

Wo der Weinbauer auch Bauer ist...

Spargelzeit im Markgräflerland



©Markgräfler-Land

Die warmen Temperaturen der vergangenen Wochen haben die Natur etwas gestresst, überall wird geblüht und gewachsen, was das Zeug hält. Auch bei uns Menschen geht diese Zeit nicht ohne Auswirkungen vorbei. Reisegefühle kommen auf, Veränderung ist angesagt. Spargelzeit ist das Reizwort. Wir fahren nach Deutschland, genauer ins [Markgräflerland](#). Ist doch der „Badische Spargel“ mitunter immer eine Reise wert, und Reben hat's dort auch.



Rebberge bei Sulzburg



Der Spargel erblickt das Licht der Welt

Baden ist naturgemäss durch den Oberrheingraben eine der wärmsten Klimazonen in Deutschland und besitzt fruchtbare vulkanische Böden und Schwemmland. In den Ausläufern des Schwarzwaldes sind einige berühmte Thermalbäder und Kurorte, die schon seit der Römerzeit bekannt sind.

Die Markgrafen

Das Wappen zeigt die zusammen-geschlossenen Herrschaften, oben links die Herrschaft Sausenberg, rechts dann die Markgrafschaft Baden, links unten die Herrschaft Badenweiler und rechts unten die Herren von Röttlein.

1806 wurde das Markgräflerland ein Teil des Grossherzogtums Baden.

Eine ausgiebige 2-Tagestour führt uns über Berg und Tal. Ein bisschen Schwarzwald, die Rheinebene mit ihren Gemüse- und Fruchtbaumkulturen, zwischendurch ein gutes Essen (Spargel, was sonst?) mit einem herrlichen Wein, und am Abend sich dann in einer Therme beim Baden entspannen.



Ich gehe davon aus, dass die Markgrafen damals schon wussten, was und wie etwas zu geniessen war.

Spargelfelder bis zum Horizont

Es geht hektisch zu auf den Spargelfeldern. Bei diesen Temperaturen wächst der Spargel etwa 0.75 cm/h. Dies bedingt ein zweimaliges durcharbeiten der Spargelreihen pro Tag.

Die Stechzeiten sind dann jeweils frühmorgens und am Nachmittag. Das Spargelstechen ist auch heute noch Handarbeit und verlangt vom Bauern und seinen Helfern entsprechende Aufmerksamkeit.



Besuch bei Fritz Wassmer

D-Bad Krozingen /Schlatt

Im Umkreis von Bad Krozingen befinden sich nicht weniger als [5 Verkaufsstände](#) des Gutes Fritz Wassmer, an denen feldfrischer Spargel und Erdbeeren angeboten werden.

Jedoch nicht nur Obst- Beeren- und Spargelanbau sind im landwirtschaftlichen Betrieb von Bedeutung. Auch bezüglich Rebbau und Vinifizierung gehört Fritz Wassmer zu den Top-Playern der Region.



© 2013 Weingut Fritz Waßmer

Vor gut einem Jahr hat Vinifera-Mundi die Weine von Fritz Wassmer verkostet und in einem [Bericht](#) bewertet.

Hofladen

Steht's eine offene Tür findet man bei Fritz und Martina Wassmer auf ihrem Hof – vor allem in der Erntezeit von Spargeln und Erdbeeren. Sind doch diese neben dem Weinbau zwei wichtige Stützen des Betriebs.

Im alten Teil von Schlatt gelegen, an der Lazariterstrasse 2, wird ein Hofladen betrieben. Hier können die frischen Eigenprodukte eingekauft und die Weine verkostet werden.

Es werden auch regionale Produkte vertrieben wie Konfitüren und andere eingemachte Esswaren.



