefenbach), Ernst Dautel (Bönnigheim), Hartmann Dippon

(Beilstein), Markus Drautz (Heilbronn), Jürgen Ellwanger (Winterbach), Hansjörg Jung (Sindelfingen), Thomas Knab (Vogtsburg-Oberbergen), Kilian Krauth (Heilbronn), Joachim Heger (Ihringen), Dr. Christian Hodeige (Freiburg), Andreas Laible (Durbach), Meike Näkel (Bruchsal), Timo Renner (Ihringen), Robert Schätzle (Baden-Baden), Konrad Schlör (Wertheim-Reicholzheim), Klaus Schneider (Weil am Rhein), Albrecht Schwegler (Korb), Thomas Seeger (Leimen), Werner Seibold (Fellbach), Barbara Wanner (Karlsruhe).



Verkostet wurde in

ZALTO DENKART UNIVERSAL-GLÄSERN.

BADEN & WÜRTTEMBERG 2021

Die Verkostungen wurden strukturiert, geleitet und moderiert von Otto Geisel. Ursula Haslauer war verantwortlich für alles Organisatorische und dafür, dass aus den Verkostungsnotizen und Autorenbeiträgen ein Buch wurde.

Die mehrtägigen Tasting-Sessions fanden in der Schwabenlandhalle in Fellbach, im Drivers & Businessclub in München und im Weingut Franz Keller in Oberbergen statt. **Wir bedanken uns für die hervorragende Unterstützung an all diesen Orten.**



„Wir haben **in Deutschland** eines der besten Gesundheitssysteme. Dies sollte so vermittelt werden, dass die Menschen wieder **Vertrauen gewinnen** und sich auf die Straße wagen.“

Matthias Mey, Managing Partner bei Mey GmbH & Co. KG, in FOCUS.

Deutschland ist es gelungen, die gesundheitlichen Aspekte der Corona-Pandemie zu meistern wie kaum einem anderen Land der Welt. Nachhaltig. Besonnen. Diszipliniert. Und immer hoffnungsvoll. Jetzt stehen wir ökonomisch vor einer Jahrhundertaufgabe: jene, das engmaschige Gefüge aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft kraftvoll in die Zukunft zu bewegen. Neues Denken ist gefragt. Dafür haben wir die Initiative **#AufbruchZukunft** ins Leben gerufen, die auf eine konstruktive Aufbruchsstimmung in Deutschland setzt.

**#Aufbruch
Zukunft** >>>
Eine Initiative von Hubert Burda Media

MISSION STATEMENT

Die Gault&Millau Weinguides laden ihre Leser auf **eine Entdeckungsreise zu den Weinen Deutschlands und ihren Erzeugern** ein. Wir tun dies aus der tiefen Überzeugung heraus, dass sich die großartigen Weine dieses Landes mit allen Weinen der Welt messen können und dass Weintrinken ein Erlebnis für alle ist und nicht nur Experten vorbehalten bleiben darf.

Wein ist eines der ältesten Kulturgüter unserer Zivilisation, insofern sollten wir uns alle auch daran erfreuen.

Was macht Gault & Millau **anders als bisher**:

1. Gault & Millau verkostet ausschließlich blind.
2. Gault & Millau verkostet in Panels mit mindestens sechs Verkostern.
3. Gault & Millau verkostet in vergleichbaren Klassen – Qualitätsstufen, Rebsorten, Ausbauarten und Jahrgängen.
4. Gault & Millau geht mit den Verkoster-Teams wann immer möglich in die Regionen.
5. Die Gault & Millau Verkoster-Teams bestehen aus ausgewiesenen Experten der deutschen Weinszene.
6. Gault & Millau sucht sich für die Verkostung der regionalen Weinguides Unterstützung aus der regionalen Weinszene, um der Typizität der Region eine starke Stimme zu geben.
7. Gault & Millau beschreibt die Weine sachlich und durchaus auch in einer emotionalen Sprache, die Neugierde weckt und verständlich ist.
8. Gault & Millau will das Erlebnis Wein durch das Herausstellen regionaler Spezialitäten stärken und zu Besuchen in den Weinbaugebieten und bei den Winzern einladen.
9. Gault & Millau sieht Wein und Kulinarik als ein Gesamterlebnis, deshalb findet man ab jetzt in allen regionalen Gault & Millau Weinguides Empfehlungen für Essen, Schlafen und Einkaufen.



