

Liebe Weinfreunde,

mein letztes Rundschreiben galt den schleichenden Veränderungen, die mit der Klimaerwärmung einhergehen. Dieses Jahr kann nach einem Dauersommer von April bis September von schleichenden Veränderungen nicht mehr die Rede sein, zu offensichtlich ist es, daß hier massive Verschiebungen im Gange sind. Immer klarer wird, daß es nicht so sehr die Temperaturen sind, sondern vor allem die Niederschläge (und Unwetter), die die größten Auswirkungen mit sich bringen.

Welche Ironie, daß man sich heute den Regen wünscht, vor dem man sich noch vor wenigen Jahren mit bangem Blick auf die bevorstehende Ernte gefürchtet hätte. Ich hätte mir nicht träumen lassen, daß sich die klimatischen Randbedingungen in dem Zeitraum, den ich als Winzer überblicken kann, so umfassend verändern würden. Ich kann mich gut an Jahrgänge wie 2001 (verregneter September, Ernte im Oktober), 2006 und 2013 (explosionsartige Verbreitung von Botrytis nach Starkregen) erinnern, in denen die Ernte ein Kampf mit den Elementen und ein Rennen gegen die Fäulnis war.

Galt früher, je wärmer das Jahr, desto besser, wird immer klarer, daß es heute vor allem auf einen ausgewogenen Klimaverlauf und genügend Niederschlag zur richtigen Zeit ankommt. Der Augenmerk auf Reife und Traubengesundheit erklärt sich dadurch, daß beides in Jahren mit kühler Witterung nur mit hohem Aufwand zu erreichen war. Es ist die Denke einer Epoche, in der Reife Mangel war und nur in Ausnahmeh Jahren erreicht wurde.

Dagegen ist heute das Erzielen ausreichender Traubenreife kein Problem mehr, eher das Erwischen des richtigen Zeitpunkts, bevor die Trauben zu reif werden, zuviel Zucker, und damit Alkohol aufbauen und zuviel an Säure verlieren. Ein Ausdruck dieser

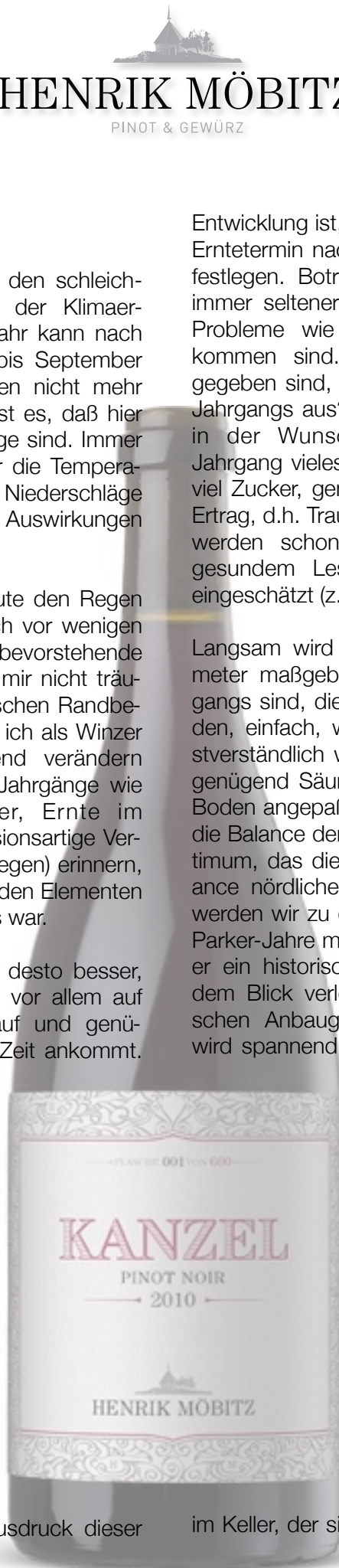
Entwicklung ist, daß mehr und mehr Winzer den Erntetermin nach Säure und nicht nach Zucker festlegen. Botrytis und Fäulnis sind in Baden immer seltener ein Problem, auch wenn neue Probleme wie die Kirschessigfliege hinzugekommen sind. Wenn Reife und Gesundheit gegeben sind, was macht dann die Güte eines Jahrgangs aus? Bei Qualitätsvorreitern hat sich in der Wunschliste für einen gelungenen Jahrgang vieles ins Gegenteil verkehrt: nicht zu viel Zucker, genügend Säure und ein gesunder Ertrag, d.h. Trauben mit Saft. In der Champagne werden schon seit längerem die Jahre mit gesundem Lesegut bei hoher Säure höher eingeschätzt (z.B. 1996, 2004, 2008).

