

## 25./27. August 1995, Weinreise in das Weinbaugebiet Baden



### Teilnehmerliste

Allenspach Jörg  
Amsler Theodor  
Bader Oskar  
Bär Ernst  
Bernardini Attilio  
Blanchet Hanspeter  
Della Rossa Peter  
Fitzl Hans  
Früh Emil  
Früh Ernst  
Gschwend Fridolin  
Harlacher Armin  
Hermann Jürg  
Jörg Felix  
Keller Bruno  
Kramer Hansjörg  
Kündig Werner  
Lüber Otto  
Lüber Paul  
Roos Robert  
Steiner Theo  
Vollenweider Walter  
Wullschleger Heinz  
Chauffeur

### Freitag

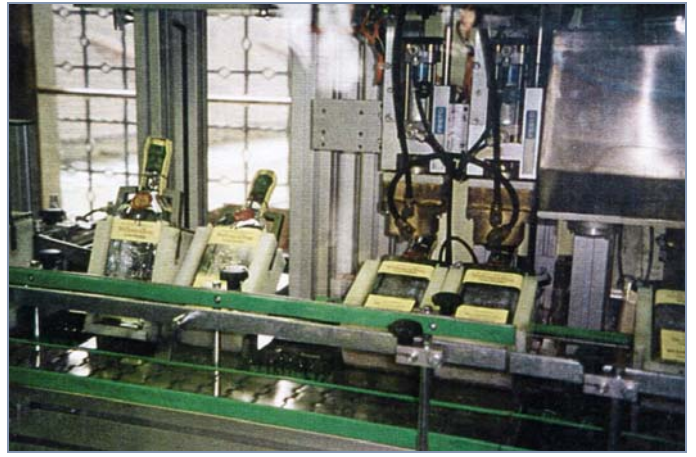
07.00 Uhr Abfahrt in Winterthur, Lagerhausstrasse (hinter Parkhaus Arch). Fahrt über Basel (Kaffeehalt) nach Staufen. Besuch der "Alten Schwarzwälder Hausbrennerei" Alfred Schladerer. Hier werden wir in die Geheimnisse der Destillation eingeweiht und erfahren, was es braucht, um qualitativ hochstehende Spirituosen zu produzieren.

Mittagessen im Hotel am Münster in Breisach. Am Nachmittag besichtigen wir die Gräflisch Kagenecksche Sektkellerei und den Badischen Winzerkeller Breisach. Letzterer hat sich in über 40 Jahren zur grössten und modernsten Kellerei Europas entwickelt. Ihre Lagerkapazität liegt heute bei 160 Millionen Liter und täglich können bis zu 250'000 Flaschen abgefüllt werden. Eine Degustation wird uns von der hohen Qualität der Badischen Weine überzeugen.

Nachtessen und Übernachtung in Barthel's Hotellerie, an den Thermen in Bad Krozingen. Am späteren Abend besteht noch die Möglichkeit das Kaiserstuhl-Tuniberg-Weinfest in Breisach zu besuchen oder Freiburg by Night zu erleben.









Hotel am Münster  
RINGHOTEL BREISACH

## Menü

*Potpourri von Blattsalaten  
mit Radieschenstreifen und  
gerösteten Sonnenblumenkernen*

\*\*\*\*\*

*Cremesuppe von  
frischen Champignons*

\*\*\*\*\*

*Rindsroulade  
an kräftiger Rotweinsauce  
mit buntem Gemüse belegt,  
Dauphine-Kartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Kirschwasserparfait  
mit warmen Honigkirschen*

*Breisach, den 25. August 1995*





*Merkspruch für  
Weinkeller - Besucher*

*Wer in einen Keller kommt  
wisse was darin sich frommt.  
Erstens nicht an Fässer klopfen.  
Zweitens nicht die Pfeife stopfen.  
voller Andacht trinkt man Wein.  
das Grölen laß im Keller sein!*





