



Mit Natalie Lumpp

Die Baden-Badenerin hat als Sommelière in renommierten Restaurants wie der Traube Tonbach in Baiersbrunn den Gästen die besten Tropfen empfohlen und kredenzt. Heute ist sie als freie Weinberaterin tätig, sie schreibt Kolumnen und gibt ihr Wissen als Weinexpertin auch im Fernsehen weiter – und in **Mein Ländle**.

Klein, aber fein

Unterwegs in einer Mini-Weinregion

Kennen Sie den Weingarten Freiburgs? Begleiten Sie die Mein Ländle-Weinexpertin Natalie Lumpp zu einem Geheimtipp: Der Tuniberg ist eine Region im Schatten des Kaiserstuhls und doch von der Sonne verwöhnt.

Geographisch liegt der Tuniberg südlich vom Kaiserstuhl. Kommen Sie jetzt ins Grübeln darüber, wo genau die Region liegt und ob Sie Weingüter dort kennen? Das Mini-Gebiet hat damit zu kämpfen, dass es im Schatten dieser größeren und bekannteren Wein-

region liegt. Ich persönlich bin ja überzeugt, dass gerade die überschaubaren 1050 Hektar ganz viele Vorteile bergen. Ein großes Plus ist zum einen natürlich das ideale Klima: etwas kühler als die Toplagen am Kaiserstuhl. Das hat zur Folge, dass die Trauben schon mal bis zu zwei Wochen später reif werden, was wiederum der reicheren Aromenbildung zu Gute kommt. Zum anderen ist das Terroir von einer Kalkscholle geprägt. Die Muschelkalkböden mit der Lössauflage bieten ideale Bedingungen für große Burgunderweine, die hier mittlerweile auch 70 Prozent der Rebflächen ausmachen. Eine kleine Winzergemeinschaft weiß diese Vorzüge perfekt umzusetzen – und die Weine dieser Winzer sollten Sie probieren.



Rarität – eigene Trüffel zu den köstlichen Burgunderweinen

Weingut Gretzmeier in Merdingen

1986 wurde der kleine, sehr sympathische Familienbetrieb von Elvira und Heinrich Gretzmeier gegründet. Schon zwei Jahre später war ihr Weingut als „ökologisch“ zertifiziert und somit das erste am Tuniberg. „Alles richtig gemacht“, denkt sofort, wer den heute 32-jährigen Sohn Jakob und dessen Frau Elena im Weingut wirbeln sieht. Jakobs Leidenschaft war immer schon der Wein. So lag es nahe, in die Fußstapfen der Eltern zu treten. Nach seiner Ausbildung im Weingut Bercher folgte der Abschluss als Weinbautechniker in Weinsberg. Mit diesem Rüstzeug stieg er schon im Jahr 2013 im elterlichen Weingut ein. Sukzessive übernahm er die Arbeit im Keller: den Ausbau der Weine sowie das Brennen der hauseigenen Schnäpse. Im Jahr 2020 übernahmen Elena und Jakob den Betrieb ganz offiziell.

Große Burgunderweine

Es gibt nur ganz wenige Winzer, mit denen sich so über internationale Weine fachsimpeln lässt wie mit Jakob Gretzmeier. Er kauft für sein Leben gerne Weine von anderen Weingütern, vorzugsweise aus dem Burgund. Entsprechend weiß er, was einen großen Chardonnay oder Pinot Noir ausmacht, und das Wissen gibt ihm Motivation, seine Weine noch geschliffener und feiner auszubauen. Wenn er dann von seinen Muschelkalkböden schwärmt, die mit burgundischen vergleichbar sind, weiß man sein Können und Wissen wirklich zu schätzen.

Erstaunlicherweise gibt es Gretzmeier-Weine sehr selten im Handel. Im Prinzip verkauft der Familienbetrieb direkt an den Kunden. Glücklicherweise konnten sie ihre Rebflächen innerhalb der letzten fünf Jahre von 10 auf 13 Hektar erweitern. Dabei bleibt nach wie vor „Bio“ das höchste Gebot. Das i-Tüpfelchen im Familienreigen: Jakobs jüngerer Bruder Titus, ebenfalls von klein auf mit dem Virus „Wein & Bio“ infiziert, widmet sich mit großer Hingabe der Pflege der Reben – das A & O für ganz große Weinqualität.



Die können was: Das vielseitige Winzerpaar Elena und Jakob Gretzmeier macht neben exzellenten Weine auch fantastische Brände.

