

# DIE HELLE UND DIE DUNKLE SEITE DES VULKANS

TEXT: SASCHA SPEICHER

Die beiden Spitzenlagen Kirchberg und Schlossberg könnten nicht unterschiedlicher sein, obwohl sie kaum zwei Kilometer getrennt voneinander liegen. Fest steht: In Oberrotweil und Achkarren wachsen einige der besten Burgunder Badens.

Das Kernstück des Achkarrer Schlossbergs gleicht einem steilen Trichter. Überwiegend dunkles Gestein speichert dort die am Oberrhein und speziell am Kaiserstuhl reichlich vorhandene Wärme. An vielen Geländestufen und Böschungen kommt der felsige Untergrund zum Vorschein. Eine Bodenauflage ist in diesem Kernbereich eigentlich nur dort vorhanden, wo die Winzer seit Jahren Geld und Zeit in den Humusaufbau investieren. Der felsige obere Teil des Schlossbergs wurde erst durch eine Sprengung zu einer bewirtschaftbaren Rebfläche umgewandelt. Die namensgebende Burg Höhingen, die ab

dem 13. Jahrhundert über dem Schlossberg thronte, fiel den Verwüstungen des Dreißigjährigen Kriegs zum Opfer. Von der jüngsten menschengemachten Katastrophe, der Flurbereinigung in den 1970er-Jahren, bei der viele wertvolle, kleine Terrassen am Kaiserstuhl zu großen, mechanisierbaren Flächen umgestaltet wurden, blieb dieser Teil des Schlossbergs verschont. Ganz einfach deshalb, weil hier kaum Löss oder Lehm vorhanden ist, den Maschinen aufschieben könnten. Die Terrassen sind größtenteils eher klein, unterschiedlich exponiert und immer wieder von Geländestufen und Böschungen getrennt. Nur die unterste Gewinn an der

Ortsgrenze von Achkarren ist ein langer, breiter Monokulturstreifen. Die Rückseite des Berges ist bewaldet, was die Biodiversität fördert, und der Boden besteht aus dunklem und zum Teil auch rötlichem Vulkanboden, der die Wärme zusätzlich speichert. „Die Spätburgunder aus dem Schlossberg zeigen geschmacklich immer eine gewisse Wärme und Reife, auch in der Frucht. Es ist allerdings auch immer etwas Violettes dabei, vielleicht eine Spur Flieder, das erzeugt eine besondere Spannung. Aber die Lage Schlossberg hat zwei Gesichter. Im heißen Teil wachsen Kakteen und Rucola, der ist für Pinot prädestiniert, doch es gibt auch einen etwas



kühleren Teil der Lage. Dort, wo das Gelände nach Osten dreht und zum Teil auch Löss mit viel Aktivkalk über dem Vulkan-  
gestein liegt. Speziell der Grauburgunder braucht in meinen Augen diese kühleren Lagen“, erklärt Friedrich Keller und deutet damit eine Besonderheit der Lage Achkarrer Schlossberg an. Denn zu dieser gehört nicht nur der eigentliche Berg mit seinen rund 46 Hektar Weinbergen, sondern auch benachbarte Weinbergsflächen, zum Beispiel am Büchsenberg und Schneckenberg, sodass die Lage Schlossberg insgesamt 112 Hektar Weinberge umfasst.

### *Luftlinie zwei Kilometer*

Der Kirchberg liegt Luftlinie maximal zwei Kilometer weiter nördlich – und trotzdem bilden die beiden Lagen den maximal möglichen Kontrast. Der kühleren Kirchberg, der feinste Pinots und mineralische Weißburgunder und Chardonnays liefert, und der warme Schlossberg mit seinen dunklen Vulkanböden, im Kernstück prädestiniert für mächtige, aber dennoch strukturierte Spätburgunder und wuchtige Grauburgunder, die jedoch im Optimalfall ebenfalls im Kern eine gute Festigkeit bewahren. Helles Vulkangestein mit wenig Bodenaufgabe hingegen am Kirchberg, nach Süden bis Südosten exponiert und dem Ortsteil Niederrotweil abgewandt. Die gerade einmal 17,6 ha am Kirchberg befinden sich im Besitz weniger Winzer, der Großteil davon gehört Konrad Salwey. Dagegen bewirtschaften allein 100 der 240 Mitglieder der WG Achkarrer zum Teil kleinste Parzellen und zahlreiche namhafte Winzer Badens haben hier ihre Pfründe gesichert: Neben den VDP-Betrieben Franz Keller, Michel und Dr. Heger unter anderem auch beide Weingüter Waßmer oder Demeter-Individualist Bertram Isele. Ein buntes Spektrum, das für eine ebenso große Vielfalt an Weinen vom Achkarrer Schlossberg verantwortlich ist. Friedrich Keller hat einen guten Weg gefunden, Reife und Frische in seinem Spätburgunder zu vereinen. „Wir suchen sogar die Reife im Weinberg, weil wir durch die offene Maischegärung und zuvor durch den schnellen Übergang von der Kaltmazeration in die starke Gärung viel Alkohol verlieren. Das kostet uns dann zwar auch ein