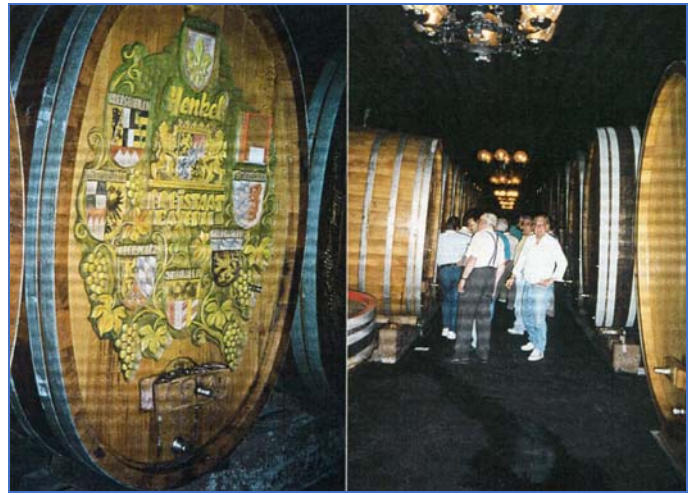
Weinqualität und Weincharakter werden durch das Klima und die Böden entscheidend geprägt. Bei uns in Baden verbinden sich Wärme, Sonnenscheindauer und Niederschläge in idealer Weise. Diese optimalen klimatischen Verhältnisse findet man in Europa nur noch selten.

Hinzu kommt die Nachhaltigkeit unserer Böden. Unsere Winzerinnen und Winzer wissen aus Erfahrung, welche Rebe in ihrem Weinberg am besten gedeiht. So finden Sie im Badischen Winzerkeller Breisach den fruchtigen Riesling-Typ aus dem Unterbadischen und den gehaltvollen, kräftigen Burgunder-Typ aus Südbaden. Und in welchem Anbauaebiet der Welt reifen die Trauben

der beiden edelsten Sorten gleichermaßen so hervorragend?

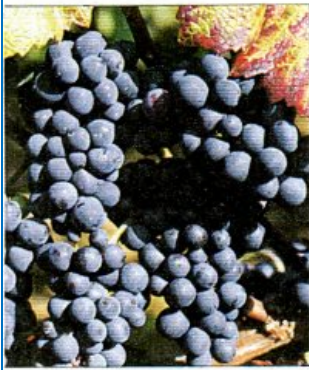
Individualität und Vielfalt: Die gewaltige Ausdehnung des badischen Weinbaus von Tauberfranken bis zum Bodensee bringt eine unbeschreibliche Vielzahl an Weinen hervor. Der Badische Winzerkeller Breisach ist der einzige Erzeuger, der Ihnen diese Vielfalt unter einem Dach bieten kann. Denn nur an uns liefern Winzerinnen und Winzer aus insgesamt acht badischen Bereichen ihre Trauben ab. Der individuelle Ausbau im Badischen Winzerkeller Breisach erhält diese Vielfalt und bringt eine ganze Reihe regionaler Spezialitäten hervor:

Müller-Thurgau aus dem Kraichgau und von der Badischen Bergstraße, Riesling aus der Ortenau, Spätburgunder Weißherbst aus dem Breisgau, Grauer Burgunder vom Kaiserstuhl, Weißer Burgunder und Spätburgunder Rotwein vom Tuniberg, Gutedel aus dem Markgräflerland, Müller-Thurgau und Spätburgunder Rotwein vom Bodensee.



## Badische Rebsortenkunde

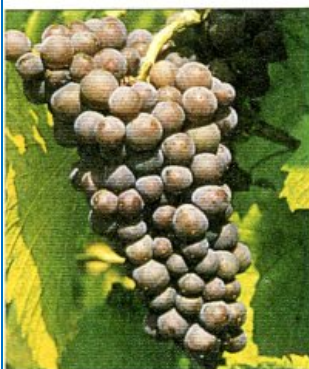
### Die Burgunderfamilie



#### Blauer Spätburgunder

ist die anspruchsvollste Rotweinsorte in Deutschland. Der Rotwein des Blauen Spätburgunders, den man auch als Aristokrat unter den Rotweinen bezeichnet, ist vollmundig, samtig, reich an Körper und Alkohol und zeigt eine rubinrote typische Burgunderfarbe.

