

Siegerportraits Gutedel Cup 2017

27.04.2017

Sieger Kategorie „QbA trocken“

2016 Hügelseimer Schlossgarten, Winzer-genossenschaft Hügelseim

Die Winzer-genossenschaft Hügelseim wurde 1952 gegründet und hat heute 90 Mitglieder, die bereits seit Generationen im Weinbau tätig sind. Diese bearbeiten eine Rebfläche von etwa 78 ha mit den Sorten Gutedel (35 Prozent), Spätburgunder (35 Prozent), Müller-Thurgau (8 Prozent), Weißburgunder (6 Prozent), Grauburgunder (4 Prozent) sowie übrige Rebsorten (12 Prozent). Die überschaubare Anbaufläche, die aufgrund der unterschiedlichen topographischen Verhältnisse verschiedene Einzellagen vorweist, ermöglicht kurze Wege und damit eine schnelle Verarbeitung der Trauben. Das Fassungsvermögen beträgt 1,5 Millionen Liter bei 20 Prozent Holzfassanteil. Mit einem naturnahen An- und Ausbau der Weine möchte die Winzer-genossenschaft zum Erhalt der Kulturlandschaft beitragen und dafür sorgen, dass es auch in Zukunft qualitativ hochwertige, regionale Weine gibt, von denen man noch weiß, wo sie gewachsen sind.

Die Winzer-genossenschaft Hügelseim ist seit 2002 Mitglied in der WeinAllianz, der größten überregionalen Vertriebskooperation von Winzer-genossenschaften und Weingütern in Deutschland und mit der Erschließung von Exportmärkten wie China, der Ukraine, den Niederlanden und Polen beschäftigt. Beim Gutedel Cup ist die Winzer-genossenschaft seit Jahren mit Plätzen unter den Top Ten vertreten. 2016 belegte sie in der Kategorie „Kabinett trocken“ mit dem „2015 Hügelseimer Schlossgarten“ Platz 5 und war 2015 im internationalen Wettbewerb „Selektion trocken“ mit dem „2014 Hügelseimer Chasselas“ der Zweitplatzierte.

www.wghuegelheim.de

Sieger Kategorie „Kabinett trocken“

2016 Auggener, Winzerkeller Auggener Schäf

Mit der Fusion des Winzerkellers Auggener Schäf und der Winzer-genossenschaft Laufen im Jahr 2011 begann eine neue Ära der beiden Genossenschaften. Seither übernimmt der Winzerkeller Auggener Schäf die Vermarktung der Spitzenlage Laufener Altenberg. Die Eigenständigkeit der beiden Betriebe bleibt jedoch erhalten. Die Weine werden nach wie vor separat vor Ort mit einem hohen Qualitätsanspruch

in Rebberg und Keller ausgebaut. Spitzenlagen sind der „Auggener Schäf“ und der „Laufener Altenberg“. In Auggen ist mit einem Gutedelanteil von 45 Prozent das für das Markgräflerland typische Sortiment zu Hause. Daneben werden Spezialitäten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc und Regent angebaut. Auf der Laufener Rebfläche werden überwiegend Burgundersorten (50 Prozent) - insbesondere der blaue Spätburgunder - sowie Gutedel (30 Prozent) angebaut.

Auggener und Laufener Weine werden deutschlandweit und international zunehmend mit zahlreichen Preisen und Prämierungen ausgezeichnet wie unter anderem mit dem Weinpreis Mundus Vini, dem internationalen Müller-Thurgau-Preis und dem Mondial du Chasselas. Beim Gutedel Cup rangiert der Winzerkeller Auggener Schäf seit Jahren auf den vorderen Plätzen. 2016 belegte er in der Kategorie „Gutedel süß“ mit den Jahrgängen 2013 und 2014 den ersten und dritten Platz und der „2015 Laufener Altenberg“ Platz 4 in der Kategorie „Kabinett trocken“. Bei der Gebietsweinprämierung 2016 wartet der Winzerkeller Auggener Schäf mit 36 Goldmedaillen und einer Top Ten-Bewertung auf. Und auch die renommierten Weinführer Gault&Millau und Eichelmann führen den Winzerkeller Auggener Schäf unter den besten Weinerzeugern Deutschlands.

