

## **Vorwort.**

Lieber Leser,

Nichts ist beständiger als der Wandel. Als wir das Vorwort für unsere letzte Ausgabe vom Februar verfasst haben, konnten wir noch nicht ahnen, dass darin angesprochene Veränderungen sich so schnell als wahr herausstellen sollten. Nach fast 16jähriger Zusammenarbeit haben wir uns von der Winzergenossenschaft Burkheim am Kaiserstuhl getrennt. Das Fundament war bereits länger angekratzt, anlässlich eines Gespräches mit den Verantwortlichen aus Burkheim in unserem Hause wurde keine Einigung über zentrale Punkte erzielt, und so war die Trennung die letzte Konsequenz. Wir möchten uns ausdrücklich bei den Burkheimern für die langjährige gute Zusammenarbeit bedanken. Auch so manche private Bindung nach Burkheim konnte uns jetzt aber nicht mehr umstimmen.

Wenn etwas zu Ende geht, beginnt meist auch etwas Neues. So können wir jetzt als prominenten Neuzugang die Winzergenossenschaft Königschaffhausen vorstellen, die zu den besten Erzeugerbetrieben Badens, ja Deutschlands zählt. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit den „Königlichen vom Kaiserstuhl“, die unserem Sortiment eine weitere Krone aufsetzen werden.

In unserer neuen Preisliste finden Sie bereits die Weine aus Königschaffhausen. Sowohl bei unserer Frühjahrs-Weinprobe als auch in den nächsten Wochen bei uns im Barverkauf werden die Weine explizit vorgestellt. Mit einem Beitrag in dieser Ausgabe unserer Hauszeitung stellen wir den Betrieb vor.

Die ersten Wochen dieses Jahres waren für uns von sehr viel Arbeit im Hintergrund gekennzeichnet. Der rasante Wandel der Handelslandschaft stellt auch für uns eine große Herausforderung dar. Die positive Kommunikation mit Ihnen als unserem Kunden ist uns dabei wichtig, um neue Wege zu erkennen und gehen zu können.

Ihre  
Familie Bichlmayer mit Mitarbeitern

## **Königschaffhausen – Weinbau von Weltruf**

Das Ferien-, Wein- und Kirschendorf Königschaffhausen liegt im landschaftlich einmalig schönen „Naturgarten Kaiserstuhl“. Mit derzeit 1200 Einwohnern gehört es seit der Gemeindereform als Ortsteil zum reizvollen, historischen Städtchen Edingen. Wer die Region erkunden will, erreicht auf kurzer Entfernung den Schwarzwald mit seiner herrlichen Metropole Freiburg, den Europapark und andere Erlebnisparks. Zum Elsass sind es wenige Minuten, wo Städte wie Colmar und Strassburg begehrte Ausflugsziele sind.

Wein- und Obstbau sind die wichtigsten Erwerbsquellen der Bevölkerung. Mehr und mehr gewinnt aber auch der Tourismus an Bedeutung. Gebietstypische Winzerhöfe und Fachwerkbauten aus dem 18. Jahrhundert mit den Torbögen und Fussgängerpforten prägen das Bild des Dorfes. Hier kann man noch eine intakte Naturlandschaft mit Flora und Fauna in südländischem Flair erleben. Viele Schmetterlings- und Orchideenarten, die Smaragdeidechse, der seltene Bienenfresser und weitere Exoten sind hier heimisch.

