

selection



Konradin Selection GmbH, Ernst-Mey-Str. 8, 70771 Leinfelden-Echterdingen
88
*4290000761#3/2020
ZKZ 43221, PVS1, DPAG, Entgelt bezahlt
Weingut Ernst Bretz
Herr Ernst Bretz
Langgasse 35
55234 Bechtolsheim



BESTES BURGUNDER-WEINGUT ÖSTERREICH DES JAHRES 2020 Franz & Markus Lentsch

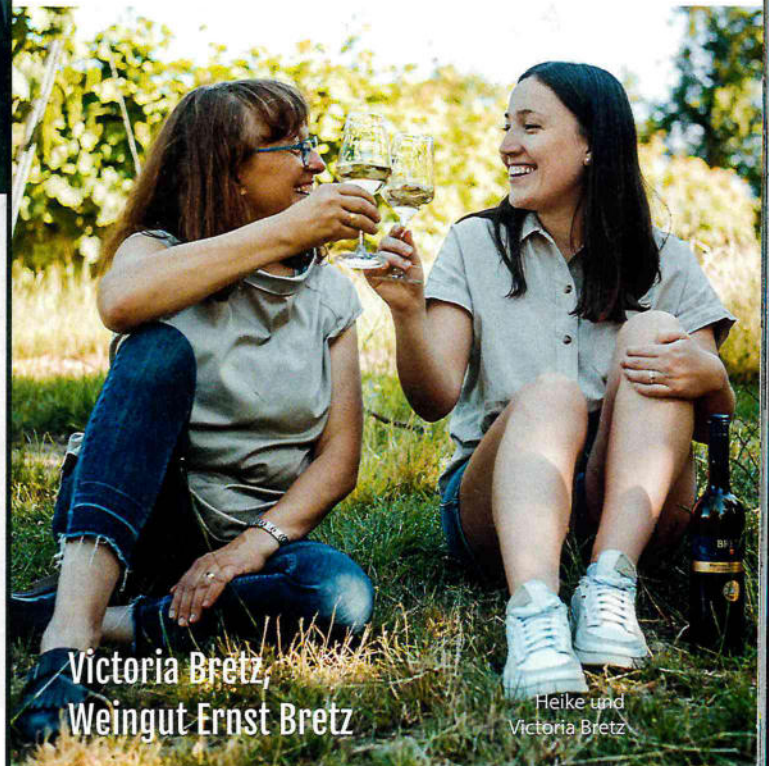
Prämiert: Jungwinzer, Weine aus Steillagen, Bio- & Burgunder-Weingüter

2. Was für eine Frage! Schwarz oder weiß? Rot oder grün? Links oder rechts? Kann man das aus „persönlicher Sicht“ überhaupt schreiben? Immer diese ja oder nein Entscheidungen... als wenn das Leben so einfach wäre.

Es kommt, wie immer, drauf an. Burgunder können beides und das in vielen Varianten. Von „ganz ohne Holz“, komplett im Stahltank für die leichten, frischen Weine, die etwa im Sommer auf der Terrasse oder im Restaurant zur Vorspeise oder in der Theaterpause „einfach mal zwischendurch“ getrunken werden, über im großen Holzfass oder im bereits mehrfach genutzten kleinen Fass, wo es kaum noch Röstaromen und Toasting gibt und es eher in einen klassisch französischen Stil geht bis zu kräftigen 14,5 Prozent vol. Grauburgunder oder Chardonnay, die in neuen Fässern mit Karamell-Vanille-Note die körperreichen Weißweine darstellen, die es mit BBQ-Gerichten, dunklem Fleisch und Zigarre aufnehmen können. Wir haben es gegliedert in Tradition, Edition und Avantgarde und dann natürlich noch ein paar Spielarten, die aus Cuvées oder Eigenabfüllungen für „Freunde des Hauses“ aus der Gastronomie und Handel entstehen. Beim Spätburgunder machen wir es auch so, vom Paranoia, der ohne Holz ausgebaut ist, über Tradition mit großem Holzfass und bereits mehrfach belegten kleinen Fässern über Edition, den es momentan nur für den Export gibt, bis zur Avantgarde in besten kleinen, oft ganz neuen oder einmal genutzten Barrique.

3. Oh, damit habe ich auch gleich die nächste Frage beantwortet. Ich bin froh, dass es die Vielfalt gibt und was ich dann an dem einen oder anderen Tag oder Anlass bevorzuge ist absolut stimmungs- und situationsabhängig.

