

Medieninformation

28. April 2011

Siegerportraits Gutedel Cup 2011

Sieger Kategorie „QbA Qualitätswein trocken Markgräflerland“:
Haltinger Winzer e.G.

Klein, aber fein ist die Haltinger Winzer e.G. im äußersten Südwesten Deutschlands. Mit 110 Mitgliedern ist sie eine fast familiäre Erzeugergemeinschaft, die in vier Lagen rund um den Ort Haltingen Weiß- und Rotweinsorten an den südlichsten Rebhängen Deutschlands im Dreiländereck Deutschland, Frankreich und der Schweiz kultiviert. Insgesamt rund 42 Hektar Weinbaufläche werden bewirtschaftet, der größte Teil davon entfällt auf die Haltinger Stiege (32,5 ha), es folgen die Lagen Weiler Schlipf (6,5 ha), Tüllinger Sonnenbrunnen (1,5 ha) und Ötlinger Sonnhole (1,5 ha). Die wichtigste Rebsorte ist mit einem Flächenanteil von 50 Prozent der Gutedel, es folgen der Spätburgunder (28 Prozent) und die Sorten Müller-Thurgau, Ruländer, Weißburgunder, Chardonnay sowie Nobling. Die Reben der Hauptlagen Haltinger Stiege und Weiler Schlipf wachsen auf Schluff- und Kalk-Verwitterungsböden. Das Terroir dieser Lagen macht die Weine unverwechselbar. Kellermeister Markus Büchin legt großen Wert auf eine konsequent naturnahe Bewirtschaftung der Weinberge und den schonenden Ausbau zugunsten ausdrucksstarker Weine. Die Haltinger Weine präsentieren sich mit viel Frucht und Saftigkeit, begleitet von einer anhaltenden mineralischen Note. Die fruchtigen und bukettreichen Weine werden fast ausnahmslos trocken ausgebaut. Unter dem Motto „die südlichste Erzeugergemeinschaft Deutschlands bringt Sie auf eine frische Weinspur“ haben die Haltinger Winzer ihr Sortiment in drei Weinlinien strukturiert: „Basis“ für anerkannte Qualitäten in der Literflasche, „Premium“ für Weine mit einer betonten Sortentypizität aus den Lagen Haltinger Stiege und Weiler Schlipf sowie „Exclusiv“ für die Kategorie der besten, das heißt der charakterstärksten und imposantesten Weine aus einem Jahrgang. Reduzierter Ertrag und sorgsamer Ausbau auf der Weinhefe bringen diese Weine mit hoher Konzentration und Komplexität hervor.

Weitere Informationen unter www.wg-haltingen.de

Sieger Kategorie „Kabinett trocken“:

Weingut W. Löffler, Ballrechten-Dottingen

Die Löffler´s sind eine typische Markgräfler Urfamilie: alle arbeiten und leben gemeinsam auf dem Gutshof und packen im Weinberg, im Keller und in der dazugehörigen Straußenwirtschaft mit an. Als ausgebildeter Kellermeister hat Wolfgang Löffler im Jahr 1988 das Weingut gegründet. Sein Sohn Andreas arbeitet seit 2001 ebenfalls als ausgebildeter Weinküfer und Kellermeister im Betrieb mit.

Das Weingut liegt im Herzen des Markgräflerlandes an der Badischen Weinstraße zwischen Staufen und dem bekannten Weinort Ballrechten-Dottingen. Die 14 Hektar umfassende Rebfläche des Weingutes liegt in den sonnigen Hanglagen von Castellberg und Fohrenberg. Auf den lehmigen Lößboden werden überwiegend typisch badische Gewächse wie Gutedel (4,5 ha), Spätburgunder (3,5 ha), Grau- und Weißburgunder (3,0 ha) sowie Müller-Thurgau (1,5 ha) kultiviert. Das milde Klima, viele Sonnentage und die fruchtbaren Lehmböden bringen jährlich Weine und Winzersekte der Spitzenklasse hervor. Darüber hinaus setzt Wolfgang Löffler auf moderne Kellertechnik und sorgfältige Verarbeitung: Die Arbeit in den Reben folgt konsequent den Richtlinien des kontrolliert umweltschonenden Weinbaus und beim Ausbau der Weine wird Wert auf schonendes Abpressen, langsame Vergärung mit natürlicher Hefe und eine bedachte Ruhezeit gelegt.

www.weingut-loeffler.de

Sieger Kategorie „Edelsüße Weine“:

Winzergenossenschaft Laufen e.G.

Die Winzergenossenschaft Laufen e.G. hat ihren Sitz in einer mehr als 1.000 Jahre alten Weinbaugemeinde. Auf einer Rebfläche von rund 165 Hektar werden überwiegend Burgundersorten (50 Prozent), insbesondere blaue Spätburgunder, und Gutedel (30 Prozent) angebaut. Ein Schwerpunkt der Weinmanufaktur von Kellermeister Ingo Ehret ist die Vinifizierung von besonderen Spezialitäten wie Gewürztraminer, Muskat Ottonel, Sauvignon blanc und Nebbiolo. Die Lagen am Laufener Altenberg sind geprägt von Löß-Lehmböden mit ausgeprägtem Luft- und Wasserspeichervermögen sowie einem hohen Nährstoffgehalt. Sie lassen außergewöhnliche Weine mit ausgewogener Mineralität heranreifen. Darüber hinaus sorgen die kühlenden Fallwinde in der Nacht aus den Höhen des Südschwarzwaldes für ein terroireigenes, elegantes und feinfruchtiges Aroma mit viel Finesse.

Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen dokumentieren den hohen Qualitätsstandard der Weine aus Laufen.

www.winzergenossenschaft-laufen.de

Sieger Kategorie „Gutedel trocken international“
Weingut Engel Vins, St. Blaise/Neuchâtel Schweiz

Dimitri Engel bewirtschaftet auf seinem Weingut rund vier Hektar Rebfläche am Neuenburgersee. Der Familienbetrieb produziert zu je 45 Prozent Gutedel und Pinot Noir. Hinzu kommt noch etwas Sauvignon Blanc. Der 46-jährige Winzer baut den Gutedel auch im Barrique aus und eine kleine Menge wird auch als Schaumwein gekeltert. Er arbeitet nach den Normen der integrierten Produktion und damit umweltschonend. Die Produktion wird auf maximal 900 g/m² beschränkt. Der Siegerwein, sein Hauptprodukt, wurde traditionell im Stahltank und mit Säureabbau, wie in der Schweiz üblich, gekeltert. Seit 1989 baut er den Wein selbst aus, zunächst bei einer anderen Kellerei und seit 2001 im eigenen Keller. Da sein Betrieb früher auf allgemeine Landwirtschaft mit Vieh und Ackerbau ausgerichtet war, wählte er als Berufseinstieg eine Ausbildung zum Landwirt. Später folgte eine Fortbildung zum Winzer, die Engel mit einem Diplom in Oenologie abschloss. Die Weine werden vor allem lokal an Privatkunden und einige Restaurantsverkauf.

www.engel-vins.ch

Weitere Informationen über den Gutedel Cup 2011 und die Sieger unter www.markgraefler-wein-ev.de

Ansprechpartner für die Medien:

Markgräfler Wein e.V.
Thomas Georg Senf
Geschäftsführer
Breisacher Straße 12

D-79395 Neuenburg

Tel. 07631/938 800
E-Mail: ts-verlag@t-online.de
www.markgraefler-wein-ev.de