Beste Bedingungen für den Weinbau bieten der wärmespeichernde Lavaboden sowie das mineralhaltige Lößgestein am Kaiserstuhl, dem südlichsten deutschen Weinbaugebiet mit geradezu mediterranem Klima. Qualität hat oberste Priorität für die Königschaffhauser Winzer. Ihr Anspruch erfüllt sich durch strenge Mengenbegrenzung und die ausgeprägte Individualität, mit der der Weinbau betrieben wird. Auf über 70 % der Rebfläche wachsen die Burgundersorten. Die Einzellage „Steingrübke“ ist ausschließlich mit Spätburgunder bepflanzt. Die Böden dieser Lage gestalten sich aus Vulkanverwitterungsgestein mit dünner Lößauflage. Dieses Terroir prägt die Spätburgunder signifikant mit Aromen von Brombeeren und Kirschen. Die Spätburgunder aus dem „Steingrübke“ werden ausschließlich klassisch auf der Maische vergoren, was den Rotweinen eine tiefrote Farbe und feine Tanninstrukturen verleiht. Nach der Gärung lagern die Weine von sechs bis zu zwölf Monaten im historischen Holzfasskeller in großen Eichholzfässern. Die Einzellage „Hasenberg“ ist ausschließlich mit weißen Sorten

bestockt. Auf den tiefgründigen Lößböden, vermischt mit ein wenig Vulkanverwitterungsgestein, finden sie optimale Voraussetzungen an Boden und Kleinklima. Sie zeichnen sich durch vielschichtige Fruchtaromen und einem langen cremigen Abgang aus. Aus den Trauben der Rebanlagen mit einem Alter über 25 Jahren werden die Premium-Weine eingelagert.

Vielfache nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen den Königschaffhauser Winzern den Ruf „Weinbau von Weltruf“:

- Vom internationalen Weinmagazin *WEIN Gourmet* 2005 eingestuft unter die besten Weingüter Deutschlands, erneut mit einer der höchsten Bewertungen aller Genossenschaften
  - Die einzige Winzergenossenschaft im *Capital Weincompass*
  - Deutscher Rotweinpreis 2003 des Magazins *Vinum*: Platz 2 für den „Regnum“ in der Kategorie „Königsklasse Spätburgunder“
  - *Bunte Wine Award*: „Bunte und Schlosshotel Bühlerhöhe“ prämierten die besten deutschen Spätburgunder, Platz 2 für den „Regnum“
  - Grand Prix für den „Regnum“ beim Wettbewerb um die *Assmannshauer Krone* 2003
  - Seit Jahren im Wirtschaftsmagazin *DM* unter den Top der Weinerzeuger
  - Vom Fachmagazin *Alles über Wein* gekürt zur „Genossenschaft des Jahres 2000“
- DLG-Bundesweinprämierung* 2004: 16 goldene und 10 silberne Preise

*Deutsche Weine für den Konstantinpalast in St. Petersburg.*

Die Stadt Sankt Petersburg hat anlässlich Ihres 300. Jubiläums enorme Anstrengungen unternommen, um Russlands „Fenster zur Welt“ in neuem Glanz erscheinen zu lassen. Der Konstantinpalast, der einst der Zarin Katharina der Großen als Weinkeller diente, wurde restauriert und wird in Zukunft wieder Gäste aus aller Welt verwöhnen, die diese wunderschöne Stadt bestaunen kommen. Der Konstantinpalast beherbergt jetzt wieder beste Tropfen aus den deutschen Anbaugebieten. Ein 2001er Spätburgunder Rotwein Qualitätswein Trocken aus der Toplage „Königschaffhauser Steingrübke“ vertritt dabei Baden auf der Karte.

## **Frühlings-Sommer-Wein-Prämiierung**

Der Badische Weinbauverband zeichnet im Rahmen dieser Prämiierung vier Weine des Winzerverein Hagnau aus der Ernte 2004 aus. Zwei Müller-Thurgau aus der Lage Sonnenufer, einmal trocken, einmal mild, den Spätburgunder Rose Trocken sowie den weiß gekelterten Spätburgunder aus der Lage Burgstall.

Insgesamt wurden 120 Weine angestellt, 51 davon ausgezeichnet. Voraussetzung für diese Auszeichnung ist die Verleihung der Goldmedaille im Rahmen der Gebietsweinprämiierung.

## **Weinfeste in Baden 2005**

*Feste feiern, Land und Leute kennen lernen, Weine direkt vor Ort verkosten...*

Unter diesem Motto steht der neue Weinfestkalender, herausgegeben von der Weinwerbezentrale Badischer Winzergenossenschaften in Karlsruhe.