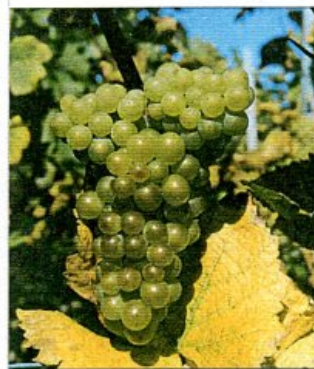
Als Badische Spezialität wird aus den Trauben des Blauen Spätburgunders auch der **Spätburgunder Weißherbst** (Rosewein) gekellert, der wie Weißweine ohne Beerenhaut vergoren wird und dadurch seinen charakteristischen hellroten Farbton erhält. Der Spätburgunder Weißherbst zeigt herzhafte Glut und probiert sich vollmundig bei feiner, fruchtiger, eleganter Burgunderart. Als dritte Variante wird aus dem Blauen Spätburgunder – in Verbindung mit dem Grauburgunder (Ruländer) – **Badisch Rotgold** (Rotling) hergestellt. Im Geruch ist er stärker vom Ruländer geprägt, im Geschmack vereinen sich die vollmundige, kräftige Art des Ruländers und die fruchtige, elegantere Art des Spätburgunders zu einem eigenen, einem besonderen Burgundertyp.



#### Ruländer (Grauburgunder)

Wie sein meist für trockenere Weine verwendeter Zweitname

zeigt, eine Rebsorte aus der Burgundergruppe. Er soll durch einen Speyerer Kaufmann namens Ruland nach Deutschland gebracht worden sein, liebt die Wärme und gibt sie im Wein wieder – gehaltvoll, vollmundig mit edler Blume, die beim reifen Ruländer einen feinen Honigtönen zeigt. Der Ruländer, tiefgolden im Glase, darf heute als badische Spezialität bezeichnet werden.



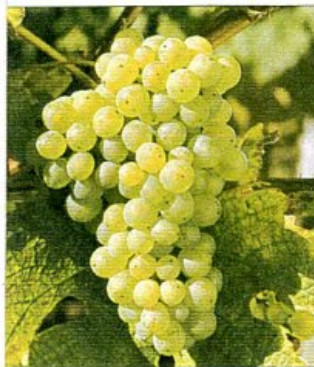
#### Weißburgunder

Er ist dem Ruländer und Spätburgunder eng verwandt. Solange die Trauben noch nicht gefärbt sind, lassen sich die drei Burgundersorten kaum voneinander unterscheiden.

Der Weißburgunder wird auch als der Riesling der Burgunderfamilie bezeichnet. Er trinkt sich harmonisch, elegant mit dezenter Blume und eignet sich trocken ausgebaut hervorragend als Begleiter für ein gutes Essen.

monisch, elegant mit dezenter Blume und eignet sich trocken ausgebaut hervorragend als Begleiter für ein gutes Essen.

### Die Hauptweißweinsorten



#### Müller-Thurgau

Die Rebsorte Müller-Thurgau wurde 1882 von dem berühmten Pflanzenphysiologen Prof. Dr. Müller aus dem Schweizer Thurgau gezüchtet, aus einer Kreuzung von Riesling und Silvaner, weshalb die Sorte bis zum Jahre 1974 in Baden auch als »Riesling x Silvaner« bezeichnet wurde.

Der Wein zeigt ein dezentes Muskatbukett bei einer milden Säure und trinkt sich prickelnd frisch und gefällig. Ein Wein, der sich wegen seiner nicht beschwerenden Art zunehmender Beliebtheit erfreut.