A high-angle, vertical photograph of a vineyard on a steep hillside. The rows of grapevines are densely packed and follow the contours of the slope, creating a strong sense of perspective. The leaves are a vibrant green, with some showing signs of ripening. In the lower-left foreground, two people are visible, working in the vines. One person, wearing a dark t-shirt and jeans, is partially obscured by the foliage. The other person, wearing a dark jacket, blue jeans, and a cap, is carrying an orange bucket and appears to be tending to the vines. The overall scene is bright and sunny, with the light filtering through the leaves.

Baden & Württemberg 2021

- 1 TAUBER**
- 2 BADISCHE BERGSTRASSE**
- 3 KRAICHGAU**
- 4 ORTENAU**
- 5 BREISGAU**
- 6 KAISERSTUHL**
- 7 TUNIBERG**
- 8 MARKGRÄFLERLAND**
- 9 BODENSEE**
- 10 REMSTAL-STUTTGART**
- 11 MITTLERER NECKAR**
- 12 HEILBRONNER LAND**
- 13 HOHENLOHE**

1 TAUBER

Der nördlichste Weinanbaubereich Badens zeigt sich entlang der Romantischen Straße mit einer abwechslungsreichen Landschaft.

2 BADISCHE BERGSTRASSE

40 Kilometer lang zieht sich die Bergstraße, die mit 400 Hektar der kleinste Anbaubereich von Baden ist.

3 KRAICHGAU

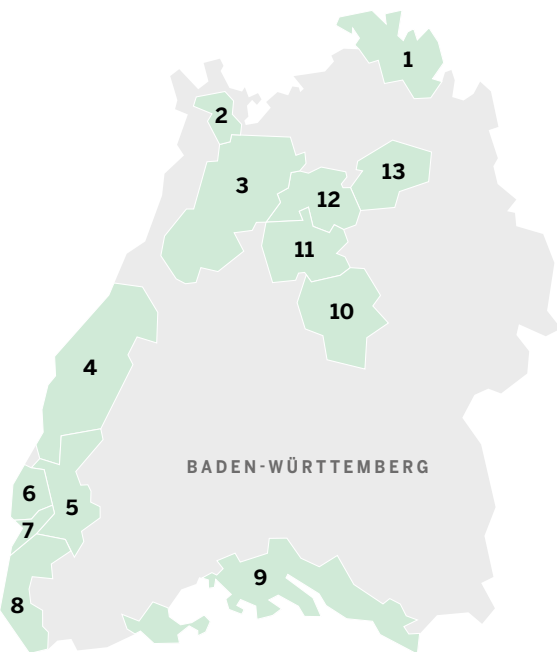
Das Land der tausend Hügel präsentiert sich nicht nur mit seinem Wein, sondern bietet auch viele kulinarische Überraschungen.

4 ORTENAU

Der Schwarzwald, die Rheinauen, die Weinberge und zahlreiche Spitzenrestaurants laden ein, diese Region zu entdecken.

5 BREISGAU

Zwischen Lahr und Freiburg gedeihen Jahr für Jahr große Weine. Diese Region zählt touristisch gesehen zu einem der beliebtesten Urlaubsziele Deutschlands. Das liegt nicht nur an den guten Weinen, sondern auch an hübschen Städten und vielen kulinarischen Angeboten.



6 KAISERSTUHL

Eine atemberaubende Terrassen-Landschaft präsentiert sich im Herzen von Baden. Hier herrscht das wärmste Klima aller deutschen Weinanbaugebiete mit nachweislich den meisten Sonnenstunden. Auf der Sonnenterrasse Badens fühlen sich seltene Pflanzen wie Orchideen und Kakteen genauso wohl wie Smaragdeidechsen oder Gottesanbeterinnen.