Probieren geht über Studieren. Nutzen Sie diese genüsslichen Möglichkeiten, bei über 180 Wein- und Winzerfesten in einer der beliebtesten Weinregionen Deutschlands.

Sie erhalten den Weinfestkalender bei uns im Ladengeschäft oder auf Wunsch per Post zugesandt.

## **Frühjahrs-Preisliste**

Nach wochenlanger Vorarbeit ist jetzt unsere neue Preisliste verfügbar. Neu im Format, mit vielen Neuigkeiten im Sortiment, vor allem aber auch neu in seiner Ausrichtung. Der erste Teil ist rein dem Sortiment gewidmet, komprimierte Information auf 64 Seiten, klar gegliedert und mit verschiedenen Suchkriterien ausgestattet. Wer sich aber die Zeit nehmen möchte, hinter die Kulissen zu sehen, sozusagen Mutter und Vater und die Geburtsstätten unserer Weine kennen zu lernen, der bekommt im zweiten Teil unserer Preisliste ein Feuerwerk an Details, geografisch, geologisch, kulturell und historisch.

Das Wein-Sortiment zeigt eine ausgewogene Mischung aus dem Spitzenjahrgang 2003 und der letztjährigen Ernte 2004. Die Weißweine aus 2004 sind eine richtige Freude. Ihre Feinheit und die raffinierte Spannung von zarten Fruchtaromen und pffiffiger Säure bescheren richtig unbeschwertem Genuss. Die Weine aus 2003 erreichen vielfach ihre optimale Trinkreife. Die Spätlesen begeistern durch ihre Nachhaltigkeit und Substanz. Gerade aber auch die Rotweine zeigen die Ausnahmestellung dieses außergewöhnlichen Jahrgangs, der den Weinen eine enorme Fülle, gepaart mit fruchtiger Eleganz und anhaltender Würze beschert hat. Freuen wir uns deshalb auf das, was noch in den Kellern schlummert, und jetzt auf Flaschen gezogen wird.

[www.badisches-weinhaus-muenchen.de](http://www.badisches-weinhaus-muenchen.de)

In Kürze wird der Umbau unserer Internetseite in Angriff genommen. Dies betrifft aber ausschließlich die Startseite und die eigentliche *Homepage*. Nach fast fünf Jahren nagt der Zahn der Zeit an diesem Auftritt, und entspricht nicht mehr dem notwendigen technischen Standard einer guten Präsenz.

Der *Shop* gibt Ihnen ständig einen topaktuellen Überblick über das Sortiment. Produktabbildungen, Weinbeschreibungen, Speisen- und Trinkempfehlungen werden gleich mitgeliefert. Über den Shop kommen aber auch immer mehr direkte Bestellungen aus ganz Deutschland bei uns an, die dann auf dem Versand-Weg zur Auslieferung kommen.

Der dritte Baustein hat sich fast unbemerkt etabliert. Nach einigen technischen Schwierigkeiten können Sie nun unseren *Newsletter* abonnieren, und bei Nichtgefallen auch wieder abbestellen. Grundsätzlich entspricht der Inhalt des Newsletters dem dieser Hauszeitung. Während die Hauszeitung in gedruckter Form nur bei uns im Barverkauf aufliegt oder aber auch bei den Gastronomen, die in der jeweiligen Ausgabe vorgestellt werden, liefern wir Ihnen den Newsletter regelmäßig frei Haus auf Ihren PC-Bildschirm. Informationen jeglicher Art aus dem Weinland Baden wechseln sich ab mit Wissenswertem aus der Spirituosen- und Feinkostwelt, Veranstaltungen im Raum München sowie Aktionen in unserem

Hause finden ebenso Eingang wie Rezepte zum Nachkochen aus der berühmten badischen Küche. Kurzum alles, was uns Land und Leute in der Weinregion Baden näher bringen kann und unsere eigenen Aktivitäten rechtzeitig bekannt macht.

