

Presse-Mitteilung

14. Juli 2014

Int. Grauburgunder-Preis 2014: Siegerweine nominiert Baden dominiert bei den Anstellungen

Ihringen – Zahlreiche Spitzen-Weine wurden auch in diesem Jahr für den Internationalen Grauburgunder-Preis 2014 angestellt. So kann der Siegerwein in Kategorie 4 mit überragenden 96 Punkten glänzen, 3 Weine erhalten sogar 5 Sterne. Insgesamt meldeten 239 Betriebe 446 Weine an. Davon sind 428 Weine aus deutschen Weinbaugebieten und 18 Weine aus dem europäischen Ausland (Österreich, Schweiz, Frankreich und Italien). Das Weinbaugebiet Baden dominiert mit 121 Betrieben und 272 Weinen.

Die Jury, bestehend aus renommierten Weinsachverständigen, Sommeliers, Kellermeistern und Journalisten ermittelten in zwei Blindverkostungen die Sieger. Beurteilt wurde nach Farbe, Geruch und Geschmack. 30% aller Weine aus der Qualifizierungsprobe wurden zur Finalprobe zugelassen. Bewertet wurde nach einem 100-Punkte-System. Die jeweils 10 Erstplatzierten erhalten eine Urkunde. Die drei Erstplatzierten in jeder Kategorie wurden bei der Grauburgunderpreisverleihung am 11. Juli 2014 im Ratskeller Ihringen mit der Übergabe eines Pokals geehrt. Die fachliche Organisation übernahm in diesem Jahr zum ersten Mal Herr Hilmar Czwartek, ehemaliger Geschäftsführer der Südglas EG.

Die Gewinner sind:

Presse-Kontakt:

Naturgarten Kaiserstuhl GmbH, Zum Kaiserstuhl 18, 79206 Breisach am Rhein
Tel. 07667-90685-0; Fax. 07667-90685-29,
info@kaiserlich-geniessen.de, www.kaiserlich-geniessen.de

Kategorie 1

Diese Kategorie umfasste Grauburgunder mit fruchtigem, trockenem, eher leichtem Stil, unter 12,5 % vol. Alkohol und ohne Holzfasslagerung oder Barrique-Reifung. 145 Anstellungen.

1. Platz: Privatkellerei – Weingut Friedrich Kiefer KG aus Eichstetten
2013er Eichstetter Herrenbuck Grauburgunder QbA, 4 Sterne, 91,93 Punkte
2. Platz: Weingut Martinshof aus Dienheim
2013er Grauburgunder Spätlese, 4 Sterne, 90,87 Punkte
3. Platz: Winzergenossenschaft Alde Gott Winzer e.G. aus Sasbachwalden
2013er Grauburgunder Kabinett, 4 Sterne, 90,40 Punkte

Eine Top-Ten-Urkunde in der Kategorie 1 erhalten (Auflistung in alphabetischer Reihenfolge):

Weingut Bös aus Malsch, Weingut Engler aus Müllheim, Winzerkeller Hex von Dasenstein, Winzergenossenschaft Jechtingen e.G., Weingut Johanneshof aus Gau-Odernheim, Staatsweingut Meersburg, Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim e.G.

Kategorie 2

Dieser Gruppe wurden Grauburgunder zugeordnet, die ebenfalls ohne merkbaren Holzeinfluss trocken ausgebaut wurden, dabei aber über 12,5 % vol. Alkohol aufweisen. 181 Anstellungen.

1. Platz: Weingut Aufricht aus Stetten am Bodensee
2013 Meersburger Sängeralde, Grauburgunder, QbA, 5 Sterne, 92,33 Punkte
2. Platz: Weingut Meyer GbR aus Heuchelheim-Klingen
2013 Grauburgunder, QbA, 4 Sterne, 90,53 Punkte
3. Platz: Winzergenossenschaft Weinbiet e.G. aus Neustadt-Mußbach
2012er Mußbacher Eselshaut, Grauburgunder, QbA, 4 Sterne, 90,33 Punkte

Eine Top-Ten- Urkunde in der Kategorie 2 erhalten (Auflistung in alphabetischer Reihenfolge):

Winzergenossenschaft Achkarren e.G., Weingut Aufricht aus Stetten, Weingut Holz-Weisbrodt aus Weisenheim, Weingut Knab aus Endingen, Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlingsbergen e.G., Bezirkskellerei Markgräflerland e.G., Efringen-Kirchen, Weingut Peter Stolleis aus Gimmeldingen.