4. Sagen wir mal so, das Rad stoppt niemals still und Ideen gibt es viele. Was der Jahrgang dann zulässt und der Markt auch coronabedingt hergibt, muss man sehen. Aber, um nochmals eine Floskel zu verwenden - und wenn es ein Phrasenschwein gibt, würde ich auch einzahlen: Nichts ist so beständig wie der Wandel! Aber ich freue mich drauf und Sie dürfen gespannt sein.



Victoria Bretz,
Weingut Ernst Bretz

Heike und
Victoria Bretz

1. Wir lieben Burgunder! Diese Sorten sind nicht nur besonders lecker, sondern passen auch perfekt hier nach Bechtolsheim. Durch die kalkhaltigen Böden am Petersberg bekommen diese Weine einen unheimlichen Schmelz und zeigen doch eine straighte Mineralik. Doch was ist denn so wunderbar am Kalk? Ganz einfach: Dank seiner porösen Beschaffenheit reguliert er ideal die Feuchtigkeit der Böden. Bei zu viel Feuchtigkeit absorbiert er diese im Boden und versorgt die Reben in Trockenperioden damit. Das gefällt der Rebe, wodurch sie mit einem extrem regelmäßigen Reifeprozess antwortet. Die Aromenentwicklung wird gefördert und die Säure bleibt auch in heißen, trockenen Jahren erhalten. Neben Weiß- und Grauburgunder pflanzen wir auch Chardonnay, Spätburgunder und sogar Frühburgunder an, wodurch wir uns als ein Burgunderweingut verstehen. Unser Portfolio reicht von Pinot Sekt bis hin zu Spätburgunder Rosé Eiswein.

2. Unsere Basisweine sind im Edelstahltank ausgebaut, damit sie frisch und fruchtig bleiben. Mit einer Réserve-Linie haben wir eine Premiumlinie eingeführt. Neben qualitätssteigernden Maßnahmen im Weinberg und Keller werden diese Weine zum Teil auch in großen



Holzfässern ausgebaut. Dadurch erhalten sie einen Hauch von Röstaromen, ohne dass die Frucht übertönt wird. Für alle Barriqueweinliebhaber findet sich in unserem Sortiment auch ein Chardonnay aus dem Barrique. Dieser Wein wird ausschließlich in französischen Holzfässern in erster und zweiter Belegung ausgebaut. Der kräftige Wein lässt sich daher auch perfekt zu intensiven Käsesorten kombinieren.

3. Trotz Holzfassausbau und langem Hebelager wollen wir die Frische und Finesse der Weine nicht aus den Augen verlieren. Die Burgunder zeigen sich filigran mit Druck und Tiefe im Abgang.

4. Da wir bereits eine breite Auswahl an Burgundersorten in unserem Sortiment führen, wird es zeitnah keine neuen Weine bei uns geben. Natürlich lohnt es sich auch immer mal die neuen Jahrgänge zu verkosten.

Dr. Marion und Alexander Rinke, Weingut Rinke

1. Auf Muschelkalk bauen wir an der Obermosel im Langsurer Brüderberg, einem Grand Cru Weinberg mit Steil- und Steilstlage, einen „Gemischten Satz“ aus Chardonnay (85 bis 90 Prozent) und anderen, teils exotisch anmutenden Rebsorten an. Das Ergebnis sind feine, Chablis-ähnliche Weine mit einem kleinen aromatischen Schuss, der von den anderen Rebsorten kommt. Das bringt äußerst spannende Weine hervor, die sehr eigenständig sind, aber trotz der ähnlichen Bedingungen wie im Burgund, die Rebsortenklone stammen alle aus dem Burgund und ähnlicher geologischer Formation, keine Burgund-Kopien.

Beim Weißburgunder streben wir einen kühlen, eleganten, animierenden Wein an, der absolut schnörkellos und trocken sind. Unser Pinot Blanc Schiefergestein hat kein Gramm Speck zu viel auf den Rippen. Beim Grauburgunder liegt unser Fokus auf Saftigkeit, Würze und Cremigkeit. Unser Pinot Gris Schiefergestein ist vielleicht der universellste Essensbegleiter in unserem Portfolio. Die Cremigkeit wird durch einen 50-prozentigen Ausbau in gebrauchten Barriques erreicht.

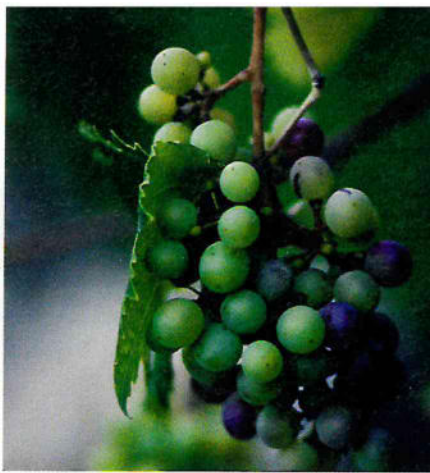
Bei unseren Pinot Noirs und beim Frühburgunder möchten wir leichtfüßige, animierende und spielerisch elegante Weine produzieren, die im Alkoholgehalt moderat sind.

