

Degustation von Weinen aus Baden-Ortenau

GSTAAD Am Samstag, 14. Oktober degustierten die Weinfreunde Gstaad-Saaneland im Hotel Gstaaderhof Weine aus Baden-Ortenau mit dem Winzer Siegbert Bimmerle aus Renchen und Martin Riedi von der Vinoteca Martino.

Die Ortenau wurde bis ins 16. Jahrhundert als «Mortenua» bezeichnet (oder auch Mordunouva, was so viel heisst wie Sumpffestung) und ist geschichtlich eine Landschaft am rechten Oberrhein und in der Vorbergzone des Schwarzwaldes in Baden-Württemberg. Sie erstreckt sich von Offenburg bis nach Baden-Baden. Die Landschaft Ortenau gehörte zum Herzogtum Schwaben und wurde im 12. Jahrhundert an die Herzöge von Zähringen verliehen. Danach gab es Streit mit abwechselnden Besitzern wie Ludwig dem Bayern, dem Habsburger Friedrich dem Schönen, den Bischöfen von Bamberg und Welfgang von Fürstenberg.

Im 18. Jahrhundert ging die Ortenau an das Grossherzogtum Baden (Markgrafen von Baden) über. Kennzeichnend für die Gegend sind die stark ansteigenden Westhänge des Schwarzwalds, die in bergige Wein-, Obst- und Gemüseplantagen übergehen und teilweise bewaldet sind. Klima und Lebensqualität haben grosse Gemeinsamkeiten mit der Toskana. Hier scheint die Sonne viel mehr als anderswo. Dies bringt hervorragende Weine und eine entsprechende Küche hervor.

Der Weinbaubereich Ortenau gehört zum Weinbaugbiet Baden und umfasst die Regionen südlich von Baden-Baden entlang des Schwarzwaldes bis nach Offenburg. Er liegt in den Landkreisen Ortenau, Baden-Baden und Rastatt. Typische Rebsorten der Region sind Müller-Thurgau, Riesling und Spätburgunder. Ein Kellermeister aus der Ortenau sagt: «Wenn unsere Winzer den Wein am liebsten selber trinken, dann kommt die Qualität ins Glas».

Ein Gut mit Familientradition

Bemerkenswerte Weine werden an speziellen Orten angebaut. Das Anbaugbiet des Weingutes Siegbert Bimmerle ist geprägt vom Weinanbau und die Natur ist wie geschaffen für hervorragende Weine. Keine andere Gegend in Deutschland kann sich so vieler Son-



Christof Huber (l.) und Martin Riedi

FOTOS: HANS LIECHTI

nenstunden rühmen wie das wunderschöne Anbaugbiet im Herzen von Baden. Mit mehr als 15000 Hektar Rebfläche ist es das drittgrösste Weinbaugbiet Deutschlands. Die Ortenau ist die Heimat dieses Traditionsbetriebes. Die Familie hat sich seit mehreren Jahrzehnten der Faszination Wein verschrieben. Der Grossvater war Weinhändler und sein Sohn begann mit eigenem Weinbau. Als gelernter Weinküfer übernahm der Enkel Siegbert Bimmerle 1986 den Betrieb in der dritten Generation. Mit dessen Sohn Benedikt arbeitet bereits heute ein Nachfolger im Unternehmen, so dass die Familientradition fortgeführt werden kann. Mittlerweile gehört das Gut zu den 100 besten Weinhäusern Deutschlands.

Kein Kompromiss in punkto Qualität ist die Lebensansicht. Die Winzerfamilie arbeitet mit Stolz und Ehrgeiz, um die immer steigenden Qualitätsansprüche zufriedenstellen zu können. Der Beweis für die langjährige Erfahrung, das Feingefühl und die qualitätsorientierte Kellereiwirtschaft sind die vielen nationalen und internationalen Prämierungen, welche hinter dem Weingut Siegbert Bimmerle stehen. Er und sein Team von Mitarbeitern und Winzern widmen sich mit Leib und Seele der intensiven Pflege und dem Wachstum der Trauben. Die hohe Qualität des Lese-guts steht im Zentrum der täglichen, oft harten Arbeit am Weinberg. Jeder, der

im Betrieb mitarbeitet, egal ob als Winzer, im Keller, in der Verwaltung oder im Verkauf, gehört zur Winzerfamilie und verfolgt das gemeinsame Ziel, ausgezeichnete und handverlesene Weine zu schaffen.