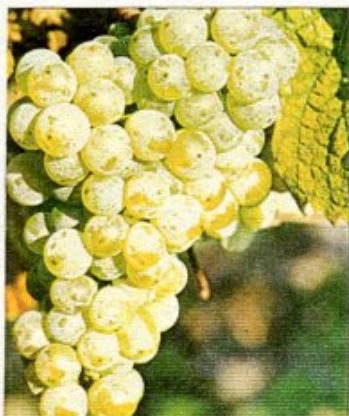
Das Gütezeichen des Badischen Weinbauverbandes, gelb für trockene Weine. Rechts oben Prämierungsstreifen.



### Gutedel

Über die Herkunft des Gutedels gibt es zwei Versionen. Der einen zufolge soll er aus der Türkei nach Burgund und von dort nach Deutschland gelangt sein, die andere Version verlegt seine Heimat nach Ägypten, wo er noch heute in der Oase Fayum als Tafeltraube zu finden ist. Von dort läßt

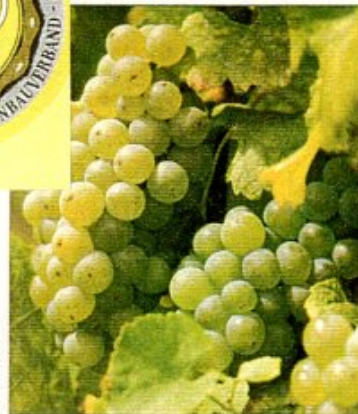
er sich mutmaßlich zurückverfolgen bis in das Jordantal, wie Funde bei Jericho aufzeigen sollen. Markgraf Karl Friedrich von Baden hat ihn 1780 vom Genfer See ins Markgräflerland gebracht, wo er heute noch als echte deutsche Spezialität etwa 50% des Rebsortenbestandes ausmacht und deshalb vielfach auch »Markgräfler« genannt wird. Der Gutedel ist ein leichter, ansprechender und sehr bekömmlicher Wein, der hauptsächlich trocken ausgebaut sowohl zum Essen als auch als Zechwein gesucht wird.



### Riesling

genießt als »König der Weißweine« Welt-ruf. Er wird in der badischen Ortenau auch »Klingelberger« genannt. Von allen unseren Sorten hat der Riesling die späteste Reife. Er kann deshalb nur in klimatisch erstklassigen Lagen gepflanzt werden. Der Riesling zeigt in Baden als

Wein eine ausgeprägte, gebietstypische Art, rassige, fruchtige Säure, mit hochfeiner Blume. Ein vollendeter Riesling ist eine funkelnde, einzigartige Kostbarkeit.



### Silvaner

Der Silvaner war bis vor einigen Jahren die in Deutschland am weitesten verbreitete Rebsorte. Er hat sich in Baden auf die für ihn geeigneten Standorte, vor allem am Kaiserstuhl, zurückgezogen. Feinfruchtige Weine mit leichter Säure und zartem Bukett.



### Muskateller

Sehr alte Rebsorte, die hohe Ansprüche an die klimatische Gunst der Lage stellt; nur in vereinzelt Flächen am Kaiserstuhl. Der Wein ist eine Rarität mit ausgewogenem, gefälligem und elegantem Bukett mit stark ausgeprägter auch säurebetonter Eigenart.



### Gewürztraminer und Traminer

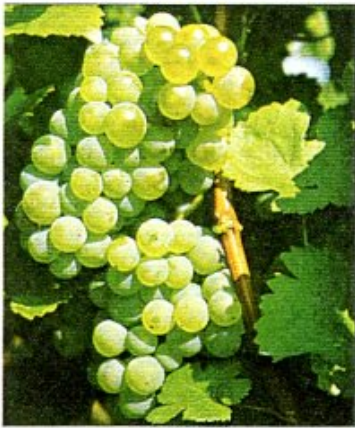
Rebsortenkundlich sind Traminer und Gewürztraminer als dieselbe Sorte zu betrachten. Die vorhandenen Unterschiede in Reife und Bukett sind ganz offensichtlich darin begründet, daß es sich um Spielarten handelt. In der Ortenau wird der Traminer auch »Clevner«

genannt. Traminer und Gewürztraminer begeistern vor allem die Weinfreunde, die bukettreiche Weine von großer Geschmacksfülle lieben.