wenig Frucht, aber das ist bei dieser Lage definitiv kein Problem.“

Aktuell bewirtschaftet er in der Lage Schlossberg rund 3,5 Hektar Rebfläche. Davon sind 1,5 Hektar mit Spätburgunder, 1,1 Hektar mit Grauburgunder und 0,8 Hektar mit Chardonnay bepflanzt. Die Balance ist die vielleicht größte Stärke des Schlossbergs. Keller ordnet die Lage ein: „Er verbindet die Kraft des Vulkans mit viel Spannung. Während zum Beispiel Kirchberg der elegantere und Eichberg der wuchtigere Wein ist, findet der Schlossberg immer die Mitte zwischen den Beiden.“ Die Rebfläche, die das Weingut Keller verarbeitet, ist deutlich geschumpft, seit Friedrich Keller nach Hause gekommen ist: „Von knapp 80 Hektar ging es zurück auf 34, hauptsächlich durch die Bio-Umstellung. Von zehn Traubenlieferanten blieben dadurch zwei übrig, die den Weg mitgehen wollten.“

Spricht man über den Achkarrer Schlossberg führt an der Winzergenossenschaft kein Weg vorbei. Die hat nicht nur ihren Sitz direkt am Fuße des Berges. Wie bereits erwähnt, bewirtschaften mehr als 100 Mitglieder zum Teil kleinste Parzellen. Von den 46 Hektar des eigentlichen Berges, landen 60 Prozent an der Traubenannahme der WG. Mit je 30 Prozent spielen Grauburgunder und Spätburgunder die Hauptrollen. Aus den beiden Hauptsorten werden verschiedene Weine sowohl aus der Lage Schlossberg als auch aus dem Berg Schlossberg abgefüllt. Das ehrgeizigste Projekt trägt den Namen „Edition A“. Hierfür werden bei Grauburgunder die Trauben nicht nur geteilt sondern die Erträge auch auf 4.000 kg/ha reduziert. Zum Vergleich: Bei der Edition „Bestes Fass“ aus der Lage Achkarrer Schlossberg sind es 8.000 kg. Weitere Maßnahmen sind Humusaufbau, Bodenabdeckung mit Stroh und eine frühere Lese.

Früher hatte auch der Silvaner einen hohen Stellenwert in Achkarrer und noch immer gibt es einige Parzellen im Schlossberg, die jedoch nicht unter der Lagenbezeichnung gefüllt werden, dafür aber Scheurebe und Riesling sowie einige Süßweine, die im Programm der WG nach wie vor eine nicht unwichtige Rolle spielen.

Ein Herz für Riesling im Schlossberg hat auch Joachim Heger. Mit 3,5 Hektar Weinbergen ist der Ihringer Spitzenwinzer einer der wichtigsten Akteure am Schlossberg und er ist der einzige, der vier Große Gewächse am Schlossberg erzeugt: Neben Spät- und Grauburgunder auch Weißburgunder und eben Riesling. Die älteste der 14 Grauburgunderparzellen wurde 1971 gepflanzt, die älteste Spätburgunderanlage sogar bereits Mitte der 1960er-Jahre. Und selbst die Rieslingparzellen sind zum Großteil bereits älter als die junge Generation, die in den letzten drei bis vier Jahren spürbar frischen Wind ins ehrwürdige Weingut in Ihringen gebracht hat: Katharina und Rebecca Heger. Erstgenannte kümmert sich um Marketing und Verkauf, nachdem sie der Hotelbranche den Rücken gekehrt hat, Rebecca ist verantwortlich für den Keller und hat den Weinen eine spürbare Schlankheitskur verpasst, wodurch der Herkunftscharakter definierter wirkt: „Charakteristisch für unsere Weine vom Achkarrer Schlossberg ist die konzentriertere Aromastruktur. Die Weine wirken oft dicht und sehr extraktreich. Aus diesem Grund setzen wir bei den Burgundern in der Vinifikation Barriquefässer ein. Im Zeitverlauf hat sich außerdem herauskristallisiert, dass die Weine vom Schlossberg bereits in ihrer Jugend eine besondere Strahlkraft haben und früh zugänglich sind. Gleichwohl besitzen sie ein hervorragendes Alterungspotenzial.“ Zwei wichtige Argumente für die Gastronomie.

