

CHARDONNAY PREMIER FOHBERG 2023



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

Grapefruit
Gruene Birne
Mirabelle
Quitte
Haselnuss
Butter

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
feine Holznote
trocken



WEINBAU Rebsorten

Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

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

Biolog. Säureabbau Lagerung

Der Chardonnay Fohberg vom Weingut Trautwein in Baden zählt zu den besten Weinen der Rebsorten in Deutschland. Anne Tautwein hat eine relevante Zeit bei Winzerikonen im Burgund gearbeitet. Dort hat sie gelernt, wie man mit Barriques arbeitet. Das schmeckt man! Denn obwohl die Barriquenote bei dem jungen Wein noch intensiv ist, kann man erahnen, dass sich der Chardonnay Fohberg in zwei bis drei Jahren wunderbar entfalten wird. Grundlage ist der nach Süden ausgerichtete Weinberg in Bahlingen. Dort stehen über 30 Jahre alte Chardonnay Reben auf Lössboden. Biodynamisch bewirtschaftet arbeiteten sich die Wurzeln in die Tiefe und versorgen die Trauben mit viel Geschmack und Würze. Die Gärung erfolgte wie immer beim Weingut Trautwein spontan. Barriquefass, biologischer Säureabbau und ein langes Hefelager fügen der Traubenfrucht Cremigkeit und süßliche Würze hinzu. So entsteht Chardonnay der Extraklasse.

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.