

2024 »Über dem Nebel« Weißburgunder

Jakob Schneider, Nahe/Deutschland



Das Besondere am Wein

Weißburgunder ist eine Rebsorte, die »fette« Böden liebt und dort zu ebensolchen Weinen neigt. Jakob Schneider geht einen anderen Weg. Sein »Über dem Nebel« steht auf **skelettreichem Vulkanverwitterungsgestein, das feingliedrige, finessenreiche Weine hervorbringt**. Da Jakob Schneider einen Teil des Weins in neuen Halbstückfässern ausbaut, verbindet sich hier beides: Eleganz – und Schmelz!

Weinbeschreibung

Aus dem Glas strömen einem Aromen von Aprikose, Williamsbirne, feinen Kräutern und Haselnuss entgegen. Diese Aromavielfalt setzt sich am Gaumen fort, unterlegt von einer eleganten mineralischen Ader. Schmelzig und doch mit lebendigem Spiel füllt der Wein den Mund und klingt langanhaltend und wohligh-kräutrig nach.

Unsere Speiseempfehlung

Elegant zu Tafelspitz, Seitan mit Spinat oder Zander in Safran

Steckbrief

Jahrgang: 2024
Rebsorten: Weissburgunder
Region: Nahe
Land: Deutschland
Alkohol: 12,5% vol
Restzucker: 2,6 g/L

Säure: 5,7 g/L
Ausbau: Edeltank, Halbstückfässer
Boden: Vulkanverwitterungsgestein
Kühlung: 11–12 °C
Preis: 13,50€ (1L = 18,00€)
Art.-Nr. 7015500924

2024 »Über dem Nebel« Weißburgunder

Jakob Schneider, Nahe/Deutschland



Jakob Schneider

Das Weingut

Jakob Schneider ist bereits der fünfte in ununterbrochener Reihenfolge. Alle Jakobs waren ambitionierte Winzer, alle haben das Weingut vorangebracht. Doch erst der heutige lässt die legendären Lagen an der Nahe – Hermannshöhle, Rosenheck, Dellchen – auf nie geahnte Weise erstrahlen. In den Steillagen heißt das viel Handarbeit. Dazu kommt bei Jakob Schneider eine tiefe Demut, die das Terroir über den Winzer stellt. Neben dem Riesling zeigt sich das in besonderer Weise bei seinen Weißburgundern.



Die Weinregion

Die **Weinregion Nahe** gilt als geologisches Kleinod. Auf ihren 125 Kilometern Länge finden sich eine **Vielzahl an Bodenformationen**, darunter vulkanischer Porphyr und Melaphyr, Rot-, Blau- und Grauschiefer, Rotliegendes, Muschelkalk, aber auch Kiesel, Kalkstein oder tiefgründiger Löss-Lehm. Das macht die Nahe zu einem Paradies für den Terroir-sensiblen Riesling. Weitere Reben sind neben Sauvignon Blanc vor allem der Weißburgunder.

2024 Chasselas Fumé

Wein- und Obsthof Rüdlin, Baden/Deutschland



Das Besondere am Wein

Im badischen Markgräflerland gilt **Gutedel** als bevorzugte Rebe auf Weinfesten. In der Schweiz allerdings genießt sie unter dem Namen **Chasselas** einen hervorragenden Ruf im Hochpreissegment. Seit einigen Jahren **erschließen auch Winzer diesseits des Rheins das enorme Potential der Rebsorte**. Sie ist **säurearm und hat vergleichsweise niedrige Alkoholwerte**. Doch insbesondere, wenn sie im Barrique ausgebaut wird, kann sie qualitativ mit den besten Burgundern mithalten.

Weinbeschreibung

Feines Edelholz und ein Hauch Vanille umhüllt im Duft Aromen von Birne, Haselnuss und weißen Blüten. Am Gaumen elegant, mit schönen Röstnoten, einem Tropfen Honig, zarter Cremigkeit und klarer Fruchtfrische. Ein Wein, der leise auftritt – und lange im Gedächtnis bleibt.