Als einziges VDP-Weingut Badens direkt in Achkarrer ansässig ist das Weingut Michel. Mit stattlichen 6,5 Hektar Rebfläche im Schlossberg, verteilt auf 57 Parzellen, werden Robin und Josef Michel ihrer Rolle als Lokalmatador voll und ganz gerecht. Auch Robin Michel weist darauf hin, dass nicht alles was rein „rechtlich“ als Schlossberg definiert ist, intern als Teil der VDP.Groschen Lage gilt. „Unsere Fläche im Kernbereich Schlossberg, welche wir für uns als VDP.Grosche Lage definieren, liegt bei 2,3 Hektar, bestehend aus 24 einzelnen Rebstücken.“ Diese Fläche ist zur Hälfte bestockt mit Spätburgunder, dazu ein Drittel Grauburgunder, der Rest verteilt sich auf Chardonnay und Weißburgunder. „Aus Weißburgunder wurde und wird aber kein GG ausgebaut“, stellt Michel klar.



FOTO: WEINGUT RÄPPLÉ



1



FOTO: PETER BENDER

2



FOTOS: SPEICHER

4



FOTO: HELMUT SCHAM

3

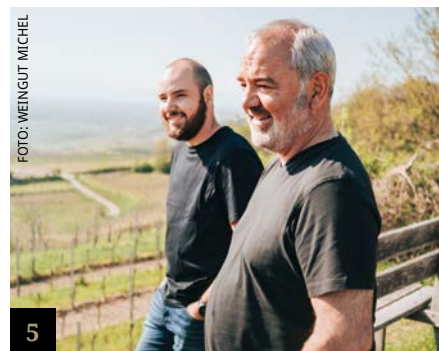


FOTO: WEINGUT MICHEL

5

Besonderes Augenmerk gilt dem Spätburgunder, genau genommen dem französischen Pinot-Typ, wie Robin Michel betont: „Heute verwenden wir nur noch Anlagen, die bereits mit französischen Pinot-Klonen bestockt sind, da ist vom Pflanzjahr 1993 bis 2010 alles dabei.“ Bei den ältesten Anlagen handelt es sich um den 777-Klon, die jüngeren wurden allesamt als Selection massale gepflanzt. Als Achkarrer Betrieb kennen die Michels die Geologie „ihres“ Bergs natürlich sehr genau: „Was den Schlossberg innerhalb Badens unterscheidet ist die Kombination aus vulkanischem Tephritgestein und Kalk, welcher sich wie Adern durch den Fels zieht.“ Und sie ziehen auch eine zweite Trennlinie: „Innerhalb des Kaiserstuhls grenzt sich die gesamte Südwestecke mit Winklerberg, Schlossberg und Kirchberg durch die geringe Lössauflage ab. Die Einzigartigkeit des Schlossbergs gründet auf seiner heterogenen Exposition. Denn aufgrund des harten Bodens wurden die einzelnen Parzellen immer den Gegebenheiten angepasst. So finden sich neben den Anlagen am Fuß des Berges Terrassenlagen in unterschiedlicher Größe und Hanglagen mit unterschiedlicher Neigung von bis zu 60 %. Allesamt immer ein wenig anders ausgerichtet und dadurch mit leicht anderer Sonneneinstrahlung.“ Kraft, Wärme und Fülle zeigen auch die Schlossberg-Weine von den beiden Weingütern Martin Waßmer und Fritz Waßmer.