2. Die meisten unserer Weine werden komplett im Holz ausgebaut. Das reicht von 1.200 Liter Stückfässern und dem



klassischen Fuder bis zum 500 Liter Holzfass und Barriquefässern mit 225 oder 300 Liter. Beim Pinot Blanc Schiefergestein verzichten wir bewusst auf Holz, um die Geradlinigkeit und Stahligkeit mehr in den Vordergrund treten zu lassen, bei anderen Weinen bevorzugen wir einen Mix aus Edelstahl ausbau und Holz, manche Weine bauen wir ausschließlich im Holz aus. Das ist eine Frage der gewünschten Stilistik. Insgesamt ist Holz für Burgunder immer die bevorzugte Wahl, weil es die Weine cremiger, runder und weicher macht. Das passt besonders gut zu Burgundern. Unsere Pinot Noirs und unser Frühburgunder werden im gebrauchten Barrique ausgebaut.

3. Wir fokussieren uns generell auf nicht zu alkoholreiche, finesse-reiche Weine, die eher elegant und mineralisch als opulent sind. Durch den Ausbau in gebrauchten Holzfässern entstehen generell oxidative Noten, die unsere Weine in Verbindung mit spontaner Vergärung und ausreichend Zeit zum Reifen unverwechselbar machen. Bei uns sind alle Weine spontanvergoren. Wir verwenden außerdem keine Zusatzstoffe, wir entsäuern nicht, säuern nicht auf und chaptalisieren nicht. Unsere Weine sind entweder unfiltriert oder werden nur über einen groben Schichtenfilter filtriert. Auch mit Schwefel halten wir uns sehr zurück.



Hartmut Heintz, Weingut im Zwölberich

1. Zum einen ist es unsere Vielfalt an Burgunderrebsorten angefangen mit Weiß- und Grauburgunder hin zum Spätburgunder und unserem Kundenliebling, dem Auxerrois. Mein Vater Walter Heintz hat diese Rebsorte 1959 von Luxemburg an die Nahe geholt, weil er einen eleganten Wein hervorbringt, eleganter als der Grauburgunder, eine tolle Mineralität zeigt und sich im Duft zwischen Weiß- und Grauburgunder ansiedelt. Einfach ein „everybody's darling“. Zum anderen gefällt uns das Potenzial, das die Burgunder im Ausbau bieten: unkomplizierter Weingenuss aus dem Edelstahl, aber auch elegante Speisenbegleiter aus dem Holzfass oder Barrique.

2. Die Burgunder sind wunderbare Partner für den Holzausbau. Insbesondere der Spätburgunder. Im Holz bildet er seine dritte Dimension in Form von Komplexität und Struktur auf der Zunge und er erhält den Feinschliff und Individua-

Reiner Roßwog, Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlingsbergen

1. Unsere Weinberge sind mit über 70 Prozent mit Weiß-, Grau- und Spätburgunderreben bepflanzt. Seit Anfang der 1990er Jahre erlebt vor allem der Graue Burgunder einen sehr großen Hype. Am Kaiserstuhl haben wir das größte zusammenhängende Anbaugelände für den Grauen Burgunder.

2. Weine aus den Burgundersorten lassen sich sehr vielfältig ausbauen. Etwas früher geerntet als sehr schöne Speisebegleiter oder nach langer Reifezeit am Stock als feiner Dessert- oder Aperitif-Wein. Der Spätburgunder als Blanc de Noirs, als Rosé trocken oder als liebli-

chen Weißherbst bis hin zum kräftigen Rotwein aus dem großen oder kleinen Holzfass. Weiß- und Grauburgunder werden als Cuvée-Partner in Barriquefässern vergoren.

3. Ich bevorzuge keine spezielle Stilrichtung.

4. Zum 01.09.2019 wurde der 2018er Pino Magma eingeführt. Dieser Wein hatte letztes Jahr als Premierenwein bei Ihrer Verkostung Gold geholt. Geplant ist hierzu noch ein Pino Magma Reserve. Allerdings wird dieser erst am 01.09.2021 auf den Markt kommen.

