



Gutedel Rosenberg Baden QbA 2024 WG Britzingen

Weingut

Britzingen, mitten im Markgräflerland, also den sanften, dem Schwarzwald vorgelagerten Hügeln zwischen Freiburg und Basel gelegen, stellt einen Glücksfall für das deutsche Genossenschaftswesen dar. Während allerorts Genossenschaften und Weinbaufunktionäre der Devise "viel Hilft viel" sowohl Düngung als auch Ertrag betreffend huldigten, gingen die rührigen Britzinger schon in den siebziger Jahren eigene Wege. Angetrieben von der Kellermeisterlegende Hermann Zensen, wurde hier schon 1973 die erste trockene Weißburgunder Spätlese abgefüllt. Zensen gelang es auch, die Winzer für den Qualitätsgedanken zu begeistern, indem der Auszahlungspreis für die Winzer nicht nur von den abgegebenen Kilo, sondern von der Qualität der Trauben abhängig gemacht wurde. Hier wurden Selektions-Weine aus alten, ertragsreduzierten Rebbeständen abgefüllt, lange bevor die deutschen Weinbaufunktionäre auf die Idee kamen, den Begriff flächendeckend einzuführen. Und wie es auch für ein gutes Privatweingut typisch sein sollte, wird der Qualitätsstandard vom einfachen Literwein bis zur Spitze mühelos gehalten.

Tipp

Die markgräfler Variante des Chasselas/Fendant, wie er in der Schweiz genannt wird, hat zarte Nuancen von Walnuss und frischem Brot in der Nase. Verbunden mit einer sehr milden, bekömmlichen Säure macht es ihn zum optimalen Begleiter für's abendliche Vesper oder ganz klassisch zu Käsefondue sowie Raclette.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 293 kJ / 70 kcal

Kohlenhydrate: 1,2 g

davon Zucker 0,5 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	11.50 % Vol.
Restzucker:	5.10 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Baden
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Gutedel

Vinifizierung

Lese der Trauben von Hand, kurze Maischestandzeit, dann kühle Vergärung im Edeltank. Ausbau ohne Holz.

Sensorik

zarte Nussaromen; sehr mild, säurearm, dezente Frucht

Passt gut zu

Käsefondue, Raclette, kernige Brotzeit

Lagerfähig

4 Jahre