Die Traminer sind voll und harmonisch, die Gewürztraminer besonders würzig und nuancenreich in ihrem Geschmacksbild.



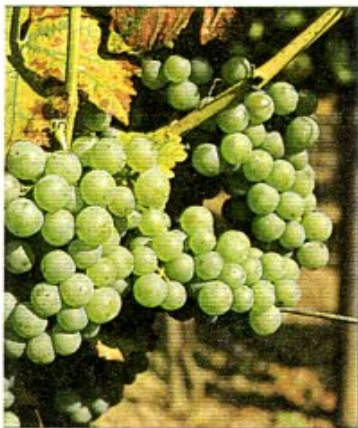
## Eingeführte Neuzüchtungen



### Scheurebe

Eine Neuzüchtung der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey, als Kreuzung von Silvaner und Riesling. Benannt ist sie nach dem langjährigen Leiter dieser Anstalt, Georg Scheu. Eine sehr wertvolle Qualitätssorte, die nur für beste Lagen zu empfehlen ist, geeignet zur Erzeugung

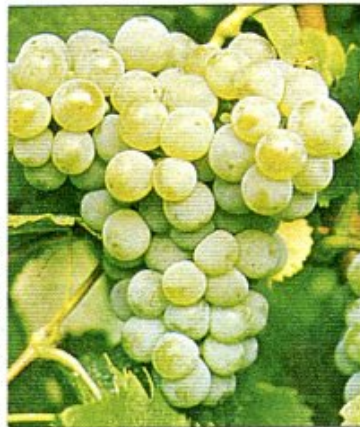
von Prädikatsweinen. Die Weine zeigen hochfeines, leicht nach Johannisbeeren duftendes Bukett und rieslingähnliche Säure; Weine von Körper und Rasse.



### Nobling

Der Nobling ist eine Neuzüchtung des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg, hervorgegangen aus der Kreuzung Silvaner x Gutedel. Er hat sich im Markgräflerland einen festen Platz in der Rebsortenpalette gesichert. Der Nobling bringt gebietstypische fruchtige; körperreiche

Weine mit einem feinen, zart duftigen Bukett und anregender Säure.



### Kerner

Erfolgreichste Neuzüchtung der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg, hervorgegangen aus einer Kreuzung von Trollinger und Riesling, beansprucht nur mittlere Lagen und wird vor allem als Ergänzungssorte für den Müller-Thurgau an-

gebaut. Kerner hat eine gute Holzreife und eine ausgezeichnete Winterfrosthfestigkeit. Seine Weine sind rieslingähnlich, rassig, mit leichtem sortenspezifischem Bukett und viel Stoff.