Magnet Straußenwirtschaft

Kultig sind „Gretzmeiers“ auch wegen ihrer wunderbaren „Straußi“. In der Zeit der Pandemie haben sie die Plätze in den Hof verlegt, der echt mediterranes Flair versprüht. Zwischen Zitrusfrüchten und Schildern mit Entfernungsangaben, zum Beispiel bis zur

Champagne, lässt es sich traumhaft genießen. Da gibt man auch gerne bis zu 40 Euro für eine Flasche Wein aus. Den passenden Abschluss, beispielsweise nach einem köstlichen Trüffelbraten, bildet einer der zahlreichen exzellenten Brände, wie Dornspfliemli (Wilde Pflaume), Ribisele (Schwarze Johannisbeere) oder Kornelkirsche.

Weingut Kalkbödele – Gebrüder Mathis in Merdingen

Praktisch um die Ecke liegt das Weingut der Gebrüder Mathis. Dort können Sie Ihre Weinprobe in der modern gestalteten Vinothek fortsetzen. Der 1978 gegründete Betrieb lag über viele Jahre in den Händen von Sonja Mathis-Stich. Mit ihrem Betriebsleiter und Önologen Manfred Zimmermann hatte sie sich einen guten Namen erarbeitet, vor allem für ihre Rotweine.

Frischer Wind

Wer die geschmackvolle Vinothek heute betritt, spürt, dass sich viel getan hat. Bereits 2016, als feststand, dass Sohn Severin Stich das Weingut übernimmt, wurde einiges modernisiert. Die Über-

gabe fand 2020 statt. Severin und seine Partnerin Sabeth Sedlatschek haben bei den renommiertesten Weingütern gelernt, in Geisenheim studiert und viele internationale Erfahrungen gesammelt. Während sich Sabeth im Keller um den Ausbau der Weine kümmert, ist Severin vor allem draußen in den Reben anzutreffen. Eine gute Ergänzung hat das junge Team mit Marko Stankovic, der sich um den Verkauf und die Gäste kümmert.

Geschmack in und auf der Flasche

Der Name „Kalkbödele Weingüter der Gebrüder Mathis“ bezog sich darauf,



Ein Spitzenteam: Sonja Mathis-Stich mit Sohn Severin Stich und Partnerin Sabeth Sedlatschek. Die Vinothek der Gebrüder Mathis bietet nicht nur was für den Gaumen, sondern auch fürs Auge.

wie bei Franz Keller in Oberbergen oder bei Domaine Duroché in Burgund. Jonas' jüngerer Bruder Patrick lernte bei der Kaiserstühler Weinlegende Weingut Heger und sattelt gerade noch seinen Techniker in Weinsberg drauf.

Was Eigenes ...

Die weitsichtigen Eltern freuen sich, dass sich beide Jungs abwechselnd zu Hause einbringen. 2018 bekamen sie ein gemeinsames Rebenstück, damit sie ihr Wissen und ihre Ideen ungestört ausprobieren können. Der Weiße Burgunder wurde auf den Namen „Patronas“ – zusammengesetzt aus „Patrick“ und „Jonas“ – getauft. Auch diese Flasche wird mit Siegelack verschlossen. Stillstand gibt es hier nie. So haben sie vor wenigen Jahren die Etiketten umgestaltet und dadurch einen hohen Wiedererkennungswert. Mit dem steigenden Export, auch nach Japan und USA, haben sie ihren Blickwinkel erweitert. Das „Hunn Schorle“, abgefüllt in Bierflaschen oder Dosen, soll die junge Generation ansprechen – es sieht cool aus und eignet sich zum Wandern oder als spritzige Party-Idee. Schon sind wir bei der nächsten Errungenschaft: dem Regiomat. Richtig, so eine „Automaten-emma“ ist nicht ganz neu, aber einfach praktisch. Zu jeder Tages- und Nachtzeit können Sie eine Flasche gekühlten Wein erwerben, passende Weingläser, frische Eier, leckere Dosenwurst oder Spargel in der Saison ... bleiben da noch Wünsche offen?