Sicher haben wir jetzt Ihr Interesse geweckt. Und so wird's gemacht: Gehen Sie auf die Startseite unseres Internet-Auftrittes. Auf der rechten Seite finden Sie den Hinweis auf den Newsletter. Tragen Sie bitte hier Ihre e-mail-Adresse ein, und schon sind Sie registriert. Sie können uns Ihre Adresse aber auch persönlich übermitteln. Dann tragen wir Sie in den Verteiler ein. Und wie bereits erwähnt, können Sie den Newsletter jederzeit wieder abbestellen.

Die einzelnen Ausgaben werden archiviert und können damit jederzeit wieder aufgerufen werden. Egal nach was Sie suchen, Sie können die einzelnen Themen immer wieder nachblättern.

## **Badens großartige Spätburgunder**

Die Hotelfachzeitschrift GHI schreibt in ihrer Ausgabe 1/2-05: 2003 gilt nicht nur in Baden als das Jahr der Superlative. Viele Winzer, nicht nur die „jungen Wilden“, sprechen vom besten Jahr ihres Winzerlebens. Es ist ein Jahr der Wahrheit, in dem es keine Entschuldigung gibt. Und vielleicht auch das Jahr des Vergleichs mit dem großen Vorbild Burgund, weil die deutschen Pinot Noirs durchaus mit den etablierten Grands-Cru-Gewächsen aus der Bourgogne mithalten können – mit Weinen, die ein Vielfaches mehr kosten. Baden und seine Rotweine haben in diesem Jahr sehr viele Vorschusslorbeeren geerntet. Nicht unverdient: Tatsächlich haben hier die Reben eine relativ gute Wasserversorgung erfahren und besitzen daher teils erstaunliche Rasse. 2003 konnten sich die Spätburgunder gut in Szene setzen, wobei sicher nicht alle Weine gleichmäßig gut gelungen sind. Allen gemein ist nur die sehr spezielle Ausprägung: opulenter und feuriger als in den zurückliegenden Jahren. ... 2003 ist ein gleichsam komplizierter, vielschichtiger wie intellektueller Jahrgang mit ausgeprägtem Eigencharakter, bei dem es geradezu unmöglich erscheint, ein generelles Urteil abzugeben, weil es Terroir für Terroir und Gut für Gut unterschiedliche Ergebnisse in der Beurteilung der Weine gab.

Hervorragende Bewertungen erhielten Rotweine aus Britzingen, Königshaffhausen und Sasbachwalden.

## **ProWein in Düsseldorf**

Bei der Verkostung von Rotweinen anlässlich der internationalen Fachmesse ProWein Anfang März konnten sich das Weingut Adam Müller (Spätburgunder und Lemberger) und die Winzergenossenschaft Königschaffhausen (Spätburgunder) auf erstklassigen Rängen platzieren. Bei den Weißweinen gelang dies folgenden Betrieben: Weingut Adam Müller (Weißburgunder), Winzerverein Hagnau (Bacchus und Grauer Burgunder) sowie die Alde Gott Winzer aus Sasbachwalden (Rivaner).

## **Schwarzwälder Konfitüren aus Bad Dürrhein**

Wo der Schwarzwald in die Baar übergeht, liegt der Kurort Bad Dürrhein. Eine Landschaft, in der man all die Unverbrauchtheit und Frische findet, die der Welt da draußen zu fehlen scheint. Hier, wo das Kirschwasser der Schwarzwälder Torte ihren Geschmack gibt, wo Tannenzapfenrauch dem Schinken seine Würze verleiht, hier werden traditionelle Rezepte mit kreativem Pfiff zu einem weiteren kulinarischen Höhepunkt verfeinert. Hier ist Oliver Bittlingmaier zuhause. „Ich verstehe mein Handwerk und mache daraus eine Kunst. Was die Saison bietet, was auf dem Markt zu haben ist, alle Zutaten werden ich ihrer Frische veredelt“, sagt er über sich selbst.

