

Vinum – Blog

Lämmlin-Schindler gewinnt Gutedel-Cup

Mehr als 250 Weine wurden beim diesjährigen Gutedel Cup (durchgeführt vom Markgräfler Wein e.V) angestellt. Das bedeutet einen Teilnahmerecord.

Die Zahl der Anstellungen spricht für den Wettbewerb – auch wenn einige Spitzenweingüter keine Weine einreichten. Für das Markgräflerland, das mit rund 1.050 Hektar Fläche das größte Gutedelanbaugebiet in Deutschland ist, waren mehr als 190 Weine gemeldet, für die Region Saale-Unstrut mit rund 20 Hektar Gutedelanbaufläche elf Weine und für die Schweiz 56 Weine aus rund 4.100 Hektar Gutedelbestand – als größtes Erzeugerland sind sie also deutlich unterrepräsentiert. Die Rebsorte ist in der Schweiz als Chasselas bekannt, nur im Wallis wird sie als Fendant bezeichnet. Der Gutedel gilt als eine der ältesten Rebsorten der Welt.

Hier die Sieger:

14. Markgräfler Gutedel Cup

KATEGORIE QbA trocken:

2009 Markgräfler Lindenhof, Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim

KATEGORIE Kabinett trocken

2009 Scherzinger Batzenberg, Weingut Heinemann (Ehrenkirchen-Scherzingen)

KATEGORIE Spätlese trocken

2009 Britzinger Sonnhole, Winzergenossenschaft Britzingen Markgräflerland

4. Internationaler Gutedel Cup

KATEGORIE Gutedel trocken international

2009 Mauchener Sonnenstück Kabinett, Weingut Lämmlin-Schindler (Schliengen-Mauchen)

Der beste Gutedel aus dem Anbaugebiet Saale-Unstrut:

2009 Thüringer, Weingut Sonnenburg (Bad Sulza)

Der beste Gutedel aus der Schweiz (insgesamt Rang 7):

2009 Fendant de Sion „Les Mazots“ AOC, Weingut Maurice Gay SA (Chamoson / Wallis)

Und hier noch zwei informative Zitate:

„Die diesjährigen Weine haben aufgrund der hohen Mostgewichte einen höheren Alkoholgehalt und sind damit sehr dicht.“

(Markus Büchin, Mitglied des Vorstands des Markgräfler Wein e.V.)

„Ein weiterer Trend, den die Verkostung bestätigte: Deutsche und Schweizer Gutedelweine nähern sich einander immer mehr an. Dennoch gelten die Weine der Eidgenossen, die aus den Anbaugebieten Wallis, Genfersee, Bielersee und Waadt stammen, aufgrund der längeren Feinhefelagerung als die cremige und buttrige Variante.“

(Thomas Basler, Mitglied des Vorstands des Markgräfler Wein e.V.)