Presse-Kontakt:

Naturgarten Kaiserstuhl GmbH, Zum Kaiserstuhl 18, 79206 Breisach am Rhein
Tel. 07667-90685-0; Fax. 07667-90685-29,
info@kaiserlich-geniessen.de, www.kaiserlich-geniessen.de

Kategorie 3

Zu dieser Kategorie zählten Grauburgunder in Premiumqualitäten, Selektionen oder spezielle betriebliche Spitzenqualitäten. Zugelassen war hier auch Holzfass oder Barrigue-Reifung. 93 Anstellungen.

1. Platz: Weingut Gröhl aus Weinolsheim
2013er Dalheimer Grauburgunder, QbA, 4 Sterne, 91,13 Punkte
2. Platz: Weingut Ingo Ehret aus Auggen
2013er Grauburgunder, QbA, 4 Sterne, 90,73 Punkte
3. Platz: Staatsweingut Freiburg, Blankenhornsberg Ihringen,
2012er Blankenhornsberger Doktorgarten, Grauburgunder,
QbA, 4 Sterne, 90,33 Pkt.

Eine Top-Ten-Urkunde in der Kategorie 3 erhalten (Auflistung in alphabetischer Reihenfolge):

Winzergenossenschaft Achkarren, Weingut Peter Dolle GmbH aus Strass im Strassertal (Österreich), Weingut Glaser-Himmelstoss aus Nordheim, Weingut Huff aus Nierstein, Weingut Köbelin aus Eichstetten, Weingut Andreas Männle aus Durbach, Oberkircher Winzer e.G.

Kategorie 4

Hierunter fielen die edelsüßen Ruländer- und Dessertweine. 27 Anstellungen.

1. Platz: Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil
2012er Oberrotweiler Henkenberg, Ruländer, Eiswein, 5 Sterne, 96,67 Punkte
2. Platz: Winzergenossenschaft Oberbergen
2011er Oberbergener Baßgeige, Ruländer, Beerenauslese, 5 Sterne, 93,73 Punkte
3. Platz: Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil
2012er Oberrotweiler Käsleberg, Ruländer, Beerenauslese, 4 Sterne, 91,93 Punkte

Aufgrund der geringeren Anstellungen werden in Kategorie 4 nur die 3 bestbewerteten edelsüßen Weine mit einem Pokal und Urkunde ausgezeichnet.

Presse-Kontakt:

Naturgarten Kaiserstuhl GmbH, Zum Kaiserstuhl 18, 79206 Breisach am Rhein
Tel. 07667-90685-0; Fax. 07667-90685-29,
info@kaiserlich-geniessen.de, www.kaiserlich-geniessen.de

Weinkenner und Weinliebhaber hatten die Gelegenheit, die 33 besten Grauburgunder an den Kaiserstuhl-Tuniberg-Tagen am vergangenen Wochenende in Ihringen zu probieren.

Im kommenden Jahr ist gemäß dem zweijährigen Turnus wieder eine große öffentliche Burgunder-Präsentation geplant. Sie wird am 21.06.2015 im Konzerthaus Freiburg stattfinden. Teilnehmende Betriebe können so ihre Weine und Sekte einem noch größeren Publikum präsentieren. Ein entsprechendes Rahmenprogramm am Kaiserstuhl wird ebenfalls zusammengestellt. Die Siegerweine des Grauburgunder-Preises 2015 werden am 19.06.2015 prämiert.

Weitere Information finden Sie unter: www.internationales-grauburgunder-symposium.de. Auskünfte erteilt auch die Naturgarten Kaiserstuhl GmbH, Zum Kaiserstuhl 18, 79206 Breisach, Tel. 07667/906850.

Presse-Kontakt:

Naturgarten Kaiserstuhl GmbH, Zum Kaiserstuhl 18, 79206 Breisach am Rhein
Tel. 07667-90685-0; Fax. 07667-90685-29,
info@kaiserlich-geniessen.de, www.kaiserlich-geniessen.de