CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER PREMIER HUNDSRÜCK 2022 BIO

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

AROMEN

Zitrone
Orangenschale
Grapefruit
Gelber Apfel
Mirabelle
Weiße Blüte
Vanille
Brioche
Kieselstein

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
milde Säure
feine Holznote
trocken

Premier Hundsrück ist eine Cuvée aus Chardonnay & Weißburgunder vom Weingut Trautwein in Bahlingen am Kaiserstuhl. Anne-Christin und Christoph Trautwein führen den Betrieb seit 2019 in zweiter Generation und konzentrieren sich konsequent auf die Burgundersorten, allen voran Chardonnay, den die Familie bereits 1991 als eine der ersten in Deutschland pflanzte. Die Trauben wachsen in der gleichnamigen Spitzenlage oberhalb Bahlingens, einem der besten Weinberge des Betriebs, dessen Ertrag bewusst niedrig gehalten wird. Der Wein zählt zur Premier-Qualitätsstufe, die burgundisches Handwerk mit Kaiserstühler Terroir verbindet.

Der Boden der Lage ist hell, fein und außergewöhnlich kalkreich. Von den Trautweins wird er auch „Weißmehl" genannt, entstanden aus Lösslehm über verwittertem Vulkangestein. Die windoffene Kammlage sorgt für kühle Nächte und hält die Trauben frisch, während das milde Klima am Kaiserstuhl für Reife sorgt. Bewirtschaftet wird nach den strengen Richtlinien des Demeter Verbands, mit einem Ertrag von höchstens 35 hl/ha. Im Keller reift die Cuvée nach burgundischem Vorbild im gebrauchten Barrique, das ihr eine feine Würze und straffe Struktur verleiht, ohne die Frucht zu kaschieren.

In der Nase zeigt der Hundsrück zitrische Frische, die an Zitronentarte erinnert, dazu Orangenschale, herbe Grapefruit, Mirabelle und einen blumigen Unterton mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen wirkt er griffig, mit leicht trocknender Textur, die neugierig auf den nächsten Schluck macht. Würzige Noten und lebendige Säure halten ihn schlank, ein dezenter Holztouch gibt im Hintergrund Halt. Als Premier-Wein hat er Reifepotenzial, überzeugt aber schon jetzt mit herbem, mineralischem Abgang. Dass die Cuvée im kleinen Eichenfass reift, geht auf Anne-Christins prägende Ausbildungsjahre im Burgund zurück.

WEINGUT TRAUTWEIN

biodynamische Weine mit burgundischer Finesse und Perfektionsanspruch



Die Weine von Trautwein zeigen eine kühle, klare Frucht und eine Salzigkeit, die spürbar an das Vulkangestein des Kaiserstuhls erinnert. Die Weißweine wirken schlank und steinig, der Spätburgunder bleibt fruchtbetont und kühl, ohne in marmelige Reife zu kippen. Diese burgundisch geprägte Präzision kommt nicht von ungefähr: Anne-Christin Trautwein verbrachte eine Zeit bei der Domaine Leflaive in Puligny-Montrachet. 2019 übernahm sie mit ihrem Mann Christoph das Familienweingut in Bahlingen, das ihre Eltern bereits 1980 auf biologischen Anbau umstellten. Seit 2004 arbeiten die beiden biodynamisch nach Demeter, im Keller greifen sie kaum ein und lassen Boden und Rebsorte sprechen.

Anne-Christin Trautweins Weg führte sie für eine Weile ins Burgund, an die Domaine Leflaive in Puligny-Montrachet, eines der konsequentesten biodynamischen Güter der Welt. Was sie von dort mitnahm, prägt heute den Stil ihres eigenen Weinguts in Bahlingen am Kaiserstuhl. Gemeinsam mit ihrem Mann Christoph hat sie 2019 die Verantwortung für das Familienweingut übernommen, das ihre Eltern bereits 1980 auf biologischen Weinbau umgestellt hatten. Damit gehörte Trautwein zu den ersten Bio-Betrieben am Kaiserstuhl überhaupt. Seit 2004 arbeitet der Betrieb vollständig biodynamisch nach Demeter-Richtlinien. 12 Hektar bewirtschaftet das Paar in Bahlingen, mit den besten Parzellen in Fohberg, Hundsrück und Käsenthal. Im Zentrum stehen Burgundersorten und Chardonnay, dazu kommen ein Gemischter Satz und einige aromatische Rebsorten. Ein weiterer Hektar von Christophs Familie liegt an der Ahr, mit Spätburgunder und Riesling auf steilem Tonschieferboden. Auf demselben Boden, so der erklärte Anspruch, sollen auch in hundert Jahren noch große Weine wachsen.