Sonnenreiche Lage

Erstklassige Lagen sind die Grundlage für grossartige Weine. Zu den Besonderheiten des Weingutes zählen die Vielfalt und die Ausdehnung der unterschiedlichen Lagen der Weinberge. Das Weinland ist das wärmste und sonnenreichste Gebiet der Bundesrepublik, was der Qualität der genussvollen Weine zugutekommt. Als einzige Anbauregion Deutschlands wurde Baden daher der europäischen „Weinbauzone B“ zugeordnet. Das verbindet die Region mit bekannten französischen Gebieten wie etwa dem Loire-Tal oder der Champagne. Das Zusammenspiel der Natur mit dem Geschick der Winzerfamilie bezeichnet man in der Branche als «Terroir». Für Siegbert Bimmerle und sein Team bedeutet dies nicht nur modisches Beiwerk, sondern spontane Qualität und genussvolle Vielfalt. Für ihn ist Wein Leidenschaft, Erfüllung, Mut, Leben, Faszination, Genuss und Liebe.

27 Weinfreunde degustierten 7 Weine

Die Weinfreunde hatten Gelegenheit, Siegbert Bimmerle und seinen Sohn Benedikt im Sälü des Hotels Gstaaderhof

in Gstaad begrüssen zu dürfen. Er wurde vorher schon kurz vorgestellt, ist ein absoluter Spitzenfachmann und führt den Betrieb bereits seit 31 Jahren mit stets grösserem Erfolg. Er führte uns durch den ganzen Abend und erklärte sämtliche mitgebrachten Weine. Diese werden wie üblich am Schluss des Berichtes separat beschrieben. Martin Riedi hatte auch diesmal wenig zu übersetzen, alle Teilnehmer verstanden den sympathischen Dialekt von Baden-Württemberg.

Es war ein erfolgreicher Abend. Insgesamt 27 Weinfreunde wollten diesmal die zu degustierenden Weine aus der Region Ortenau verkosten. Zu den vorgestellten Weinen konnten die Weinfreunde, wie schon üblich, Spezialitäten aus dieser Region verkosten. Ein denkwürdiger Abend stand den Weinfreunden bevor. Auch dieses Jahr haben Christoph und Konstanz Huber persönlich mitgeholfen, den Winzer zu organisieren. Frau Huber stammt aus der Region Baden. Das Resultat konnte sich sehen lassen. Auch dieses Jahr genossen die Weinfreunde die angenehme, herzliche Betreuung. Der Aufenthalt war mehr als nur wohlthuend, es war einfach gemütlich und sehr behaglich. Das Menu wurde ganz mit den Spezialitäten aus der Region Baden-Ortenau gefüllt.

Die präsentierten Weine wurden spitzennässig mit den Speisen kombiniert. Das Detail sah dann so aus: Aperitiv wiederum im geschmackvoll eingerichteten und gemütlichen Foyer, dazu einen Auxerrois 2016 (Gelber Burgunder), ein seltener Weisswein von einer sagenhaften Qualität. Die Fortsetzung oder das eigentliche Dinner fand im Sälü statt. Der Wein war ein grauer Burgunder Kabinett Jahrgang 2016. Zur zweiten Vorspeise gab es einen Riesling Kabinett trocken, Jahrgang 2016 und zur dritten einen Spätburgunder im Eichenfass, Jahrgang 2014. Der Wein zur Hauptspeise war eine Spätburgunder-Auslese trocken, Jahrgang 2015. Zum Dessert wurde altes Kirschwasser in einem Becherglas serviert. Zum Schluss wie immer Kaffee und Friandises.