7 TUNIBERG

Zwischen Schwarzwald und Vogesen präsentiert sich der „blühende Garten Freiburgs“ mit malerischen Dörfern, Gärten und Rebhängen.

8 MARKGRÄFLERLAND

Drei Länder umrahmen die Heimat des Gutedels, die im Südwesten Badens an Frankreich und die Schweiz grenzt.

9 BODENSEE

63 Kilometer lang ist der See, der Weinbaurechtlich dreigeteilt ist. Hier liegen auf 560 Metern die höchsten Weinberge Deutschlands.

10 REMSTAL-STUTTGART

Nur ein paar Kilometer von Stuttgart entfernt landet man in malerischen Weinbergen in idyllischer Landschaft.

11 MITTLERER NECKAR

Der Neckar fließt über 250 Kilometer durch das Weinanbaugebiet mit seinen unterschiedlichen Böden und Steillagen.

12 HEILBRONNER LAND

Neun Großlagen wie Heuchelberg, Kirchenweinberg oder Stromberg prägen diesen Anbaubereich mit seinen rund 9000 Hektar.

13 HOHENLOHE

Rund um die Flüsse Kocher, Jagst und Tauber gedeihen im Norden von Württemberg neben Schwarzes Riesling und Spätburgunder vor allem Weißweinsorten.

DIE BESTEN WEINE UNTER 10€

Wein ist **Kommunikation** und geteilte Freude,
Weingenuss für sich alleine im stillen Kämmerlein ist für uns
nicht vorstellbar, weshalb diesen hier aufgelisteten
sehr preiswerten Weinen **für jeden Tag** unsere ganz besondere
Wertschätzung gewidmet ist.

Weißweine

2018	Weißburgunder trocken	🍷🍷🍷
	8,50€ · 12,8% · Weingut Pix · Kaiserstuhl	
2019	Endinger Engelsberg Weißburgunder Kabinett trocken	🍷🍷🍷
	8,50€ · 13% · Weingut Knab · Kaiserstuhl	
2019	Endinger Engelsberg Grauburgunder Kabinett trocken	🍷🍷🍷
	8,50€ · 13% · Weingut Knab · Kaiserstuhl	
2019	Riesling „Klingelberger“ trocken	🍷🍷🍷
	8,50€ · 13% · Weingut Markgraf von Baden Schloss Staufenberg · Ortenau	
2019	Weißburgunder trocken	🍷🍷🍷
	8,90€ · 12,5% · Weingut Holger Koch · Kaiserstuhl	
2019	Weißburgunder „Steinwiege“ trocken	🍷🍷🍷
	9,50€ · 11,5% · Weingut Rainer Schnaitmann · Remstal-Stuttgart	
2019	Grauburgunder „vom Löss“ trocken	🍷🍷🍷
	9,50€ · 12,5% · Weingut Franz Keller · Kaiserstuhl	
2019	Sulzfelder Riesling trocken	🍷🍷🍷
	9,80€ · 12% · Weingut Burg Ravensburg · Kraichgau	
2019	Achkarrer Castellberg Weißburgunder Kabinett trocken	🍷🍷
	6,90€ · 13% · Winzer-genossenschaft Achkarren · Kaiserstuhl	
2019	Gerlachsheimer Herrenberg Chardonnay „Kilian“ Kabinett trocken	🍷🍷
	6,90€ · 12,5% · Becksteiner Winzer · Tauber	
2019	Reicholzheimer Müller-Thurgau trocken	🍷🍷
	7€ · 11,5% · Weingut Schlör · Tauber	

