

Jahrgang 2007 – etwas fürs Kabinett

Zwei Markgräfler Gutedel in Topform

Müllheim/Markgräflerland – Andrea Engler gehört nicht zu jenen Weinmacherinnen, die sich schon zum Jahrgang äußern, wenn aus dem Most grade ein unfertiger Jungwein geworden ist. Erst wenn der Wein dort gelandet ist, wo ihn der Verbraucher erwartet, nämlich der Flasche, kann man über oberflächliche Beurteilungen hinaus etwas Qualifiziertes sagen. Engler: „Natürlich gab es auch bei unseren Lagen in Müllheim und Badenweiler 2007 eine Vegetationsphase, die die längste seit Menschengedenken ist. Im Herbst 2007 ernteten wir dann exzellente Traubenqualitäten und gesundes, ausgereiftes Lesegut. Die überwiegende Zahl der Weine haben wir als Kabinette ausgebaut und nur vereinzelt Spätlesen erzeugt, etwa bei Chardonnay, Spätburgunder, Gutedel, Gewürztraminer. Beide Qualitätsstufen zeichnen sich allerdings durch eine prägnante Struktur aus, so dass sie in jene Räume gehören, in denen man früher besonders lagerfähiger Weine gebracht hat: nämlich ins Kabinett“.

Die Menge ist auf dem Weingut Engler um 20 Prozent größer als in 2006. Hauptsächlich schlägt sich dies jedoch beim Gutedel nieder. Andrea Engler: „Das ist für einen Gutedel-Betrieb sehr wichtig, da er die Grundlage unseres Wirtschaftens als Weingut darstellt. Bei den Burgundern sind die Quantitäten hoffentlich noch ausreichend, da wir aus der Wettererfahrung mit dem Jahr 2006 vorbeugend deutliche Ertragsreduzierungen durchgeführt hatten, so dass diese Mengen eben kleiner blieben“. Gerade für die Lagerfähigkeit auf der Flasche ist der Gesundheitszustand der Trauben von entscheidender Bedeutung. Engler: „Durch die guten Bedingungen des Herbstes 2007 sowie durch unsere sehr strenge Selektion konnten wir Weine von besonderer Reintönigkeit produzieren, die dem Weingenießer sicher auch etliche Jahre nach dem Erwerb ein besonders verfeinertes Vergnügen bereiten werden“.

Beim jüngsten Müllheimer Weinmarkt am 25. April konnte das Weingut Hans Engler einen großen Gutedel-Jahrgang präsentieren: die beiden Kabinettweine haben sich beim offiziellen Gutedel-Cup „gut“ geschlagen und sind bei 185 angestellten Weinen unter die letzten zehn gekommen.

Der Gutedel des fabelhaften Jahrgangs 2007 zählt zu den Kreszenzen aus der Rebsorte, die alle Nuancen aufweist, die diese Markgräfler Spezialität in bester Lage und bei naturschonendem Ausbau entfalten kann. Die trockene Kabinette aus den Toplagen Badenweiler Römerberg und Müllheimer Reggenhag wurden Anfang Oktober geerntet, kühl vergoren und verfügen mit einer Säure von rund 6,0 Promille und elegant-kraftvoller Struktur über viel Potential zur längeren Reifung auf der Flasche. Die ausgeprägten, fruchtigen und angenehm reifen Aromen (Zitrus, Banane, Apfel, Melone, Nuss) verfügen über alle Charakteristika eines gehaltvollen Sommerweins. Der Gaumen wird charakterisiert durch kraftvolle Mineralität und einen intensiven Abgang, in dem sich die typischen Aromen wiederfinden. Der Badenweiler Römerberg zeichnet sich durch eine filigrane Mineralität aus, der Müllheimer Reggenhag ist geprägt durch den kräftigeren Lehm-Löß-Boden.

Er passt, par excellence, ideal zu Spargel, Gemüsegerichten, hellem Fleisch und Fisch, die Lagerfähigkeit beträgt zwei bis vier Jahre.

Preis ab Weingut: 5,00 Euro

www.weingut-engler.de