Warum Weingut Trautwein?

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

Auf der Village-Stufe stehen bis zu 35 Jahre alte Reben, der Ertrag bleibt unter 45 Hektoliter je Hektar. **Fumé** ist eine Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay und Grauburgunder, der Name verweist auf die rauchige Mineralität, die an die Loire erinnert. Würzig und blumig zeigen sich **Gewürztraminer** und **Muskateller**, beide mit klarer Struktur statt parfümiertem Kitsch. Schlank und steinig kommt der **Weissburgunder** daher, der **Grauburgunder** zeigt sich breiter und fülliger. Beim **Pinot Noir** bleibt der Stil kühl und fruchtbetont, ohne marmelige Reife.

Auf den Premier-Lagen reduziert das Paar den Ertrag deutlich und baut im kleinen Eichenfass aus. Der Premier **Hundsrück** vereint **Chardonnay & Weissburgunder** auf hellem, kalkreichem Boden, was Eleganz und feine Salzigkeit ergibt. Auf dem warmen, vulkanischen Fohberg wachsen die bereits 1991 gepflanzten Reben für den **Premier Fohberg Chardonnay**. Eine Sonderstellung hat der **Premier Urkäsenthal**, ein **Gemischter Satz** von acht Rebsorten in einer 25-Ar-Parzelle. Aus dem Hektar an der Ahr kommt der **Ahrweiler Forstberg**, ein Spätburgunder von Grauwacke und Schiefer, kühl gezeichnet. In der Grand-Klasse stehen bis zu 50 Jahre alte Reben, Erträge unter 30 Hektolitern und Ausbau im gebrauchten und neuen Barrique. **Grand Fohberg Chardonnay** und **Grand Käsenthal Grauburgunder** zählen zu den dichtesten Weißen aus dem Kaiserstuhl. Auf der roten Seite beschließt der **Grand Käsenthal Pinot Noir** mit eleganter Tiefe die Linie.

Weinberg und Keller

Am Kaiserstuhl trifft nahezu mediterranes Klima auf fruchtbaren Löss über Vulkangestein, an der Ahr stehen die Reben auf steilem Schiefer und Grauwacke. Anne und Christoph führen das Weingut biodynamisch nach Demeter: Pflanzliche Präparate stärken die Eigenabwehr der Reben, eine natürliche Begrünung sorgt für Biodiversität, auf Pestizide und Herbizide verzichtet das Paar vollständig. Im Käsenthal pflanzt es einen Teil der Burgunder-Sorten als Doppelstock, damit die Wurzeln tief ins Vulkangestein finden. Auch der Hofgarten mit eigenem Gemüse, Getreide und Hühnern gehört zum Selbstverständnis des biodynamischen Betriebs. Im Keller bleiben die Eingriffe gering: Die Trauben vergären spontan mit den Hefen aus dem Weinberg, danach reift der Wein über lange Hefestandzeit, je nach Qualitätsstufe in Edelstahl, gebrauchtem Holz oder neuen Barriques. Filtration und Schönung bleiben aus, Schwefel wird nur in minimalen Mengen zugegeben. Was im Glas ankommt, zeigt eine klare, ruhige Frucht und eine Salzigkeit, die deutlich an Vulkangestein erinnert.

Winzer	Anne-Christin & Christoph Trautwein
Ort	Bahlingen am Kaiserstuhl
Weinberg	biodynamisch
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Ausbau in Edelstahltanks, gebrauchten Holzfässen, gebrauchten und neuen Barriques
Größe	am Kaiserstul 12, an der Ahr 1 Hektar; 80.000 Flaschen