2019	Ihringer Winklerberg Grauburgunder Kabinett trocken	 
	7,20€ · 12,5% · Wein- und Sektgut Gerhard Karle · Kaiserstuhl	
2019	Glotttälcher Eichberg Auxerrois trocken	 
	7,50€ · 12,5% · Weingut Otto und Martin Frey · Breisgau	
2019	Durbacher Kochberg Chardonnay trocken	 
	7,60€ · 13% · Weingut Vollmer · Ortenau	
2019	Königschaffhauser Hasenberg Grauburgunder „Grauer Burgunder“ trocken	 
	7,75€ · 13,5% · Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlinsbergen · Kaiserstuhl	
2019	Eichstetter Herrenbuck Weißburgunder trocken	 
	7,90€ · 12,5% · Weingut Friedrich Kiefer · Kaiserstuhl	
2019	Obergrombacher Michaelsberg Auxerrois „Esprit“ trocken	 
	7,90€ · 12,5% · Weingut Rudolf Bosch · Kraichgau	
2019	Grauburgunder „Grauburgunder für jeden Tag“ trocken	 
	8€ · 12,5% · Weingut Zimmerlin · Kaiserstuhl	
2019	Auxerrois „Edition“ trocken	 
	8€ · 12,5% · Weingut Zimmerlin · Kaiserstuhl	
2019	Ballrechten-Dottinginger Castellberg Grauburgunder „Kunstwerk“ trocken	 
	8€ · 13% · Markgräfler Winzer · Markgräflerland	
2019	Weiler Schlupf Grauburgunder trocken	 
	8€ · 12,5% · Weingut Röschard · Markgräflerland	
2019	Weißburgunder trocken	 
	8€ · 12,5% · Weingut Seeger · Bergstraße	
2019	Eichstetter Herrenbuck Auxerrois trocken	 
	8,10€ · 12,5% · Weingut Friedrich Kiefer · Kaiserstuhl	
2018	Riesling „Steinwiege“ trocken	 
	8,20€ · 12,5% · Weingut Rainer Schnaitmann · Remstal-Stuttgart	
2019	Linsenhöfer Sand Riesling „Brauner Jura“ trocken	 
	8,40€ · 12,5% · Hedwig und Helmut Dolde · Remstal-Stuttgart	
2019	Chardonnay trocken	 
	8,40€ · 12,5% · Weingut Wolfgang Haidle · Remstal-Stuttgart	
2019	Riesling trocken	 
	8,50€ · 12% · Weingut Beurer · Stuttgart & Remstal	
2019	Winterbacher Riesling trocken	 
	8,50€ · 12,5% · Weingut J. Ellwanger · Remstal-Stuttgart	
2019	Reicholzheimer Weißburgunder trocken	 
	8,50€ · 13% · Weingut Schlör · Tauber	
2019	Riesling trocken	 
	8,50€ · 12% · Weingut Holger Dütsch · Ortenau	
2019	Binzener Sonnhole Grauburgunder Spätlese trocken	 
	8,50€ · 13,5% · Öko Wein- & Sektgut Gerhard Anis · Markgräflerland	

2019	Eichstetter Herrenbuck Weißburgunder trocken	
	8,70€ · 13% · Ökologisches Weingut Schmidt · Kaiserstuhl	
2019	Weißburgunder trocken	
	8,80€ · 13% · Weingut Konstanzer · Kaiserstuhl	
2019	Durbach Riesling „Klingelberger HS“ trocken	
	8,80€ · 13% · Weingut Schwörer · Ortenau	
2019	Burkheimer Weißburgunder trocken	
	8,90€ · 13,5% · Weingut Bercher · Kaiserstuhl	
2019	Burkheimer Grauburgunder trocken	
	8,90€ · 13% · Weingut Bercher · Kaiserstuhl	
2019	Durbacher Kochberg Grauburgunder „Alte Reben“ trocken	
	8,90€ · 13% · Weingut Vollmer · Ortenau	
2018	Grauburgunder trocken	
	9€ · 13% · Weingut Pix · Kaiserstuhl	
2019	Grauburgunder „Frucht“ trocken	
	9€ · 13% · Weingut Abril · Kaiserstuhl	
2019	Auxerrois „Frucht“ trocken	
	9€ · 12% · Weingut Abril · Kaiserstuhl	
2019	Mauchener Weißwein-Cuvée trocken	
	9€ · 13% · Weingut Lämmlein-Schindler · Markgräflerland	
2018	Niederrimsinger Grauburgunder trocken	
	9€ · 14% · Stiftungsweingut Freiburg · Markgräflerland	
2019	Grauburgunder „Markgräfler“ trocken	
	9,26€ · 13% · Weingut Blankenhorn · Markgräflerland	
2019	Lahrer Grauburgunder trocken	
	9,50€ · 12,5% · Weingut Wöhrle · Breisgau	
2019	Riesling trocken	
	9,50€ · 12% · Weingut Schloss Neuweier · Ortenau	
2019	Grauburgunder „Handwerk“ feinherb	
	9,50€ · 12,5% · Weingut Axel Bauer · Ortenau	
2019	Binzener Sonnhole Sauvignon Blanc Spätlese trocken	
	9,50€ · 13% · Öko Wein- & Sektgut Gerhard Aenis · Markgräflerland	
	Weißwein-Cuvée „Grünfink Cuvée 55“ trocken	
	9,70€ · 12,5% · Winzerhof Linder · Kaiserstuhl	
2019	Kleinbottwarer Süßmund Riesling „S“ trocken	
	9,80€ · 12% · Weingut Graf Adelmann · Mittlerer Neckar	
2019	Weißburgunder trocken	
	9,80€ · 12,5% · Weingut Heitlinger · Kraichgau	
2019	Muskateller „Blankenhornsberger“ trocken	
	9,80€ · 13,5% · Staatsweingut Freiburg · Markgräflerland	
2019	Durbacher Chardonnay „HS“ Spätlese trocken	
	9,90€ · 13% · Weingut Schwörer · Ortenau	
2019	Oberrotweiler Sauvignon Blanc trocken	
	10€ · 12% · Weingut Landerer · Kaiserstuhl	