Es gibt Gründe für die hervorragende Qualität. Man schmeckt es, ob ein Produkt mit Liebe und Sorgfalt zubereitet wird. Alte Hausrezepte und lukullische Kreativität vereinen ausgewählte Früchte und Gewürze zu außergewöhnlichen Konfitüren. Die Konfitüren werden mit erlesenen Bränden und Likören veredelt, die damit eine natürliche Konservierung darstellen. Auf Farb- und Konservierungsstoffe wird hier gänzlich verzichtet.

Lassen Sie sich verzaubern von Klassikern unter den Konfitüren, von Gelees und Variationen mit einem kleinen Schuss, von Kompositionen mit exotischen Früchten und besonderen Genüssen – damit nicht nur das Frühstück zum Erlebnis wird.

## **BADEN - Landschaft, Klima, Geologie und Böden – Teil 1**

Oft wird bei festlichen Weinproben jener Vers zitiert, der da lautet: *„Drei Dinge sind's, die geben den Wein: Die Rebe, der Boden und der Sonnenschein.“*

Mit „Reben“ ist zuallererst die Rebsorte gemeint. Der Begriff „Boden“ bedarf keiner Erklärung. Das Wort „Sonne“ steht hier für die meteorologischen Bedingungen, unter denen die Trauben herangewachsen und gereift sind.

Die Rebsorte, das Klima, die Witterung und der Boden prägen in der Tat die Art und den Charakter der Weine. Das örtliche Kleinklima einer Reblage und die meist vom geologischen Untergrund abhängige Bodenbeschaffenheit bestimmen auch die Güte des Rebenstandortes. Die französische Fachsprache fasst diese natürlichen Gegebenheiten eines Rebenstandortes in dem treffenden Begriff „Terroir“ zusammen.

Unter dem Klima versteht man den langjährigen Durchschnitt der Witterungsabläufe. Es ist deshalb nicht logisch, von einem *klimatisch* günstigen Jahrgang zu sprechen. Ein einzelnes Jahr oder eine Vegetationsphase kann allenfalls *witterungsmäßig* mehr oder weniger günstig verlaufen sein.

Klima, Boden und Landschaft stehen in Wechselwirkung zueinander. Das Klima prägt die Vegetation und damit das Landschaftsbild. Die Landschaftsform wiederum beeinflusst das Klima. Gebirgszüge beispielsweise können die Regenwolken stauen und den Wind lenken. Das Klima seinerseits steuert über erdgeschichtliche Zeiträume hin die Verwitterung der Gesteine und damit die Bodenbildung und die Bodenentwicklung.

### *Wilde Reben – Teil der Urvegetation des südlichen Oberrheintales*

Weit verbreitet ist die Meinung, die Weinrebe sei von Natur aus nördlich der Alpen nicht heimisch und sei zuerst von den Römern, später auch durch die kolonisierenden Klöster aus südlicheren Gefilden zu uns gebracht worden. Wenig bekannt ist hingegen, dass wilde Reben bis in die Neuzeit hinein zur Urvegetation der Auwälder des südlichen Oberrheintales gehörten. Diese Wildreben rankten sich an den Baumkronen empor. Sie wurden deshalb mit Beginn der intensiven Nutzung der Waldungen im 17. und 18. Jahrhundert als



„Schädlinge der Baumwelt“ empfunden und größtenteils vernichtet. Durch die Einschleppung der Schadorganismen der Reben aus Nordamerika in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und durch die Zerstörung der natürlichen Biotope, so auch durch die Begradigung und Kanalisierung des Oberrheines, sind sie dann weiter dezimiert worden. Heute sind letzte Einzelexemplare in den Rheinauen im Raum Karlsruhe und Mannheim zu finden. Auch in den Rebsortimenten der weinbaulichen Forschungsinstitute stehen diese europäischen Wildreben archiviert. Der These, dass es sich um verwilderte Kulturreben handle, steht entgegen, dass die oberrheinischen Wildreben zweihäusig sind, also im Gegensatz zu den Kulturreben keine zwittrigen Blüten zeigen.