Die verkosteten Weine

Riesling 2012

Im Glas ein zartes, helles Strohgelb, der Riesling zeigt sich in der Nase von seiner fruchtigen Seite. Leichte Pfirsichnoten und Zitrusfrüchte herrschen vor. Im Gaumen eine ausgewogene Struktur mit ausgeprägter Säure und wieder diese Fruchtigkeit. Es fehlt ihm jedoch etwas an Tiefe und mineralischen Noten. Im Abgang erfrischend lang. **16.25/20.**

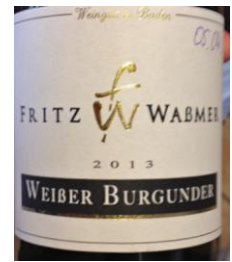


Auxerrois 2012

Die Farbe ist ein klares, mittleres Hellgelb. Im Bouquet leichte Apfeltöne und frisch geschnittene Kräuterröse. Im Gaumen eine gute, leicht herbe Textur mit einer idealen Säure. Feine mineralische Noten und wieder die Fruchtnoten nach Äpfeln und frischen Birnen. Mein Spargelwein schlechthin. **17/20.**

Weisser Burgunder 2013

Die Farbe ist auch hier ein typisches, helles Strohgelb, klar und reintonig. In der Nase fruchtige Noten nach Äpfeln und Zitrusfrüchten. Im Gaumen zeigt sich ein sehr spritziger, frischer Wein mit Noten nach Zitronengras und einer guten Säurestruktur. Ein finessenreicher Wein, ideal für den kommenden Sommer. **16.5/20.**



Spätburgunder „S“ 2008

Die Farbe ist ein helles Rubinrot. Das Bouquet ist auf der typischen Fruchtseite aufgebaut, duftet nach Erdbeeren und roten Kirschen. Im Gaumen ein eleganter, fruchtiger Pinot Noir. Wieder diese Erdbeertöne mit einer guten Säure- und Tanninstruktur. Leicht und ausgewogen im Abgang, ein klassischer Spätburgunder. Kühl getrunken ist er ein idealer Begleiter für die kommenden, lauen Sommerabende. **16.5/20.**

Pinot & Syrah 2011

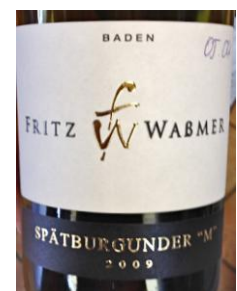
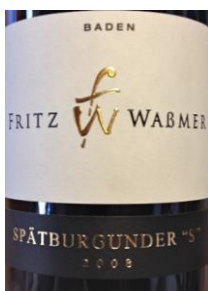
70 % Pinot Noir, 30 % Syrah. Dies ist die erste Abfüllung (Jahrgang 2011) dieser Cuvée. Im Glas zeigt sich ein dichtes, dunkles Granatrot. Der Syrah legt hier die Farbe vor. Im Bouquet Fruchtnoten nach Kirschen und dunklen Waldbeeren, (Brombeeren). Im Gaumen die klassischen Burgundernoten mit einer Würzigkeit, üppige Textur, jedoch immer noch klar in den Pinotnoten, sehr stimmig und ausgewogen, auch im Holzeinsatz. Eine hervorragend gelungene Assemblage mit einem eleganten, würzigen Abgang. Empfehlenswert. **17.5/20.**

Frühburgunder 2011

Die Farbe ist ein mittleres Granatrot mit leicht violetten Reflexen. In der Nase ein vollfruchtiger Wein mit reifen Kirschennoten und schwarzen Johannisbeeren. Im Gaumen präsentiert der Wein im Auftakt eine frische, herbe Note mit gut eingebundenen Tanninen. Im Nachgang eine samtige Textur mit etwas Mokka. Im Abgang zeigt er eine schöne Länge mit einem entsprechenden Nachhall. **16.5/20.**

Spätburgunder „S“ 2009

Im Glas zeigt sich ein mittleres Rubinrot. Das Bouquet duftet nach Kirschen, etwas Pfeffer mit einer leichten Rauchnote und nach Kirschen, vollen reifen Kirschen. Im Gaumen eine volle, dichte Textur mit gut eingebundenen Tanninen, klar strukturiert. Mit den feinen vollreifen Kirschennoten mit den typischen Würzaromen (Pfeffer, etwas Rauch, Toastaromen). Im Abgang anhaltend und elegant. **17.25/20.**