Bei beiden ist es jedoch wichtig, den Ort Achkarren in Verbindung mit der Lage zu nennen, denn beide besitzen auch Flächen am Staufener Schlossberg. Neben dem Spätburgunder gibt es noch eine zweite große Rotweinsorte, die in den Augen einiger Winzer sehr gut zum rauchig-warmen Charakter des Schlossbergs oder zum mineralischen Charakter des Kirchbergs passt: Syrah. Fritz Waßmer und Johannes Landerer sind die beiden bekanntesten Namen, die auf die Nord-Rhône-Sorte setzen. Waßmer im Schlossberg, Landerer im Kirchberg. Beide 2020er verbinden sehr schön Handschrift und Herkunft. Der dunkle, rauchige Schlossberg von Waßmer mit dunkler Syrah Würze, der hochfloorige, blaufruchtige Kirchberg von Landerer mit mehr Frische, beides exzellente Syrahs. Während Fritz Waßmer am Achkarrer Schlossberg Syrah und Grauburgunder anbaut, beschränkt sich Martin Waßmer auf Grauburgunder. Für die beiden Namensvetter ist der Staufener Schlossberg allerdings die flächenmäßig wichtigere Lage. Das einzige Demeter-Weingut am Schlossberg gehört Bertram Isele. Bereits sein Vater stellte den Betrieb auf biodynamische Bewirtschaftung um und wurde 1978 als eines der ersten Weingüter Deutschlands Mitglied bei Demeter. Isele unterscheidet bei seinen Weinen konsequent zwischen der Lage Schlossberg und dem eigentlichen Berg. Beides ist jedoch auf keinem Etikett

## DIE PROTAGONISTEN

1. Martin Räßle, Fasskollection, setzt am Kirchberg auf Chardonnay
2. Die nächste Generation: Katharina und Rebecca Heger
3. Kein anderer Winzer ist so eng mit dem Kirchberg verbunden: Konrad Salwey
4. Friedrich Keller macht neben Spätburgunder und Grauburgunder auch Chardonnay am Schlossberg
5. Lokalmatadoren: Robin und Josef Michel aus Achkarren



zu lesen, denn er füllt konsequent alle seine Weine als Badischer Landwein. So stammt der Grauburgunder aus der Lage Schlossberg und der Grauburgunder Alte Reben vom eigentlichen Berg. Beide Weine nebeneinander zeigen in ihrer naturbelassenen Art sehr schön den Unterschied. Die alten Reben präsentieren sich im Glas mineralischer, rauchig und von einer spürbaren Phenolik geprägt, während der „klassische“ Grauburgunder neben einer attraktiven Kräuter- und Heuwürze deutlich stärker als die alten Reben mit gelben Fruchtnoten, je nach Jahrgang von Birnen, Mirabellen bis Wildpflaumen, aufwartet. Zwei ungeschminkte, attraktive Ausdrucksformen des badischen Grauburgunders. Neben Spätburgunder oder Muskateller baut Isele auch diverse Piwi-Sorten am Schlossberg an, die je nach Jahrgang mal trocken oder restsüß abgefüllt werden.

### *Kirchberg: Maximale Eleganz*

Vom Schlossberg in Achkarren zum Kirchberg in Oberrotweil. Statt weit über 100 Besitzern – allein im Kernbereich – sind es hier gerade einmal vier Weingüter, die Weine mit der Lagenbezeichnung Kirchberg abfüllen, auch wenn einige Mitglieder der Winzergenossenschaft ebenfalls Parzellen bewirtschaften. Doch die WG konzentriert sich auf Henkenberg und Eichberg, die anderen beiden Spitzenlagen des Ortes. So steht hauptsächlich ein Winzer für Kirchberg: Konrad Salwey. Der Kirchberg ist so etwas wie sein Hausberg. Ihm gehören nicht nur 8 der offiziell 17,6 Hektar am Kirchberg. Auch das innere des Vulkankegels befindet sich in

seinem Besitz. Der Krater diente früher als Steinbruch und ist heute in Teilen ein Naturschutzgebiet. Salweys Weißburgunder aus dem Kirchberg ist vermutlich der beste, ganz sicher der charaktvollste Weißburgunder Deutschlands. Der wichtigste Faktor neben dem besonderen Terroir heißt Zeit. Wie alle weißen Großen Gewächse Salweys darf auch der Weißburgunder drei Winter auf der vollen Hefe im Fass reifen, ehe er abgefüllt wird. Resultat ist ein ruhiger, aber ungemein komplexer, würziger und mineralischer Wein, den trotz seiner gefühlten Schlankheit eine große Präsenz und Länge am Gaumen auszeichnet, weit entfernt von vordergründiger Frucht.

