

GEMISCHTER SATZ PREMIER URKÄSENTHAL 2022



Trautwein, Baden

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Roter Apfel
Gruene Birne
Quitte
Holunderblüte
Mango
Zimt
Vanille
Butter
Getoastetes Brot

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

finessenreich
milde Säure
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco
Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio
Chardonnay
Muscat / Muskateller



WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

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.

WEINGUT TRAUTWEIN

Das Weingut Trautwein in Bahlingen (Baden, Kaiserstuhl) zählte 1980 zu einem der ersten Betriebe der Region, die im Weinberg und Keller ökologisch zu arbeiten begangen. Seit 2004 werden die Weinberge rein biodynamisch nach den Richtlinien des Demeter Verbands bewirtschaftet.

Die junge Anne-Christine Trautwein prägt heute mit Ihrem Mann Christoph den Stil des Weinguts. Seit 2019 haben Sie die gesamte Verantwortung für den 12 Hektar Betrieb im Kaiserstuhl übernommen. Dazu kommt noch ein weiterer Hektar von Christophs Familie an der 400 km nördlicher gelegenen Ahr. „Die Tradition der Familie nachhaltig bewahren und leben“ ist ein Grundsatz des Winzerpaares. Ziel ist es, dass auf dem Land der Familie noch in hundert Jahren gesunde Reben auf natürliche Weise wachsen und große Weine entstehen.

Annes Zeit bei Domaine Leflaive im Burgund macht sich im Stil von Trautwein bemerkbar. Sie arbeitete unter anderem auch einige Zeit auf dem legendären Gut, das mit die gesuchtesten Weißweine der Welt hervorbringt und auch Pionier für biodynamischen Weinbau ist.

Warum wir Trautwein im Programm haben

Burgundisch, Biodynamisch, Perfektionistisch. Drei Attribute, die auf die Arbeitsweise und Lebensphilosophie bei Trautwein hervorragend passen. Große Weine zu kreieren, das ist eine Sache. Doch erst der Fokus auf Nachhaltigkeit und die Basis der biodynamischen Landwirtschaft sorgen dafür, dass es solche Weine auch in Zukunft noch geben kann. Mit Liebe und Leidenschaft setzen sich Anne und Christoph hierfür ein und erzeugen Weine nach burgundischem Vorbild, die berühren und uns sofort gefesselt haben. Wir sind froh, diese Weine in unserem Sortiment zu haben.

Die Weine

Das Sortiment teilt sich in 4 Stufen – Gutsweine, Ortsweine, Lagenweine und „Grand“. In der Stufe der Gutsweine finden sich fruchtbetonte und solide Weine, die für einen unkomplizierten und unverfälschten Genuss stehen. Im Fokus der Ortsweine steht dann die jeweilige Rebsorte. In Bahlingen am Kaiserstuhl sind das die klassischen Burgundersorten Spät-, Weiß- und Grauburgunder. Mit Chardonnay wird die burgundische Vielfalt abgerundet. Die Rebsorte ist auch der Liebling von Anne und Christoph. Noch mehr Kraft, Eleganz, Finesse und Ausdruck findet man bei den Lagenweinen von Trautwein. In den besten Lagen von Bahlingen, Hundsrück, Käsenenthal und Fohberg, spiegeln sie das jeweilige Terroir wider und verfügen über einen individuellen Charakter. Das Reifepotenzial dieser Weine ist sehr hoch.

Äußerst interessant ist neben den Burgunder-Weinen der Gemischte Satz von Trautwein, in dem auch neben Weiß- und Grauburgunder aromatische Sorten wie Muskateller und Gewürztraminer einfließen. Eine herrliche Bereicherung des Spätburgunder-Programms aus dem Kaiserstuhl ist der Spätburgunder Ahrweiler Forstberg. Es ist ein großes Vergnügen, die Weine der gegensätzlichen Spätburgunder-Regionen miteinander zu vergleichen.

Die höchste Stufe der Qualität sind bei Trautwein die Weine der „Grand“-Klasse. Dieser Begriff ist natürlich an das Grand Cru Konzept im Burgund angelehnt. Bestes Terroir, höchste Ertragsreduktion, bis zu 50 Jahre alte Reben und der Ausbau in gebrauchten und neuen Barriques führen zu Spätburgunder und Chardonnay von großer Klasse, Eleganz und enormen Reifepotenzial.

Weinberg & Keller

Am Kaiserstuhl in Baden, einem zwar kleinen, aber dennoch hohen Mittelgebirge, findet sich eines der wärmsten Klimata Deutschlands. In Kombination mit den hohen Anteilen an Vulkangestein entstehen hier Weine mit einer einzigartigen Finesse und Charakter mit hohem Wiedererkennungswert.

Die Weinberge bewirtschaften Anne und Christoph biodynamisch nach den Richtlinien von Demeter. Die Maxime des Handelns lautet: gesunde Böden und Nachhaltigkeit in Weinberg und Keller. Trautwein setzt selbstverständlich keine Pestizide und Herbizide ein. Zusätzlich wird durch den Einsatz von Präparaten die Eigenstärkung der Pflanzen gefördert. Die Biodiversität im Weinberg wird durch natürliche Begrünung gesteigert. Durch die Nutzung der Umgebungshefen bei der spontanen Gärung betonen Anne und Christoph die individuelle Charakteristik der jeweiligen Rebsorten. Aber auch das Terroir und die individuelle Bodenbeschaffenheit sollen so in den Weinen deutlicher zu Geltung kommen. Nach einer verlängerten Hefestandzeit und ohne Filtration und Schönung kommen die Weine nach einer etwas längeren Zeit auf die Flasche. Dabei reduzieren Anne und Christoph die Zugabe von Schwefel auf das minimal Notwendigste. Mit diesem Vorgehen entstehen sehr eigenständige und charaktervolle Weine, die uns große Freude bereiten.