Cuvée Felix 2011

60 % Cabernet Franc, 40 % Merlot

Die Farbe ist ein dichtes Granatrot. In der Nase zeigen sich Pflaumen- und reife, dunkle Kirschennoten. Im Gaumen ein dichter Auftakt, gut strukturiert und körperreich, mit reifen Noten von schwarzen Beeren (Johannisbeeren) und etwas Schokolade, mit einem dezenten Holzeinsatz und einer aromatischen Textur. Der Abgang zeichnet sich durch eine tolle Länge aus. Empfehlenswert. **17.5/20.**

Leider sind die 0.75 l Flaschen ausverkauft. Zum Zeitpunkt des Besuches waren noch Magnumflaschen erhältlich.



Syrah 2010

Die Farbe ist ein dichtes Granatrot mit leichten, violetten Reflexen, klar und rein. Würzige Noten, Pfeffer, etwas Paprika und roten Beeren zeigen sich im Bouquet. Dasselbe wiederholt sich im Gaumen, mit reifen feinen Tanninen, die gut eingebunden sind. Ein sortentypischer Wein mit einer guten Struktur und einem schönen Abgang. Dieser reinsortige Syrah kann es jedoch von der Textur und Stoffigkeit her nicht mit Syrah's aus wärmeren Gegenden aufnehmen. Er ist eher ein Leichtgewicht. **16.25/20**.



Besuch auf dem Weingut Ziereisen

D-Efringen-Kirchen

Am zweiten Tag, kurz vor der Schweizergrenze das nächste Weingut. Hanspeter Ziereisen hat es geschafft, sich in kurzer Zeit einen Namen zu machen.



Die Reblagen sind ca. 15 km von Basel entfernt am Efriger Ölberg. Die Reben wachsen auf kalkhaltigem Untergrund mit einer (je nach Lage) 60 – 300 cm dicken Lössschicht. Im Rebberg ist Handarbeit gefordert. Strenge Ertragsreduzierungen sowie eine entsprechende Selektion sind die Grundsteine für die geforderte Qualität. Seine Weine werden spontan vergoren und nach einer langen Hefestandzeit unfiltriert abgefüllt. Hanspeter Ziereisen nennt dies eine Philosophie des „kontrollierten Nichtstuns“. Es werden rund 120'000 Flaschen, je nach Jahrgang erzeugt. Davon ca. 20'000 Flaschen im Topsegment. Lesen Sie hierzu auch den [Bericht von Vinifera-Mundi](#), der vor einem Jahr erschienen ist.

Hofladen

Auch hier treffen wir auf einen Hofladen, wie er im Bilderbuch steht. Der Laden befindet sich im grossräumigen Innenhof des Guts, das sich dem Wein-, Obst- und Spargelbau verschrieben hat. Es werden eigene, saisonale Produkte wie z.B. Spargel, Kartoffeln, rote Beete, Rhabarber, Zwetschgen, Äpfel und Trauben angeboten. Alles was bei Ziereisen halt so wächst und gedeiht.



Und natürlich kommt auch das Vergorene nicht zu kurz. Gleich im Raum nebenan können die entsprechenden Elixiere verkostet werden.

Heugumber 2012

Gutedel /Chasselas. Dieser Gutedel wird rund 6 Monate im grossen 600-Liter Holzfass ausgebaut. Er hat eine helle strohgelbe Farbe. Im Bouquet sind Noten von frischer Blumenwiese, Apfelnoten und Zitrusfrüchten. Im Gaumen ist er angenehm mit einer milden Säure, frisch und saftig. Die Textur ist leicht cremig. und man merkt die lange Standzeit auf der Hefe. Ein unkomplizierter Sommerwein. **15.5/20**.

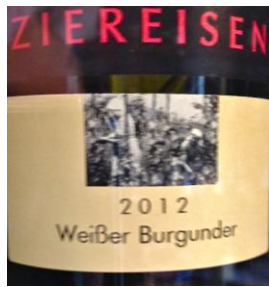
Vivisier 2012

Gutedel /Chasselas.