Unsere Speiseempfehlung

Fantastisch zu Käsespätzle, Schweinemedallions, Räuchertofu mit Lauch

Steckbrief

Jahrgang: 2024
Rebsorte: Gutedel
Region: Baden
Land: Deutschland
Alkohol: 12,0% vol
Restzucker: 1,2g/L

Säure: 5,2g/L
Ausbau: Edeltanks, Barrique
Boden: Löss- und Lehmböden
Kühlung: 10 °C
Preis: 12,95€ (1L = 17,07€)
Art.-Nr. 7027460024

2024 Chasselas Fumé

Wein- und Obsthof Rüdlin, Baden/Deutschland



Kevin Rüdlin

Das Weingut

Kevin Rüdlin ist durch und durch Individualist. Sein erst **2021 gegründetes Weingut in Auggen** sieht er als Teil der sogenannten Landweinbewegung. Jenseits der als beengend erlebten Vorschriften für Prädikatsweine sucht er nach eigenen Ausdrucksmöglichkeiten. Als gelernter Küfer spielen für Kevin Rüdlin Holzfässer in jeglicher Form eine wichtige Rolle bei seiner Weinbereitung. Neben Burgundern steht vor allem die unterschätzte Regionalrebe Chasselas alias Gutedel im Zentrum seines winzerischen Schaffens.



Die Weinregion

Das **Markgräflerland** erstreckt sich rechtsrheinisch an den Ausläufern des Schwarzwaldes von etwas unterhalb Freiburgs bis Weil am Rhein an der Grenze zur Schweiz. Die Weinberge liegen relativ hoch und werden zudem von den Fallwinden des Schwarzwaldes gekühlt. Das gibt den Weinen eine finessenreichere und weniger opulente Stilistik als am benachbarten Kaiserstuhl. Hauptrebsorten sind die weißen und roten Burgunder. Als regionale Besonderheit gilt der Gutedel/Chasselas.

2024 Grauer Burgunder Réserve

Alexander Flick, Rheinhessen/Deutschland



Das Besondere am Wein

Alexander Flick zieht alle Register, um seiner Grauburgunder Réserve **ein Mehr an Statur, Schmelz und Ausdruck** zu verleihen. Volle acht Monate reifte der Wein auf der Feinhefe, ein kleiner Teil davon in aromagebenden Eichenfässern: Tonneau und Barrique. Durch die Beigabe von edlem Chardonnay gewinnt der Wein nochmals an Struktur und Vielschichtigkeit. Im Ergebnis entsteht ein begeisternder Grauburgunder, der weit aus der Masse herausragt.

Weinbeschreibung

Ein Grauburgunder mit großer Farbenpracht, der Genießer aus der Réserve lockt. In der Nase kitzeln Aromen von Mirabelle, Birne und Mango, untermalt von gerösteten Haselnüssen und einem dezenten Honigton. Am Gaumen erwartet Sie satte Frucht, feiner Schmelz – und eine betörende kleine Vanillenote im Finale. Ein Freudenfest!

Unsere Speiseempfehlung

Stark zu gebratener Hühnchenbrust, Käse-Soufflé, Spargel mit Hollandaise

Steckbrief

Jahrgang: 2024
Rebsorte: Grauer Burgunder
Region: Rheinhessen
Land: Deutschland
Alkohol: 12,5% vol
Restzucker: 5,0g/L

Säure: 6,6 g/L
Ausbau: Edeltank, Tonneau, Barrique
Boden: Lösslehm, Lössboden
Kühlung: 8–10 °C
Preis: 11,50€ (1L = 15,33€)
Art.-Nr. 7013400324

2024 Grauer Burgunder Réserve

Alexander Flick, Rheinhessen/Deutschland



Alexander Flick

Das Weingut

Nach Weinbaustudium und Neuseelanderfahrung hat **Alexander Flick** das Familienweingut in Bechtolsheim komplett auf Qualität getrimmt. Viele Massenträger unter den Rebsorten wurden rigoros herausgerissen. Stattdessen setzte Alexander Flick in seinen Weinbergen Edelreben wie Grauburgunder, Riesling oder Chardonnay. Auch stellte er auf die burgundische Qualitätspyramide von Gutswein, Ortswein und Lagenwein um. Angesichts internationaler Toplagen wie Morstein oder Höllenbrand eine weise Entscheidung!



Die Weinregion

In **Rheinhessen** wird erst seit der Jahrtausendwende Qualitätsweinbau betrieben. Die weitläufigen Hügel gelten als Land der unbegrenzten Möglichkeiten, in dem ständig neue Talente für Furore sorgen. Die **kalkhaltigen Lössböden** bieten beste Bedingungen für nahezu alle deutschen und internationalen Rebsorten.