Rotweine

2018	Spätburgunder	☆☆☆
	9,30€ · 13% · Weingut Fritz Waßner · Markgräflerland	
2018	Spätburgunder	☆☆☆
	9,50€ · 13,5% · Weingut Martin Waßner · Markgräflerland	
2018	Diefenbacher König Rotwein-Cuvée „44er“	☆☆☆
	10€ · 13,1% · Weingut Anita Landesvatter · Heilbronn	
2018	Spätburgunder	☆☆☆
	10€ · 13% · shelter winery · Breisgau	
2018	Sasbacher Rote Halde Spätburgunder „Jäger-Wein“	☆☆
	7,90€ · 14% · Sasbacher Winzerkeller · Kaiserstuhl	
2018	Spätburgunder	☆☆
	8,20€ · 14% · Weingut Simon Huber · Ortenau	
2018	Spätburgunder „Tradition“	☆☆
	9€ · 13,97% · Weinhaus Mößner · Kaiserstuhl	
2017	Spätburgunder	☆☆
	9,26€ · 13,6% · Weingut Blankenhorn · Markgräflerland	
2018	Merlot „Ballade“	☆☆
	9,50€ · 13,5% · Weingut Doreas · Remstal-Stuttgart	
2017	Zell-Weierbacher Spätburgunder	☆☆
	9,50€ · 13,5% · Weingut Freiherr von und zu Franckenstein · Ortenau	
2019	Blafränkisch „Bunter Mergel“	☆☆
	9,90€ · 12% · Weingut Karl Haidle · Remstal-Stuttgart	
2018	Spätburgunder „Holzfass“	☆☆
	10€ · 13,5% · Weingut Arndt Köbelin · Kaiserstuhl	
	Spätburgunder	☆☆
	10€ · 13,5% · Weingut Königsrain · Ortenau	
2017	Spätburgunder	☆☆
	10€ · 13,5% · Josef J. Simon Wein · Tuniberg	
2017	Feuerbacher Steingässle Spätburgunder „Kunstwerk“	☆☆
	10€ · 13% · Markgräfler Winzer · Markgräflerland	



A scenic landscape photograph of a valley in Baden, Switzerland. The foreground shows a grassy hillside with a wooden bench and a dirt path. Below, terraced vineyards with rows of grapevines cover the slopes. A small town with traditional houses is nestled in the valley. In the background, misty mountains rise under a clear blue sky. The word "Baden" is written in white serif font across the middle of the image.