Dieser Gutedel wurde ca. 8 Monate im grossen Holzfass ausgebaut. Von der Farbe mit dem Heugumber identisch. Im Bouquet auch diese Noten nach frischer Blumenwiese. Der Wein zeigt jedoch mehr Schmelz in der Textur und im Abgang eine leichte Salzigkeit. **16/20**.



Vivisier ist eine alte Bezeichnung aus dem 18. Jahrhundert für die Traubensorte Gutedel. Sie wurde hauptsächlich im Gebiet der Franche-Comté so genannt.



Steingruble 2011

Gutedel /Chasselas. 22 Monate Fassreife, unfiltriert.

Im Glas zeigt sich ein helles Strohgelb. In der Nase zeigen sich gelbe Früchte und Brioche Noten. Im Gaumen eine feine Säure und Aromen nach Äpfeln und Zitrusfrüchten. Ein harmonischer Wein mit einer dezenten, mineralischen Note im Abgang. **16.75/20.**

Weisser Burgunder 2012

Dieser Wein wird rund 6 Monate im grossen 600-Liter Holzfass ausgebaut.

In der Farbe ist es ein helles, blasses Gelb. Im Bouquet zeigen sich Zitrusfrüchte. Im Gaumen ist er frisch und elegant mit einer dezenten Säure. Wieder diese Zitrusaromen mit einer leicht cremigen Textur und einer guten Länge im Abgang. **16.25/20.**

Lügle 2011

Weisser Burgunder. 22 Monate Fassreife, unfiltriert.

Im Glas ein helles Gelb, in der Nase Düfte von Zitrusfrüchten, unterlegt mit feinen Brioche Noten und etwas Feuerstein. Im Gaumen zeigt sich ein frischer Auftakt mit einer samtigen Textur und einem guten Säurespiel. Zitrusnoten und Apfelaromen wechseln sich ab. Ein langer, leicht schmelzender Abgang krönt diesen Wein. **16.75/20.**

Musbrugger 2011

Grauer Burgunder. 22 Monate Fassreife, unfiltriert.

Von der Farbe her analog dem Lügle. In der Nase dann doch etwas mehr Würze und ein Duft nach Sommerwiese. Im Gaumen ein frischer Auftakt mit einer leicht herben Note, etwas Salzigkeit und Mineralität. Mit noch mehr Schmelz als der Lügle ist dieser Wein opulent, füllig und trotzdem elegant. Mit einem kraftvollen, langen Abgang. **16.75/20.**

Hard 2011

Chardonnay. 22 Monate Fassreife, unfiltriert. Dieser Wein wird in 10 % Neuholz (Badische Eiche) ausgebaut.

Im Glas zeigt sich ein helles Goldgelb. Im Bouquet zeugen florale Noten, etwas Feuerstein, Vanillenoten und dezentes Holz vom „burgundischen“ Ausbau dieses Chardonnays. Geschmacksvoll und kräftig. Diese Noten findet man auch im Gaumen wieder, mit einem schönen Säureauftakt, packend und geschmeidig, mit einem sehr langen, komplexen Abgang. Empfehlenswert. **17.5/20.**



Jaspis – Grauer Burgunder 2011 Alte Reben

22 Monate Fassreife, unfiltriert. Die Überraschung: In der Farbe zeigt sich eine helle Lachsfarbe, in der Nase dann sehr komplex, leichte Aprikosennoten, etwas Banane, Duft nach reifen Äpfeln. Im Gaumen ein druckvoller Auftakt, gutes Säurespiel, strukturbetont, mit einer prägenden Mineralik (Feuerstein). Wiederum diese Aprikosennoten, gepaart mit Äpfeln und leichten Bananentönen. Ein unglaublich langer, betörender Abgang, ein Spitzenwein! Empfehlenswert. **18.5/20.**

Tschuppen 2011

Blauer Spätburgunder. 22 Monate Fassreife, unfiltriert.

Diese Reblage ist eine junge und gleichzeitig die höchste Lage des Weingutes.