Es scheint, als habe Salwey seine Handschrift bei den Weißweinen inzwischen perfektioniert. Und auch seine Spätburgunder sind von einer markanten Handschrift geprägt, die Salwey jedoch vorsichtig an den jeweiligen Jahrgangscharakter anpasst. „Wir arbeiten grundsätzlich viel mit Gerbstoff. Wenn wir dem Wein genug Zeit geben, entwickelt sich dennoch eine feine, süßliche Fruchtausprägung. Wenn die Weine zu früh gefüllt werden, sind die spröde und herb.“ Vom größten zum kleinsten Kirchberg-Winzer: Martin Räßle bewirtschaftet zwar nur 30ar am Kirchberg. Die Parzelle ist jedoch derart außergewöhnlich, dass sie beim Blick auf den Kirchberg sofort in Auge fällt. Fächerförmig und von hellem, kargem Fels und Büschen umgeben. „Die burgundische Chardonnay-Selektion wurde 2018 von Hand mit einer Pflanzdichte von 10.000 Stöcken pro Hektar in das karge, kalkhaltige Vulkangestein gepflanzt.“ Hier ist keinerlei maschinelle Bewirtschaftung möglich. Noch

## Achkarrer Schlossberg

- Fläche:** 112 ha (der eigentliche Berg 46 ha)
- Position:** nördlich von Achkarren am Kaiserstuhl
- Höhe:** 200 bis 310 m
- Ausrichtung:** überwiegend S bis SW (der Berg Schlossberg), benachbarte Flächen zum Teil auch SO
- Boden:** am Berg Vulkanit (schwarz, zum Teil auch rötlich), benachbarte Flächen zum Teil auch mit Lössauflage
- Steilheit:** 20 bis 60 % Neigung

### Die wichtigsten Akteure

#### Weingut Michel

- 6,5 ha (57 Parzellen), davon 2,3 ha im Kernbereich (24 Parzellen)
- Diese ist bestockt mit Spätburgunder (52 %), Grauburgunder (32 %), Chardonnay (11 %) und Weißburgunder (5 %).
- Grauburgunder größter Teil 1975, der zweite Teil 2007
- Chardonnay ist die älteste Anlage 1992 gepflanzt, Rest 2011
- Die Spätburgunder Pflanzjahr 1993 bis 2010

#### Weingut Dr. Heger

- Rebfläche 3,5 ha
- Grauburgunder, 14 Parzellen, älteste Pflanzung 1971
- Spätburgunder, 8 Parzellen, älteste Pflanzung Mitte 60er und neue Pflanzung Mitte 1990er-Jahre
- Weissburgunder, 6 Parzellen, zum Großteil Ende der 1980er gepflanzt.
- Riesling, 4 Parzellen, ca. 30–35 Jahre

#### Weingut Franz Keller

- Rebfläche 3,45 ha (1,5 ha Spätburgunder, 1,15 ha Grauburgunder, 0,8 ha Chardonnay)
- ältesten Parzelle aus 1972

#### Winzergenossenschaft Achkarren

- Gut 100 Mitglieder bewirtschaften allein 60 Prozent der Kernfläche von 46 Hektar
- Hauptrebsorten: je 1/3 Spätburgunder und Grauburgunder

Die besten Weine aus dem Achkarrer Schlossberg finden Sie unter [meininger.de/meiningers-sommelier](http://meininger.de/meiningers-sommelier)





sind die Stöcke also zu jung, um ihr volles Potenzial zu entfalten, doch wohin der Weg führen soll, scheint klar. Ráppler möchte das Terroir für sich sprechen lassen: „Der Kirchberg an sich ist immer etwas kühler, da er zur Bergnase hin in Richtung Frankreich offen ist. Die Aromatik der Weine ist geprägt von hellen Noten, speziell Fruchtblüten, Kargheit, Purheit und Straffheit.“

Ebenfalls noch sehr klein ist die Rebfläche von Johannes Landerer am Kirchberg. „Stand heute sind es 25 Ar eingetragene Kirchberg-Fläche, die bei mir mit Syrah bepflanzt sind. Allerdings haben wir angrenzend weitere Sauvignon-Blanc-Anlagen, die aktuell ‚noch‘ nicht die Lagenbezeichnung Kirchberg tragen. Hier haben wir zurzeit einen Antrag beim Regierungspräsidium in Bearbeitung, um die ursprüngliche Kirchberg-Fläche wieder als solche bezeichnen zu können, wie es in den früheren Jahren war.“ Er möchte damit eine politische Entscheidung rückgängig machen. „Als Ende der 1990er-Jahre in Oberrotweil größte Teile der Toplagen Eichberg und Kirchberg in Henkenberg umgewandelt wurden, federführend von der Winzergenossenschaft, da diese nicht viel Wert auf diese Lagen gelegt hat. Die letzten Jahre hatten wir das Glück, einige Parzellen um den alten Steinbruch und am angrenzenden Wald zu erwerben und wollen nun die alte Lagenbezeichnung zurück, die zu dem Lagencharakter dieser Parzellen passt.“

