

# GEMISCHTER SATZ URKÄSENTHAL 2019

## WEINGUT TRAUTWEIN



**Klarheit** klar  
**Farbe** mittleres Strohgelb  
**Sonstiges** -



**Intensität** mittel +  
**Komplexität** mittel +



**Süße** ● ● ● ● ●  
**Säure** ● ● ● ● ●  
**Bitterkeit** ● ● ● ● ●  
**Körper** ● ● ● ● ●  
**Holzeinsatz** ● ● ● ● ●  
**Tannin** ● ● ● ● ●  
**Mineralität** ● ● ● ● ●  
**Komplexität** ● ● ● ● ●  
**Abgang** ● ● ● ● ●



**Harmonie** harmonisch  
**Typizität** typisch  
**Bewertung** sehr gut  
**Trinktemperatur** 10 bis 12 °C  
**Trinken bis** 2027  
**Besonderheit** Bio



**ANBAUGEBIET:** BADEN, DEUTSCHLAND  
**REBSORTE:** PINOT BLANC, PINOT GRIS, CHARDONNAY, MUSKATELLER  
**WEINTYP:** INTENSIV-KRAFTVOLL  
**PREIS:** 17,90 €

**AROMEN:**  
 APFEL (SAFTIG ROT) ◀  
 BIRNE ◀  
 QUITTE ◀  
 HOLUNDERBLÜTE ◀  
 MANGO ◀  
 ZIMT ◀  
 VANILLE ◀  
 BUTTER ◀  
 (GETOASTET) ◀

gekochter oder gebackener  
 Fisch, Meeresfrüchte,  
 gekochtes oder gebackenes  
 Geflügel, intensive asiatische  
 Gerichte, intensive  
 vegetarische Gerichte,  
 Gerichte mit Sahne- oder  
 Buttersoße, Risotto &  
 Reisgerichte, Weichkäse mit  
 gewaschener Rinde

# WINZER

„Biodynamisch mit Herz“, nach diesem Motto erzeugt das junge Winzerpaar Anne-Christin und Christoph Trautwein mit viel Begeisterung und Freude individuelle und charaktervolle Weine aus ihren 12 ha Spitzenlagen rund um Bahlingen am Kaiserstuhl und 1 ha Steillage an der Ahr. Bereits seit 1980 arbeitet Annes Familie visionär und mit viel Enthusiasmus nach biologischen Grundsätzen. 2004 folgte dann der konsequente Schritt zur biodynamischen Arbeit. In der Folge wurde das Weingut 2013 in die von Nicolas Joly gegründete Gemeinschaft biodynamischer Spitzenweingüter „Renaissance des appellations“ aufgenommen. Die Grundlage im biodynamischen Weinbau stellt die Pflege eines lebendigen und gesunden Bodens dar. Trautweins arbeiten mit ihren Böden, setzen sich mit ihren Eigenheiten auseinander und greifen unterstützend ein.

Dank ihrer Familiengeschichte können Anne und Christoph bei ihrer Arbeit gleich auf zwei sehr unterschiedliche Terroirs zurückgreifen. Am Kaiserstuhl zwischen Schwarzwald und Rheinebene herrschen fast mediterrane klimatische Bedingungen. Zusammen mit der einzigartigen Bodenbeschaffenheit von Löss auf Vulkangestein entstehen Weine, die in Charakter und Finesse absolut einzigartig sind. Im Fokus stehen hier die Weine aus der Burgunderfamilie, ganz besonders der Chardonnay. Ergänzend hierzu bringt der steile Tonschieferboden an der Ahr fruchtbetonte Weine hervor. Hier konzentriert man sich ausschließlich auf Riesling und Spätburgunder. Anne greift bei ihrer Arbeit so wenig wie nur irgend möglich in die Struktur der Weine ein. „Das, was da ist, ist bereits einzigartig und von unglaublicher Qualität“, sagt sie. Es sind Weine, die in jedem Jahr etwas anders sein dürfen. Für die perfekte Reifung setzt sie bei den Lagenweinen gebrauchte Holzfässer aus dem Burgund ein. Dadurch erhält der Wein Raum, um sein eigenes Potenzial zu entfalten.

# WEIN

Das Weingut Trautwein in Baden hat 2004 in Bahlingen eine Südlage mit lehmigen Lössboden mit acht klassischen Kaiserstühler Rebsorten bepflanzt. Bunt gemischt stehen Weißburgunder, Grauburgunder, Müller-Thurgau, Muskateller, Gewürztraminer und anderen nebeneinander. Die Trauben werden alle zum gleichen Zeitpunkt geerntet. Manche sind dann optimal reif, andere noch nicht ganz und manche bereits ein wenig überreif. Aber genau dies macht den Charme des daraus entstehenden Weins aus. Er ist nicht von der Stange, nicht perfekt normiert. Die Gärung erfolgt spontan und der Ausbau im Barriquefass nach burgundischem Vorbild.

So entsteht ein wunderbar individueller Wein, der vielschichtig und lang ist und hervorragend über einige Jahre in der Flasche reifen kann.