In der Farbe zeigt der Wein ein helles Granatrot mit leicht violetten Reflexen. Im Bouquet Noten von Kirschen und Erdbeeren, die sich im Gaumen wiederholen. Der Auftakt ist etwas herb, mit einer guten Säurestruktur. Der Wein ist angenehm frisch und mittel im Abgang. Ein junger, sortentypischer Pinot Noir. **16/20**.



Schulen 2011

Blauer Spätburgunder. 22 Monate Fassreife, unfiltriert.

Der Schulen ist eine Steillage mit entsprechendem Wasserabfluss und die Reben wurzeln hier tief. Die Weine werden in ca. 20 % Neuholz ausgebaut.

Helles Granatrot, im Bouquet reife Kirschen und Noten von Waldhimbeeren sowie erdige Töne. Im Gaumen eine kräftige Struktur mit gut eingebundenen Tanninen, eine vollmundige Textur, sehr stoffig. Mit einer guten, angenehmen Länge im Abgang. **17/20**.

Rhini 2011

Blauer Spätburgunder. 22 Monate Fassreife, unfiltriert.

Rhini ist eine alte Bezeichnung einer Rebparzelle an der Abbruchkante des Efringer Ölbergs.

Im Glas ein mittleres Granatrot. In der Nase reife Beeren, hauptsächlich Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, die sich im Gaumen wiederholen. Es ist ein Wein mit einer kräftigen, fast maskulinen Struktur. Gradlinig mit einer prägnanten Frische und Mineralik sowie gut eingebundenen Tanninen präsentiert sich der Wein auch mit einer ansprechend guten Länge im Abgang. **17/20**.



Jaspis Pinot Noir 2011

22 Monate Fassreife, unfiltriert. Jaspis heißen die Weine der Top-Lagen des Weingutes Ziereisen.

Ein klassischer Pinot Noir. Klares, funkelndes Rubinrot, wiederum mit den Noten nach reifen Kirschen und Waldhimbeeren. Es ist ein körperreicher Wein mit einer schönen Struktur. Gut eingewobene Tannine und eine kühle Aromatik zeichnen diesen Wein aus. Entsprechend lang ist auch der Abgang. **17/20**.



©Sigi Hiss

Jaspis Spätburgunder 2009

Alte Reben. 22 Monate Fassreife, unfiltriert. In der Farbe ein mittleres Granatrot. Im Bouquet eine reife Fruchtigkeit nach Kirschen. Ein ganzer Strauss von roten Waldbeeren, Himbeeren, betörend. Im Gaumen ein Auftakt von einer beeindruckend weichen Samtigkeit, mit einer guten Säurestruktur und verwobenen seidigen Tanninen. Ein finessereicher Wein der seinesgleichen sucht und der im Abgang die extra Meile geht, anhaltend, wunderbar. Wow! **18.75/2**.



©Ziereisen Edeltraud und Hanspeter Ziereisen

Fotos rechts: Edeltraud Ziereisen, Hanspeter's Frau ist für den Hofladen zuständig. Sie organisiert den Verkauf, das Einpacken, die Administration, und was es sonst noch so alles zu tun gibt. Selbstverständlich auch auf dem Feld und zu Hause ist sie die stützende Kraft im Hintergrund, sympathisch und immer zu einem Schwatz aufgelegt.



Jaspis Syrah 2011

22 Monate Fassreife, unfiltriert

Ziereisen baut 1 Hektare Syrah an, der zu den Besten in Deutschland gezählt wird.

Im Glas zeigt sich ein dunkles, dichtes Granat. In der Nase ist er sehr würzig. Noten von Pfeffer, dunklen Beeren und Waldboden, ein sehr kompakter und gleichzeitig komplexer Duft. Im Gaumen ein starker Auftakt, kräftig, fast maskulin, mit einer etwas herben Tanninstruktur. Man merkt ihm seine ungestüme Jugend an. Er zeigt sich noch von seiner kantigen Seite. Eine druckvolle Textur, körperreich mit einer guten Länge im Abgang. **17.5/20**.

Autor: Jürg Kobi,
21.04.2014

Fotos ohne Angabe ©: Jürg Kobi

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.

21. April 2014

Autor und © Fotos: Juerg Kobi