

Subtile Rarität

Nobling extra brut - Winzersekt mit Markgräfler Stil

Müllheim - Die klassischen Winzersekte des Weingutes Hans Engler aus Müllheim (Markgräflerland) sind gekennzeichnet durch Charakteristika, die scheinbar zunächst nicht zusammenpassen: feinen Esprit und ausgeprägte Reife. Das gilt auch für den jetzt aktuell in den Verkauf gekommenen 2005-er Nobling extra brut aus der Lage Müllheimer Sonnhalde. Entscheidend dafür ist nicht nur die perfekte Flaschengärung auf der Hefe, sondern auch der Erntezeitpunkt des Grundweins. Säure, physiologische Reife, Frucht und Extrakt müssen in einem perfekten Verhältnis zueinander stehen. Wie kaum eine andere Önologin ist Andrea Engler dabei mit ihrer Erfahrung und ihrem „Händchen“ in ihrem Element.

Die Noblingtrauben wurden mit 85 Oechsle am 7. Oktober 2005 in der Lage Müllheimer Sonnhalde gelesen und zu einem Grundwein Kabinett-trocken ausgebaut. Nach ausreichender Reife im Fass wurde der fruchtig-elegante Wein in die druckfesten Flaschen gefüllt und mittels einer klassischen Flaschengärung zu Sekt verarbeitet. Nach zwölf Monaten auf der Hefe wurde er im Sommer 2007 degorgiert. Die Dosage mit 4,0 Gramm/Liter Restzucker erlaubt ihm die Klassifizierung Extra Brut. Rebsorten-typisch liegt die ausgewogene Weinsäure ebenfalls bei ca. 6 Gramm/Liter, so dass der Sekt aufgrund dieser Balance über eine ausgeprägte, natürliche Harmonie im Gaumen verfügt. Dazu trägt auch die ausgesprochen feine und lang anhaltende Perlage bei, die auch die Qualität der Hefeauswahl und die sorgfältige Verarbeitung beweist. Sein reintöniges, elegantes Bukett erinnert an Limone, weiße Blüten, besonders Holunder, und Apfel. Diese Fruchtnoten werden im Gaumen unterlegt durch mineralische Akzente und die subtile Perlage.

Er eignet sich natürlich glänzend als beschwingter Aperitif, aber auch als Begleiter leichter Gerichte aus Flussfischen und als niveauvoller Durstlöscher. „Lecker“ würde TV-Koch Horst Lichter sicher sagen.

Hintergrundinfo:

Der Nobling ist eine weiße Rebsorte, die fast ausschließlich im Markgräflerland in Baden angebaut wird. Er ist eine Neuzüchtung, die durch Kreuzung der Rebsorten Gutedel und Silvaner im Jahr 1940 im staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg im Breisgau entstanden ist. 1971 erfolgte die Eintragung in die Sortenliste. Der Nobling braucht das feucht-warme Klima der Region in Baden und hat eine geringe Winterfrosthfestigkeit. Im Jahr 2000 waren ca. 95 ha Fläche mit dieser Sorte bestockt, nachdem im Jahr 1994 noch 128 Hektar erhoben wurden. Die Sorte ist nicht sonderlich bekannt, dient aber als qualitativ hochwertige Grundlage für Sekt und hat ein zartes, mirabell- bis pfirsichartiges Aroma.

Analysedaten:

12,4 Prozent Alkohol, 4,0 g/l RZ, 5,4 g/l Säure

2005er Müllheimer Sonnhalde Nobling Extra Brut - Winzersekt
Preis ab Weingut 9,00 Euro

www.weingut-engler.de