Text: Natalie Lumpp, Fotos: Weingüter (12), Fotolia (4)

Sympathische Familienbande mit viel Know-how: Jonas, Patrick, Kilian & Martina Hunn (v.l.n.r.).

dass die Gründer Besitzer eines Kalkwerks waren. Die junge Generation war sich schnell einig, dass nun der Familienname mehr in den Vordergrund rücken sollte. Entsprechend steht seit 2020 „Gebrüder Mathis“ auf allen Etiketten. Die sind zeitgemäß noch reduzierter geworden, so spiegeln sie die Veränderungen wider, etwa die derzeitige Umstellung auf den ökologischen Weinbau. Auch ein neuer alter Verschluss gehört dazu: Nicht nur im Weingut Gebrüder Mathis greift man zum Verschließen wieder auf Siegelack zurück. Sicherlich sieht es auf den ersten Blick sehr edel aus. Wenn Sie sich jetzt fragen, wie sich eine solche Flasche am besten öffnen lässt: einfach den Korkezieher durch den Lack stoßen und den Korken normal herausziehen.

Weingut Hunn in Gottenheim

Der gewachsene Familienbetrieb war schon immer ein Garant für sehr gute Qualität – und immer noch ein bisschen „Geheimtipp“. Die gesamte Familie lebt für den Wein. Die ehemalige Weinkönigin Martina und ihr Mann Kilian Hunn haben den Familienbetrieb 1998 übernommen. Heute binden sie ihre Söhne Jonas und Patrick ein. Eine spannende Geschichte, wenn sich die ganze Familie rege über alle anstehenden Themen austauscht. Jonas, 22 Jahre alt, ist mit seinem Studium in Geisenheim im Endspurt – und konnte den Profis schon in Topbetrieben über die Schulter schauen,



Ausgesucht lecker

Wenn Sie neugierig geworden sind: Diese Weine werden Sie sofort ins Herz schließen.

2020er Chardonnay „St. Morand“ trocken
Weingut Gebrüder Mathis
0,75 l 24 Euro



Volles Gelb mit grünen Reflexen und sehr geschliffen im Duft – eine Komposition aus Lindenblüten, Honig und Aprikosen. Beim Trinken zeigt er feine Gerbstoffe und viel Mineralität. Er wirkt sehr komplex und bleibt floral. Tolles Finish vom Barriqueausbau. Großes Potenzial!

2019er Grauburgunder Spätlese trocken
Weingut Gretzmeier
0,75 l 12 Euro



Er leuchtet in sattem Goldgelb und fasziniert mit seiner perfekten Balance von Frucht, Saftigkeit und Barrique – denken Sie an geröstete Haselnüsse. Am Gaumen zeigt er sich strahlend fruchtig und erinnert an Mirabellen. Einfach wunderbar klar und spielerisch leicht, ein Grauburgunder wie aus dem Bilderbuch!

2020er „Souris Grise“ Grauburgunder – hefe trub trocken
Weingut Gebrüder Mathis
0,75 l 15,90 Euro



Der Grauburgunder präsentiert sich in hellen Strohfalten mit Hefetrub. Im Duft wirkt er sehr salzig und mineralisch und erinnert an Mandeln. Im Mund zeigt sich der komplett trockene Ausbau – aber alles steht in gutem Einklang. Ein guter Einstiegswein, wenn man sich für eigenständige Naturweine interessiert.

2019er Merlot trocken
Weingut Gretzmeier
0,75 l 14 Euro



Der Merlot zeigt sich in einem dunklen Granatrot und wirkt im Duft schon sehr elegant und gut balanciert. Seine Aromen erinnern an dunkle Schokolade und warmen Kaminrauch. Im Mund wirken seine feinen Tannine animierend. Er ist nicht zu mächtig. Im Nachhall bleiben dunkle Heidelbeeren.

2016er Pinot Noir trocken
Weingut Kilian Hunn
Preis auf Anfrage



Der Spätburgunder schillert in leuchtendem Kirschrot und duftet wie ein Korb voll dunkler Waldbeeren. Allerdings präsentiert er sich auch extrem mineralisch. Trotz seines Alters ist er jung geblieben und besitzt viel Potenzial! Im Mund wirkt er schlank und geschliffen. Seine feine Gerbsäure animiert zum Weitertrinken! Blaubeeren bleiben noch im Nachhall.

2019er Viognier Réserve trocken
Weingut Kilian Hunn
0,75 l 19,50 Euro



Der Weißwein funkelt in vollem Gelbgold und imponiert mit seinen sehr floralen Aromen wie von Jasmin und Lilien. Seine reiche Art ist spürbar: Ananas kommt stärker zum Tragen und die Mineralität tritt immer deutlicher in den Vordergrund. Am Gaumen präsentiert er sich sehr charaktervoll mit Ecken und Kanten – komplex und reich.



Was liebst du und warum?



Sonderausstellung
GESCHMACKS FRAGEN
Juni 2022 – Januar 2023

www.experimenta.science/geschmacksfragen