Nicht das erste Mal, dass die Existenz der Lage auf dem Spiel stand, wie Salwey bestätigt: „Der ganze Kirchberg hätte zum Hen-

kenberg eingegliedert werden sollen, aber das hat mein Urgroßvater verhindert, zum Glück.“ Denn abgesehen davon, dass es sich um einen anderen Hügel handelt, unterscheiden sich beide Lagen doch sehr deutlich, wie Salwey erklärt: „Am Henkenberg ist das Lavagestein viel stärker verwittert, während der Kirchberg von Lava geprägt ist, damit steiniger und viel jünger als Boden.“

Einen Achkarrer Schlossberg füllt Salwey nicht ab, bewirtschaftet aber Reben am Büchsenberg, der offiziell Teil des Schlossbergs ist. Der Chardonnay aus dem Jahrgang 2019 reift derzeit noch im Fass und soll voraussichtlich erst in drei Jahren gefüllt werden.

So bleibt Friedrich Keller der einzige Winzer, der GGs aus beiden Top-Lagen auf seiner Preisliste führt. Am Kirchberg hat das Weingut Keller 1991 keineswegs zufällig seine ersten Chardonnay-Stöcke gepflanzt, als die Sorte offiziell zugelassen wurde. Zuvor hatte Fritz Keller testweise einige Stöcke mit Chardonnay unveredelt. „Der hellere Boden am Kirchberg, der um einiges mehr an Mineralität in die Weine bringt, die Verbindung von Vulkan mit Kühle und Frische macht diese Lage so besonders“, schwärmt Friedrich Keller, der neben dem Spätburgunder sehr gute Chancen für den Chardonnay am Kaiserstuhl sieht, wenn die Sorte an den richtigen Standorten gepflanzt wird. Doch soll der internationale Chardonnay den Grauburgunder tatsächlich als weiße

## Oberrotweiler Kirchberg

**Fläche:** 17,6 ha

**Position:** Vulkankegel, südlich von Niederrotweil, ganz im Westen des Kaiserstuhls

**Höhe:** 220-260 m

**Ausrichtung:** Süd bis Ost

**Geologie:** Vulkanit, Phonolith

### Wichtigste Akteure:

#### Weingut Salwey

- Fläche: 8 ha
- Rebsorten: Spätburgunder, Weißburgunder

#### Weingut Franz Keller

- Fläche: 0,8 ha
- Rebsorte: Chardonnay
- Älteste Parzelle: 1991 (einige Stöcke 1975 umgepfropft)

#### Weingut Landerer

- Fläche: 0,25 ha
- Rebsorte: Syrah

#### Fasskollektion Martin Ráppler

- Fläche: 0,3 ha
- Rebsorte: Chardonnay

Die besten Weine aus dem Oberrotweiler Kirchberg finden Sie unter

[meininger.de/meiningers-sommelier](https://www.meininger.de/meiningers-sommelier)

Leitsorte ablösen? „Ich bin da wirklich hin- und hergerissen. Einerseits finde ich Chardonnay fast immer feiner, andererseits stehen wir als Kaiserstuhl für Grauburgunder und wenn man ihn richtig behandelt, dann hat der Grauburgunder, auch aus einer warmen Lage wie dem Schlossberg, einen Kern und eine gute Mineralität. Aber wenn wir heute Parzellen neu anlegen, pflanzen wir zu zwei Dritteln Spätburgunder und zu einem Drittel Chardonnay.“ Die Chardonnay-Fläche ist bei Keller inzwischen auf fast 7 Hektar gewachsen. „Am Kirchberg haben wir seit diesem Jahr nur noch Chardonnay stehen.“ Dem zum Opfer gefallen ist die letzte Spätburgunder-Parzelle, aus der Keller 2021 noch ein ultra-elegantestes GG vinifiziert hat, das zu den besten Spätburgundern Badens zählt. Was für ein Statement zugunsten des Chardonnays, zumindest in der Lage Kirchberg. —

# There's a saboteur in each of us!



Gratis Muster  
für die 20  
Schnellsten!

**ahwas Wein** versorgt die individuellsten Restaurants Deutschlands mit überraschenden Weinen. Seit über 20 Jahren unter anderem von **Luddite Wines aus Südafrika**.



Beratung  
buchen



Preisliste  
ansehen



Muster  
bestellen

**ahwas**

[www.ahwas.de](http://www.ahwas.de)