Und nun möchten wir uns bei allen Beteiligten herzlich bedanken. Die Gastronomie verdient den Ausdruck

«Glanzeistung». Alle Teilnehmer waren überaus verückt. Wir fühlten uns wie zu Hause, einfach behaglich.

WEINFREUNDE GSTAAD-SAAENLAND/HANS LIECHTI

Beschreibung der degustierten Weine:
Auxerrois, Kabinett trocken, 2016. Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach, aus gelber Burgunder, stammt aus Frankreich, ist eine kleine Seltenheit, in Deutschland gering vertreten, feine und zarte Fruchtaromen von Äpfeln, Birnen und Quitten, im Duft ausgesprochen eleganter und feingliedriger Wein, ausgewogener Körper, im Gaumen eine sehr harmonische, fast schon milde Säure, passt zu Fisch und hellem Fleisch wie Geflügel, jetzt schon genussreif, Alkoholgehalt 12,5%.

Grauer Burgunder, Kabinett trocken, 2016. Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach, früher auch Ruländer in Deutschland, erinnert an Fische, gelbe Früchte wie Birne, Mirabelle und etwas Quilone, im Duft auch exotische Aromen wie etwa Melone, auf der Zunge zeigt sich seine kräftige sowie gehaltvolle Art, mild-harmonische Säurestruktur, ausbalancierter Vertreter seiner Sorte, ideal zu Fleisch, Fisch, Gebratenem, Grilltem und Aufläufen, Alkoholgehalt 13%.

Riesling, Kabinett trocken, 2016. Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach, Lage Klingelberger. Wein des Monats, Top 100 Best of Riesling, Goldmedaille, frische Aromen wie Ananas oder Pfirsich, zeigen sich auch im Duft, lebendige und schön eingebundene Säure, mit viel Frucht im Gaumen, rassischer Vertreter seiner Sorte, verlangt nach mehr, passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten sowie Geflügel und Terrinen, Alkoholgehalt 12%.

Chardonnay, Qualitätswein trocken, 2016. Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach, ist eine der populärsten Rebsorten, vertreten in fast allen Ländern der Welt, Anbau nimmt in Deutschland langsam zu, feinerziger Duft von Melonen, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren oder nicht ganz reifen Äpfeln, feste Struktur, harmonischer Abgang, passt zu Fisch und Meeresfrüchten oder zu Gebratenem, ist auch solo ein exzellenter Genuss, Alkoholgehalt 13%.

Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein trocken, 2014. Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach, im Eichenfass gereift, Goldmedaille, glänzendes Rubinrot im Glas, verspricht auch im Duft eine elegante Fruchtaromatik, die an dunkle Beerenfrüchte (schwarze Johannisbeeren) erinnert, besitzt einen kräftigen Körper, begleitet von einer harmonischen Gerbstoffnote, nachhaltig im Abgang und ausdrucksstark, Begleiter zu Rind und Kalb, kräftigem Käse, Alkoholgehalt 13,5%.

Spätburgunder Rotwein, Auslese trocken, 2015. Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach, aus blauer Spätburgunder (Pinot Noir), eine bedeutende, qualitativ hochwertige Rebsorte für Rotwein, wurde lange Zeit in Deutschland als «Clevner» bezeichnet, Goldmedaille, tiefe dunkle Aromen von Brombeeren und Schwarzkirnschen, im Mund sehr fein, vollmundig und weich, begeistert durch seinen intensiven und gehaltvollen Körper (Dichte + Beschaffenheit), Alkohol 14%.

Altes Kirschwasser, ohne Jahrgangsangabe. Siegbert Bimmerle, Renchen-Erlach, wird auch Schwarzwälder Kirschwasser genannt, kräftig, extrem vollmundig in Blume (Duft/Bouquet feiner Weine, Gegensatz: Bukett Geruch flüchtiger Duftstoffe), ungemein edel, fein, rassisches Fruchtaroma mit ganz weichem Abgang, sehr altes Kirschesstillat allerhöchster Güte, ausgeprägter Duft, würzig, wohlschmeckend, charaktervoll, hochgradig, echte Rarität, 40 % Alkoholvolumen.