Baden

HAUPTROLLE: DER GENUSS

Von Anke Kronemeyer

Kein deutsches Anbaugebiet ist so sehr mit dem **Thema Genuss** verbunden wie Baden. Dabei spiegelt sich dieser Genuss auf mehreren Ebenen wider: Zum einen **beim Essen und Trinken** – das kann man ganz wunderbar im Badischen. Aber es ist auch das **sonnenverwöhnte Klima**, das man schlichtweg nur genießen kann. Beim Spaziergang durch die Weinberge mit Blick auf den Schwarzwald, beim Bummel durch eine der badischen Städte oder einem Badeausflug an den Bodensee.

Wer an prominente Winzerbetriebe wie den Schwarzen Adler, Salwey, Bercher, Klumpp, Heger, die Waßmer-Brüder, Markgraf von Baden oder Zier-eisen denkt, dem fällt sofort ihr gemein-samer Nenner ein: Es ist das Anbaugebiet Baden, in dem sie alle ihre Weine anbauen und seit Jahrzehnten deutsche Weinge-schichte schreiben.

Denn diese Weine, die grenz-nah zu Frankreich wachsen, gedeihen prächtig in dem sonnigen Klima zwischen Tauber, Ortenau, Markgräfl-erland und Bodensee, heims-sen immer wieder Preise und Auszeichnungen ein und sind beim weinaffinen Endver-brucher und Genießer seit langem bekannt und beliebt. Das Weinbaugebiet Baden ist das drittgrößte in Deutsch-land, misst über eine Länge von etwa 400 Kilometern knapp 16.000 Hektar Reb-

fläche. Mehr als die Hälfte der Rebfläche ist mit Sorten der Burgunderfamilie be-pflanzt. Das Gebiet liegt in der gleichen eu-ropeäischen Weinzone wie das Elsass, die Champagne oder die Loire.

Aber: Baden ist nicht gleich Baden. Schließ-lich gibt es neun Anbaubereiche, die unter-schiedlicher nicht sein können und darum

auch so verschiedene Wei-ne hervorbringen. Die einen Rebstöcke wachsen auf Mo-ränenschotter am Nordrand des Bodensees, andere auf tertiären Kalk-, Ton- und Mer-gelböden, wieder andere auf Lössablagerungen, vulkani-schen Böden oder Muschel-kalk.

Im Norden des Anbauge-biets, in Tauberfranken, an der Badischen Bergstraße und im Kraichgau finden sich neben den Burgunder-sorten auch Müller-Thurgau, Riesling und Schwarzriesling

**Die
gleiche
Wein-
zone wie
Elsass und
Champagne**

im Vordergrund. In der Ortenau wachsen vor allem Spätburgunder und Riesling, im Breisgau, am Kaiserstuhl und im Tuniberg werden meist rote und weiße Burgunder gekeltert. Der Gutedel kommt aus dem Markgräflerland an der Grenze zur Schweiz, die filigransten Müller-Thurgau wachsen am Bodensee.

Baden gilt – auch wegen seiner Nähe zu Frankreich – als ausgesprochenes Burgunderland. Kräftige Grauburgunder, feingliedrige Weißburgunder oder Auxerrois kommen von hier und überzeugen durch ihre gute Struktur und Cremigkeit. Besonders junge Winzerinnen und Winzer führen den Nachweis, dass solch ein Wein auch schlank und frisch ausfallen kann.

Baden ist aber auch das wichtigste deutsche Anbaugebiet für Spätburgunder. Diese edle Rebsorte, einst auf zugänglich und simpel getrimmt, erfüllt heute wieder hohe und höchste Ansprüche, zeigt sich oft vielschichtig und komplex, seidig und elegant. Warum die Weine im Badischen so gut gedeihen, ist leicht erklärt: Es liegt am Klima in dieser Region. Inmitten der Oberrheinischen Tiefebene herrscht, geschützt durch die Berge des Odenwalds, des Schwarzwalds und der Vogesen, das wärmste Klima Deutschlands. Und weil durch die umgebenden Gebirge nachts die Fallwinde die Reben kühlen und auch im Sommer immer wieder Regen fällt, bewahren sich die Trauben ihre besonders ausgeprägte Balance

von Säure und Süße, die Grundlage für große Weine.

