

DIE REGION

Das **Markgräflerland** liegt im Südwesten Deutschlands zwischen dem Schwarzwald, der Schweiz und der französischen Grenze. Zwischen Freiburg und Basel stehen die Reben auf Kalk-, Granit- und Lössböden und profitieren vom warmen Klima Badens und durchschnittlich etwa 1700 Sonnenstunden und geringen Niederschlägen. Die Weine haben entsprechend Kraft und Struktur, gleichzeitig sind sie elegant. Kulinarisch gehört die Region zu den reichsten Gegenden Deutschlands, die Küche im Dreiländereck ist weltoffen und bodenständig zugleich: Vom Bibeleskäs über die Flädlesuppe, von der Ochsenbrust bis zu den Spätzle mit Kalbsfleischragout, dem Schäufole und natürlich dem Schwarzwälder Schinken.



Kellermeister Martin Leyh (rechts) und Geschäftsführer Hagen Rüdlin

DER ERZEUGER

Die **Markgräfler Winzer** beschreiben sich als »das dynamische Weinkollektiv im Markgräflerland«. Seit sechzig Jahren produzieren sie »wiedererkennbare und qualitativ ehrliche Weine, die in einer zeitgemäßen und rentablen sharing economy entstehen«. In 46 Orten werden in den Toplagen der Region Weine gelesen. Die Genossenschaft ist umtriebiger und dynamischer, so haben sie einen erheblichen Anteil an der Renaissance des Gutedels, einer dort heimischen Rebsorte, die erst langsam auch außerhalb der Ursprungsregion wahrgenommen wird.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM MARKGRÄFLERLAND

Der typische Wein der Region ist der **Gutedel**, der auch als »Markgräfler« prominent ist. In seiner lange auf der Feinhefe gereiften Variante taucht er auch unter dem französischen Namen Chasselas auf, um anzuzeigen, dass er sich mit den ebenso »sur lie« ausgebauten Benchmark-Weinen der Sorte aus der Schweiz messen kann. Gutedel macht 40% der Weinberge zwischen Basel und Freiburg aus, zweitstärkste Sorte ist der **Spätburgunder**. Den Rest teilen sich zumeist Burgundersorten, die im warmen Klima der Region bestens gedeihen.

2020 CHASSELAS SUR LIE

Trocken, Baden, Markgräfler Winzer

WEINBESCHREIBUNG

In der benachbarten Schweiz wird der Gutedel Chasselas genannt. Anders als der traditionelle Markgräfler wird er mit langem Feinhefelager und unter gelegentlichem Aufrühren (Battonage) ausgebaut, wodurch er eine weichere Textur und mehr Substanz bekommt. Durch diese Technik erhalten auch die Chardonnays der Bourgogne ihre cremige Textur. Auch der Geschmack ändert sich, die Frische geht etwas zurück und die autolytischen Noten, die man auch vom Champagner kennt, nehmen zu. Unser Chasselas duftet nach **weißen Blüten, Kernobst** und erinnert – ganz zart – an **Toast**. Am Gaumen ist er voll, hat gute Substanz und schmeckt rund. Ein ausdrucksvoller Wein, wie er nur im Dreiländereck entstehen kann.

WEIN-KATEGORIE »GEHEIMTIPP«

Traditionellen Gutedel findet man im Markgräflerland häufig, aber einen wie diesen – ausgebaut wie ein großer Burgunder – muss man lange suchen.



GAULT MILLAU 2021

Sehr empfehlenswert

Gutedel



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein passt bestens zu würzigem Käse wie Beaufort, Comté oder Gruyère, gerne auch als Raclette oder Fondue. Geangelter Fisch macht sich gut, aber auch Weinbergschnecken in Knoblauchbutter sind hervorragend.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