www.winzergenossenschaft-laufen.de und www.auggener-wein.de

Sieger Kategorie „Gutedel süß“

2015 Ballrechter Castellberg, Weingut Löffler Staufen-Wettelbrunn

Ein Weingut und drei Generationen. Das Weingut Löffler in Staufen-Wettelbrunn wurde 1988 gegründet und wird von Wolfgang Löffler und seinem Sohn Andreas – beide Winzer und Weinküfer - betrieben. Auf 14 ha Rebfläche gedeihen typische badische Gewächse wie u.a. Gutedel (4,5 ha), Spätburgunder (3,5 ha), Grau- und Weißburgunder (3 ha) sowie Müller-Thurgau (1,5 ha), Gewürztraminer (0,5 ha) und Regent (0,3 ha). Die Rebflächen liegen in den sonnigen Hanglagen von Castellberg und Fohrenberg, wo die lehmigen Lößböden die Wärme am Tage speichern und nachts wieder abgeben. Das fördert das kräftige Wachstum des Rebstocks und die Geschmacksqualität der Trauben. Die Arbeit in den Reben wird an den Richtlinien des kontrolliert umweltschonenden Weinbaus ausgerichtet. Moderne Kellertechnik und sorgfältige Verarbeitung schützen den Charakter der natürlichen Aromen. Schonendes Abpressen, langsame Vergärung mit natürlicher Hefe und die bedachte Ruhezeit lassen vollmundige Tropfen von überzeugender Reife entstehen.

Seit der Einführung des Gutedel Cups im Markgräflerland war das Weingut Löffler bereits mehrfach ausgezeichnet. Im Jahr 2016 erzielte es in den beiden Kategorien „Kabinett trocken“ und Kategorie „Gutedel süß“ den 2. Platz. Und auch die renommierten Weinführer Gault&Millau und Eichelmann führen das Weingut Löffler unter den besten Weinerzeugern Deutschlands.

www.weingut-loeffler.de

Sieger Kategorie „Selektion trocken“

2015 Staufener Schlossberg, Weingut Michael Wiesler Staufen

Tradition wird im Familien-Weingut Wiesler in Staufen groß geschrieben. Das Weingut kann auf eine lange Geschichte zurückblicken – im Jahr 2017 wird das 90-jährige Bestehen gefeiert. Großvater Karl Alfred Wiesler hatte 1927 die ersten Reben für das Gut gekauft und damit den Grundstein für die spätere Entwicklung gelegt. Seit 1990 führt sein Enkel Michael - gelernter Winzer und Weinhandelskäufer - gemeinsam mit seiner Frau Kristina das Weingut mit einer Gesamtfläche von 5,6 Hektar weiter. Der dazu gehörende Staufener Schlossberg zählt zu den ausgesprochenen Spitzenlagen im Markgräflerland - bereits seit dem 18. Jahrhundert wird hier Wein angebaut.

Um den gehobenen Ansprüchen der wachsenden Zahl von Weinliebhabern zu genügen, startete Michael Wiesler 2007 im Weingut eine Qualitätsoffensive, die WIESLER EDITION. Zu ihr gehören die besten und charakterstärksten Weine eines jeden Jahrgangs. Aus den Trauben der teilweise bereits Anfang der fünfziger Jahre gepflanzten Reben entstehen heute erlesene Selektionsweine. Die Trauben werden zur Schonung bei der Lese in kleinen Kisten transportiert. Die Trauben- und Mostverarbeitung erfolgt nach dem Gravitationsprinzip. Ein langsamer Ausbau auf der Feinhefe lässt den Weinen genügend Zeit zu reifen. Dadurch werden stabile Aromen erreicht. Highlights der „EDITION“-Weine sind Gutedel und Riesling. Hier verbindet sich eindrucksvoll das Potential der Rebsorten mit dem Terroir des Staufener Schlossbergs.

AUSZEICHNUNGEN des Weingutes Michael Wiesler

***Sterne bei „Weine aus Baden 2013“ der Fachzeitschrift „Selection“ für Gutedel Edition 2011

***Sterne bei „Weine aus Baden 2013“ der Fachzeitschrift „Selection“ für Weißer Burgunder 2011

***Sterne bei Riesling-Edelrebsorte „Selection“ für den Riesling Edition 2010

87 Punkte für Spätburgunder Edition 2009 bei Gault&Millau WeinGuide 13

www.weingut-wiesler.com