Dieser Beitrag stammt von Dr. Norbert Becker vom Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg, erschienen im Buch „50 Jahre Badischer Weinbauverband“

## **Bärlauch – bärenstark durch's Frühjahr**

Gelangweilte Geschmacksnerven bringt Bärlauch so richtig in Schwung, und in seiner positiven Wirkung auf unsere Gesundheit ist er seinem großen Bruder, dem Knoblauch weit überlegen: Bärlauch enthält viel Eisen, Magnesium, Calcium, Kalium, Zink, Selen, Phosphor, viel Vitamin C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>. In der Volksheilkunde gilt er als cholesterinsenkend und blutreinigend.

In kürzester Zeit hat das Spitzenkraut heimische Kochtöpfe wie auch Feinschmeckerlokale erobert – und das zu recht. Bärlauch ist eine Geschmacksbombe, ein Gedicht in grün.

In Kürze ist wieder unser legendäres Bärlauch-Pesto - mit Sonnenblumenkernen und Distelöl - von Markus Bruderhofer aus Gottmadingen im Hegau verfügbar. Bärlauchöl und Bärlauchessig sowie Bärlauchnudeln gehören in jede gute Küche.

Hier ein Rezept für eine Bärlauchsuppe:

*Zutaten:* 100g frische Bärlauchblätter, fein gehackt, 3 EL Olivenöl, 1 l Gemüsebrühe, 1 – 2 EL Mehl, 6 EL Creme fraiche oder Sauerrahm, 2 Scheiben Toastbrot in Würfel geschnitten

*Zubereitung:* Bärlauch in Olivenöl andünsten, Gemüsebrühe zugeben, aufkochen, Mehl mit etwas Wasser verrühren, mit Creme fraiche unter die Suppe ziehen – nicht mehr kochen lassen. Brotwürfel in Olivenöl rösten und mit einem kleinen Teil frischem Bärlauch auf die Suppe streuen.

## **Spargel – ein Geschenk der Natur**

*Spargel – als wilder Spross bereits berühmt*

Nicht von ungefähr gilt Spargel als „königliches Gemüse“. Denn bereits vor mehr als 5000 Jahren wurde er den altägyptischen Königen (Pharaonen) als Delikatesse serviert. Wandmalereien und Fresken von Spargelmahlzeiten in den Königspyramiden legen Zeugnis davon ab. Die Herrscher des Altertums kannten allerdings nur den Wildspargel – grün und nicht viel dicker als ein Grashalm.

*Die Römer zähmten den Wildling*

Augustus, erster römischer Kaiser (63 vor Christus bis 14 nach Christus) und seine Nachfolger schätzten den Spargel ebenfalls so sehr, dass römische Gärtner als Erste in Europa mit planmäßigem Anbau begannen. Von dem weißen Spargel, wie wir ihn kennen, waren jedoch die damaligen Züchtungen noch weit entfernt. Zwar waren es keine dünnen Hälmlchen mehr, aber grasgrün war der Spargel immer noch. Mit dem Untergang des römischen Reiches im 5. Jahrhundert verschwand der Spargel diesseits der Alpen und geriet in Vergessenheit. Erst nach und nach wurde er hinter Klostermauern, später dann wiederum von einem König, nämlich Ludwig XIV. (1643 bis 1715) in seinen Schlossgärten zu neuem Leben erweckt. In Nachahmung dieser königlichen Liebhaberei ließ der pfälzische Kurfürst Karl Ludwig um 1650 auf seinem Hofgut Schwetzingen Spargel für die Hofküche anbauen. Großkulturen wurden aber erst 200 Jahre später – um 1870 – in Schwetzingen angelegt.

Auch in diesem Jahr erhalten Sie ab Anfang Mai, jeweils am Freitag und Samstag, frischen Spargel aus Opfingen am Tuniberg.

## **Rezepte mit Spargel und Bärlauch**

Unter den Titeln „Spargel mal anders“, „Bärlauch“ und „Bärlauch - Pesto & Käse“ stehen jetzt drei kleine Kochbücher aus dem Verlag donAceto zur Verfügung. Guten Appetit.