Nicht nur das milde Klima, die hübschen Weinorte und die landschaftliche Vielfalt locken viele Gäste nach Baden, beispielsweise an die Hänge des Odenwalds und des Schwarzwalds oder an die Ufer des Bodensees. Touristisch sehr beliebt sind auch Städte wie Heidelberg, Konstanz, Baden-Baden, Karlsruhe oder Freiburg. Wer Aktivurlaub machen will, hat ebenfalls die große Auswahl, kann entlang der Tauber radeln, auf einem der zahlreichen Weinlehrpfade spazieren gehen oder auf den Weinwanderwegen wandern. Ein Highlight stellt der frisch zertifizierte, 460 Kilometer lange Badische Weinradweg dar, den man auch etappenweise befahren kann.

Informationen zu Weinen, Weingütern, Straußenwirtschaften und Verkostungen werden in allen Wein-Orten angeboten. So laden die mehr als 50 badischen Winzergenossenschaften regelmäßig zu Tagen des offenen Winzerkellers ein. Den besten Überblick über das aktuelle Weinangebot aus badischen Kellern liefert jeweils im Mai die Badische Weinmesse in Offenburg, und der älteste badische Weinmarkt findet – wie schon im 19. Jahrhundert – alljährlich im April in Müllheim im Markgräflerland statt. Und natürlich stehen auf allen mehr als 300 badischen Weingütern den Besuchern fast immer alle Türen offen – denn die Winzer freuen sich über den direkten Kontakt mit

ihren Kunden und öffnen gerne die eine oder andere Flasche. Viele haben sich in den vergangenen Jahren zudem mit modernen Verkostungsräumen einen neuen architektonischen Anstrich gegeben. Der Winzerkeller von Franz Keller in Vogtsburg, die neuen Räume bei Markus und Andreas Klumpp in Bruchsal, bei Andreas Männle in Durbach, das Weingut Weber in Ettenheim oder das Vinotorium bei den Oberkircher Winzern sind nur einige von vielen Beispielen. Sie alle wurden mit dem Siegel „Wein und Architektur“ von Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg und Architektenkammer ausgezeichnet.

Neben dem Genuss von Wein geht es im Badischen immer wieder um das gute Essen. Und das wird reichlich geboten – vom eleganten Restaurant mit weißen Stoffservietten bis hin zum Landgasthof mit blank geschauerten Tischen. Auf den Speisekarten all dieser Lokale steht meistens die badi-sche Küche, die immer wieder von Frankreich, aber auch von der Schweiz inspiriert wird. So findet man Flädlesuppe oder Badi-sche Schneckensuppe, Käsespätzle, Ochsenbrust, Brägele und Ofenschlupfer auf den Karten. Der Schwarze Adler in Ober-

Symbiose von Wein und Architektur

Zahlen & Fakten

GEOGRAPHISCHE LAGE

Vom Bodensee entlang der Oberrheinischen Tiefebene über die Badische Bergstraße und den Kraichgau bis Tauberfranken

KLIMA

sonnig und warm, am Kaiserstuhl wärmste Region Deutschlands

BÖDEN

Moränenschotter am Bodensee, tertiäre Kalk-, Ton- und Mergelböden, riesige Lössablagerungen, vulkanische Böden am Kaiserstuhl und im Markgräflerland, Muschelkalk und Keuper im Kraichgau und Taubergrund

bergen, die Traube in Blansingen, Zehners Stube in Pfaffenweiler, Douce Steiner und ihr Restaurant Hirschen in Sulzburg, die Wolfshöhle in Freiburg, aber auch die Alte Post in Müllheim mit ihrer speziellen Karte aus Bio-Gerichten sollen nur als einige wenige Beispiele großer Kulinarik in der ganzen Weinregion genannt werden.