UNSERE „BESTEN BURGUNDER-WEINGÜTER DES JAHRES 2020“

Platz 1: Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz
Burgunder-Weingut des Jahres 2020

Platz 2: Weingut Bärenhof, Pfalz

Platz 2*: Weingut Franz und Elisabeth Lentsch, Österreich/Burgenland
Bestes Burgunder-Weingut Österreich des Jahres 2020

Platz 3: Weingut Schloßhof H. A. Ley KG, Ahr
Bestes Burgunder-Weingut Ahr des Jahres 2020

Platz 3*: Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlingsbergen, Baden, Bestes Burgunder-Weingut Baden des Jahres 2020

Platz 4: Ahr-Winzer eG/Dagernova Weinmanufaktur, Ahr

Platz 4*: Weingut im Zwölberich, Nahe
Bestes Burgunder-Weingut Nahe des Jahres 2020

Platz 5: Felsengartenkellerei Besigheim, Würtemberg
Bestes Burgunder-Weingut Württemberg des Jahres 2020

Platz 6: Weingut Villa Hochdörffer, Pfalz

Platz 6*: Staalicher Hofkeller Würzburg, Franken
Bestes Burgunder-Weingut Franken des Jahres 2020

Platz 7: Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen
Bestes Burgunder-Weingut Rheinhessen des Jahres 2020

Platz 8: Weingut Stefan Fischer, Pfalz

Platz 9: Winzergenossenschaft Oberbergen, Baden

Platz 10: Weingut Werner Anselmann, Pfalz

Platz 11: Weinhaus Andres, Pfalz

Platz 12: Weingut Stauss, Rheinhessen

Platz 13: Rinke Weine, Dr. Marion und Alexander Rinke, Mosel, Bestes Burgunder-Weingut Mosel des Jahres 2020

* punktgleich

Fotos: Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlingsbergen; Tolga Ahmetler, Unsplash

Fotos: Weingut im Zwölberich; Felsengartenkellerei; Weinmaur Schlosstuf



VOM HOLZ

gekunst

Weine aus dem Holzfass, für manche ein Gräuel, für andere der Weinhimmel. Da wir von selection immer die Gnade einer positiven Grundstimmung besitzen, widmen wir uns natürlich lieber himmlischen Gefühlen und stellen hier spannende Weine mit Holzbegleitung vor.

Wir haben ein paar Winzer gefragt, was das Besondere bei dem jeweiligen Wein ist. Und hier sind ihre Antworten.

Arndt und Monika Köbelin



Arndt Köbelin, Weingut Arndt Köbelin

Der Wein stammt aus Trauben aus unseren ältesten und besten Rebbeständen aus reinen Lösslagen. Der Ertrag liegt lediglich bei 40–50 Hektoliter pro Hektar.

Vergoren wurde unser Grauer Burgunder Lösswand Drei-Sterne-Selektion trocken im großen deutschen Holzfass. Die Fässer wurden teilweise aus eigenem Kaiserstühler Holz gefertigt und auf dem Weingut gelagert.





Horst Bretz
mit prämierter Flasche



Victoria Bretz, Weingut Ernst Bretz

Mit dem Anbau von Cabernet Sauvignon Trauben vor rund 15 Jahren, haben wir uns als einer der ersten Weingüter in Deutschland an diese internationale Sorte herangewagt. Mittlerweile wissen wir mit dieser kräftige Rotweinsorte bestens umzugehen und spätestens seit dem Sommer 2018 zeigt sie auch hier in Deutschland ihre volle Power. Wir lieben diese Sorte – die Trauben sind lockerbeerig, wenig anfällig für Krankheiten und bringen hohe Mostgewichte bei geringen Erträgen. Die Weine sind tiefdunkel, super konzentriert und haben ein ausgeprägtes Aroma nach schwarzer Johannisbeere. Daher eignet sich der Cabernet Sauvignon auch hervorragend für eine Cuvée mit der Rebsorte Merlot. Durch die zwölfmonatige Barrique-lagerung erhält der Wein seinen letzten Schliff. Feine Röst-, Schokoladen- und Vanillearomen machen diese Cuvée vollkommen. Neben der normalen 0,75-Liter-Flasche ist die Cuvée auch als drei- oder fünf Liter-Flasche erhältlich, welche sich perfekt für eine lange Lagerung eignen.



Daniel Friederich, Weingut Wartsteigerhof

Der Weinberg aus dem der Bechtheimer Rosengarten Weißer Burgunder trocken stammt, steht in einem Talkessel mit einem besonders warmen Mikroklima und etwas schwererem Boden. Die Trauben sind dadurch meist etwas kleiner und umso gehaltvoller. Der Wein wurde im 500 Liter Eichenholzfass mit langem Hefelager ausgebaut. Dabei haben wir besonders darauf geachtet, dass die Holznote nicht zu aufdringlich wird.