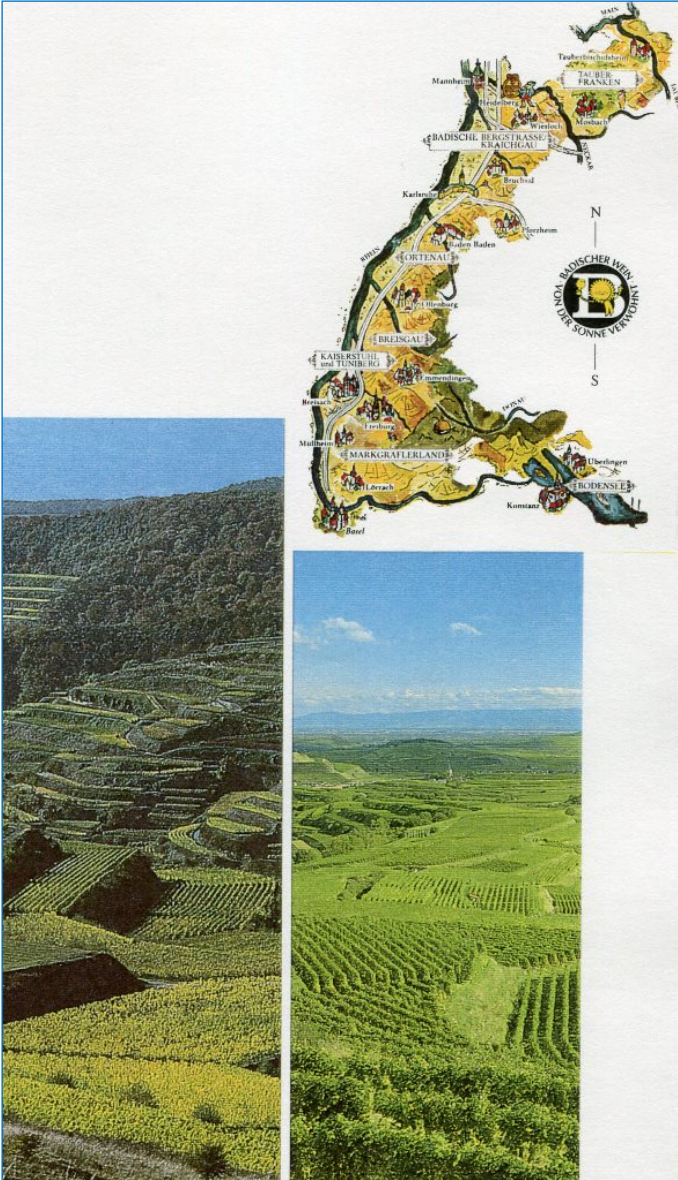


### Bacchus

Die Rebsorte ist eine Neuzüchtung der Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung in Geilweilerhof. Sie entstammt einer Kreuzung (Silvaner x Riesling) und Müller-Thurgau und wird in Baden eine stärkere Verbreitung nur im Badischen Frankenland und am Bodensee finden, um

dort die relativ kleine Sortenpalette zu bereichern. Im allgemeinen bringt der Bacchus höhere Mostgewichte als der Müller-Thurgau. Die Weine sind fruchtig und haben ein deutliches Muskatbukett, das oft an das der Scheurebe erinnert.

Die unterschiedlichen Boden- und Klimaverhältnisse in den badischen Bereichen führen zu einer beachtlichen Sortenvielzahl. Hieraus ergeben sich Sortenschwerpunkte, zum Beispiel Gutedel und Nobling im Markgräflerland, die Burgunderreben in den Bereichen Kaiserstuhl und Tuniberg, Riesling (Klingelberger) und Traminer (Clevner) in der Ortenau und Müller-Thurgau in den Bereichen Badisches Frankenland und Bodensee.





Weinprobe		Erzeugerabfüllung
anlässlich der Weinreise ins Badische von Weinfreunden aus Winterthur unter Leitung von Herrn Hans Fitzi am Freitag, 25. August 1995 im Hause Badischer Winzerkeller eG, Breisach		
1. 1990er	Malterdinger Bienenberg Spätburgunder Rotwein "Qualitätswein" Selektion Alte Reben	-trocken-
2. 1992er	Meister HL Breisgauer Spätburgunder Rotwein "Qualitätswein" Baden Selection	-trocken-
3. 1994er	Merdinger Bühl Spätburgunder Rotwein "Qualitätswein"	-trocken-
4. 1994er	Tiengener Rebtal Spätburgunder Rosé "Qualitätswein"	
5. 1993er	Tutschfelder Kaiserberg Weißer Burgunder QbA mit Prädikat "Kabinett"	
6. 1992er	Meister HL Kaiserstühler Grauer Burgunder "Qualitätswein" Baden Selection	
7. 1967er	Endinger Engelsberg Gewürztraminer QbA mit Prädikat "Auslese"	