So wie es zahlreiche Restaurants im gesamten Anbaugebiet gibt, findet man als Gast ebenso viele Übernachtungsmöglichkeiten – schicke Hotels wie das Colombi in Freiburg, das Heinzler am Bodensee oder im Glottertal den Schwarzwaldgasthof Hotel Schlossmühle. Oder auch die Möglichkeit, sein Wohnmobil auf einem Weingut abstellen zu können. Allen gemeinsam: die typisch badische Gastfreundschaft, die dem Urlauber entgegengebracht wird. Und, nicht zu vergessen: immer ein gutgefüllter Weinkeller mit Tropfen aus der Region.

INTERNETADRESSEN

www.badischerwein.de

www.badische-weinstrasse.de

www.badischer-weinbauverband.de

www.tourismus-bw.de

www.schwarzwald-tourismus.de

REBFLÄCHE

2019 ca. 15.800 Hektar, neun Bereiche, 16 Großlagen, 306 Einzellagen

REBSORTEN

2019 weiß 60%, rot 40%, Spätburgunder (33,7%), Müller-Thurgau (14,9%), Grauburgunder (13,8%), Weißer Burgunder (10%), Riesling, Gutedel, Silvaner, Traminer

Der Gutedel – EIN FLÜSSIGES KULTURGUT

Von Christoph Wirtz

Das Markgräflerland, dieses sanfte Hügelland zwischen den Türmen des Freiburger und des Basler Münsters, ist ein jahrtausendealtes Weinland. Schon zu römischer Zeit blühten hier die Reben, am Horizont die schneebedeckten Alpen. Durch die Burgundische Pforte zwischen Jura und Vogesen strömt schon früh im Jahr die warme Mittelmeerluft in die oberrheinische Ebene, trocken-heiße Hochsommertage werden durch nächtliche Fallwinde von den Hängen des Schwarzwaldes gelockert. Perfekte Bedingungen für Burgunder und Chardonnay, perfekt auch für die hier wichtigste – und zugleich weithin verkannte – Rebsorte: Gutedel. Er ist, wenn es so etwas geben kann, im Alltag mein Lieblingswein. Warum? Weil ich Weintrinker bin, nicht Nipper.

Alles, was hier unten im tiefen Südwesten gut ist, ist europäisch. Die Kultur kam aus dem Süden, die feine Küche über den Rhein, der Gutedel vom Genfer See. Von dort hatte Markgraf Karl-Friedrich die Rebe um 1780 importiert, ihre historischen Wurzeln reichen viel tiefer: Der Gutedel ist eine der ältesten Rebsorten der Menschheit, seinen Ursprung hat er im antiken Ägypten, Gutedelreben sind noch heute südwestlich von Kairo in der Oase Fayyum zu finden. Über Konstantinopel gelangte er schließlich ins

Burgund und von da, dem hohen Herrn sei Dank, ins Markgräflerland. Hier ist er heute die Hauptrebsorte – und eine absolute Spezialität. In Deutschland wächst dieser wunderbar leichte, duftige Wein so gut wie nur hier. In der Schweiz, in Frankreich ist das anders. Dort heißt er Chasselas oder Fendant und ist weit verbreitet.

Kein Wunder: Gut gemacht brilliert der Gutedel durch Frische und Leichtigkeit, trocken ausgebaut, also wirklich durchgegoren, ohne Restzucker (alles andere ist indiskutabel!), ist er ein überaus anregender, hochbekömmlicher Weißwein. Oft wird er nicht gut gemacht, dann wird er zu dünner Plörre, im Keller aufgemascherlt für ahnungslose oder gleichgültige Trinker. Ein Schicksal, das ihn mit dem Trollinger verbindet. Der Gutedel braucht Sorgfalt. Die stecken viele lieber in ihren Pinot oder Chardonnay. Andere haben den Gutedel als das erkannt, was er ist: ein flüssiges Kulturgut. Alle wichtigen Winzer des Markgräflerlandes – Blankenhorn, Schlumberger, Lämmlin-Schindler ... – sind stolz auf ihren vermeintlich bescheidenen Gutedel. Einen der eigensinnigsten baut Hanspeter Ziereisen aus, seinen „Jaspis“ Gutedel: spontanvergoren, Maische-standzeit, 18 bis 22 Monate auf der Hefe, 600-Liter-Holzfass, unfiltriert, 125 Euro die Flasche. Ein Statement!