## **Zum Spargel verführerische Frühlings-Weine**

In unserem diesjährigen Probierpaket „Wein zum Spargel“ finden Sie wieder sechs ausgewählte Weine aus der Ernte 2004. Zusätzlich haben wir uns wieder eine besondere Überraschung ausgedacht.

Finden Sie Ihren persönlichen Favoriten zu raffinierten Spargelgerichten, machen Sie eine gesellige Weinprobe im Kreise Ihrer Freunde oder nutzen Sie das Paket als tolles Präsent.

## **Der Digestiv zum genussvollen Ausklang**

Was gibt es Gemütlicheres als einen wohltuenden Digestiv nach einem exzellenten Mahl? In angenehmer Atmosphäre rundet ein hochwertiger Edelbrand das Essen erst so richtig ab.

Unsere besondere Empfehlung jetzt im Frühjahr ist der Spargelgeist aus der alten Bodensee-Brennerei Steinhauser. Eine Spezialität als Begleiter raffinierter Spargelgerichte, als Digestiv oder aber auch als Aperitiv.

## **CHASSLIE ...eröffnet den Frühling**

**Am 20. März ist Frühlingsanfang**, das weiß jeder. Und, dass seit 1996 der Frühlingsbeginn auch mit einem besonderen Markgräfler Gutedel zu tun hat, das hat sich schon bei vielen Weinfreunden herumgesprochen.

**CHASSLIE** ist dabei das innovative Wort für einen innovativen Weintyp aus der Markgräfler Lieblingssorte GUTEDEL

**CHASSLIE** ist der Wein, der nach der Gärung noch 5 Monate auf seiner Hefe ruhen und reifen darf (muss), um den Genießer dann mit einem ausgeprägten, interessanten neuen Geschmack begeistern zu können.

**CHASSLIE** ist ein kreatives Wortspiel, das sich in der ersten Hälfte auf die internationale Bezeichnung "Chasselas" für den Gutedel stützt; Die zweite Silbe ist an den internationalen Begriff für den längeren Weinausbau auf seiner eigenen Hefe, "sur lie", angelehnt. Kreativ war hierbei der Kellermeister, der eine alte Markgräfler Ausbautradition wieder zum Leben erweckt hat und einen interessanten, neuen Weintyp schuf.

## **CHASSLIE ... ein Gutedel der Spitzenklasse**

Ist es heute üblich, den Jungwein bereits 14 Tage nach der alkoholischen Gärung von seiner Hefe zu trennen, erfährt unser CHASSLIE eine ausgiebige Mazeration der Hefearomen über die Wintermonate im Fass. So besitzt dieser Wein neben dem angenehmen Sortencharakter viel Spiel und Finesse mit dem besonderen Flair der Hefe, erinnernd an Brotteig und reife Walnüsse. Durch diesen speziellen Charakter ist der CHASSLIE der ideale Partner für die anspruchsvolle Küche.

Bei einer Serviertemperatur von 10°-12°C begleitet er mit Hochgenuss Fischspezialitäten, Spargelgerichte, Meeresfrüchte, Kalbfleisch, milde bis würzige Käsevariationen, Fondue, Raclette und auch Pilzgerichte.

Durch den hohen Gehalt an gebundener Kohlensäure ist der CHASSLIE gut gekühlt auch ein idealer Sommerwein.

## CHASSLIE... Innovation aus Tradition

Da der Markenname "CHASSLIE" als Patent angemeldet ist, haben vier Betriebe eine CHASSLIE - Gemeinschaft gegründet.

Diese CHASSLIE - Gemeinschaft legt die Qualitätsmerkmale fest und organisiert die bundesweite Werbung und den Vertrieb dieser Spezialität.

Die Abfüllung des 2004er Jahrgangs findet in allen vier Häusern zum international festgelegten "sur lie" - Termin, am 3. Donnerstag im März (17. März 2005) statt.