Langsam wird klar, daß andere Qualitätsparameter maßgeblich für die Qualität eines Jahrgangs sind, die früher vielleicht übersehen wurden, einfach, weil sie naturgegeben und selbstverständlich waren: genügend Niederschläge, genügend Säure, Rebsorten, die an Klima und Boden angepaßt sind. Diese Faktoren zielen auf die Balance der Weine und beschreiben ein Optimum, das die Grundlage der klassischen Balance nördlicher Anbaugebiete bildet. Vielleicht werden wir zu der Erkenntnis kommen, daß die Parker-Jahre mit ihrer Denke des Mehr ist besser ein historischen Irrweg waren, in dem aus dem Blick verloren wurde, was unsere klassischen Anbaugebiete eigentlich ausmacht. Es wird spannend sein, zu verfolgen, wie klimatische Verschiebungen unser Verständnis von Jahrgängen, Weinbaugebieten und ihren Rebsorten verändern werden.

Der Jahrgang 2016

2016 kommt meinem Ideal von Weinen, die ich produzieren will, sehr nahe. Es sind offenherzige Weine voller Saft und Trinkanimation, die bei aller Anmut und Eleganz nicht an Kraft und Länge vermissen lassen. Ich hatte noch keinen Jahrgang

im Keller, der sich den ganzen Ausbau hindurch



so konstant offen präsentiert hat, und ich kann mir vorstellen, daß sich die 2016er Weine vielleicht nie verschließen werden. Es ist ein Jahrgang mit traumtänzerischer Balance und ein weiterer deutlicher Schritt nach oben in der Qualität.

Der Grund, wieso ich eingangs so gründlich auf das Klima eingegangen bin, ist, daß ich glaube, daß Wasser der Schlüssel ist, um zu verstehen, wieso 2016 so gut ausgefallen ist. Ein feuchtes Frühjahr führte zu rasantem Rebwuchs und hohem Pilzdruck. Das Rebwachstum war so explosiv, daß die Triebe schon bei sanfter Belastung abbrechen - daher war beim Einbinden höchste Konzentration gefordert. Darauf folgte ein heißer, trockener Sommer, der an das Vorjahr denken ließ, und das entscheidende Quäntchen Regen in den Wochen vor der Ernte. In der Woche vor der Ernte fielen 15 mm Tröpfelregen, über den ganzen Tag verteilt - flüssiges Gold... Durch den trockenen Sommer waren die Trauben trotz gutem Blütenansatz recht klein geblieben. Der Regen brachte nun nicht nur das richtige Quäntchen Saft, sondern setzte auch die Fruchtaromen frei. Schon bei der Ernte fielen die Pinot Noir-Trauben durch ihre ungewöhnliche Fruchttiefe auf und die Frucht hat sich durch den Ausbau hindurch gehalten.

Interessant ist der Vergleich zu 2015, dem just dieses Quäntchen Regen gefehlt hat. Auch 2015 gab es dank guter Blüte einen guten Traubenansatz und es hätte einen ordentlichen Ertrag gegeben, wenn nicht der Sommer so trocken geblieben wäre. Zwischen Juni und der Ernte fielen kaum Niederschläge, so daß die vielen Trauben klein und kompakt blieben. Im Prinzip genau das, was man haben will: viele kleine, gesunde, voll ausgereifte Beeren. Während des Ausbaus hat sich der Jahrgang dann schnell verschlossen und nur selten den Blick auf die kommende Größe freigegeben. Diese wenigen Momente geben mir Zuversicht, daß die Weine ihr Versprechen einlösen werden, aber wann? Im Prinzip ist nichts verkehrt an Weinen, die Potenzial zeigen und Reife benötigen, aber als Winzer fragt man sich schon, ob man bei der Ernte oder dem Ausbau Fehler gemacht hat und geht in der Erinnerung durch die Indizien. Ich bin ich zu dem Schluß gekommen, daß es der fehlende Regen war, der den Unterschied gemacht hätte. Die Beeren hatten trotz der Reife noch recht harte Schalen und kaum Saft. Man mußte in der Extraktion sehr

vorsichtig sein, um nicht zu viel zu extrahieren. Die Trauben waren hochreif, aber auf eine gewisse Weise unentspannt, vielleicht zu konzentriert. Mir fehlte bei den Weinen der freie Fluß, der Saft, die Verspieltheit. Vielleicht ist auch das wieder eine Frage der Balance, und ein Zuviel an Konzentration bedarf der Zeit, um wieder in Balance zu kommen.

Doch zurück zu den 2016ern. Bei den Pinots betört das Koepfle mit komplexem Bukett und seidiger Textur, bei der Kanzel ergänzen sich salzige Mineralität und seidige Tannine wie Ying und Yang und von der Kapelle wird noch weiter unten zu sprechen sein. Die Weissburgunder betonen den mineralischen Aspekt und aromatisch stehen eher Blüten und Zitrusnoten als Frucht im Vordergrund. Der Kanzel Weissburgunder vereint Salz und Saft, der Guts-Weissburgunder ist aufgrund des winzigen Ertrags von luxuriöser Textur. Der trockene Sommer 2016 hatte noch eine weitere konkrete Auswirkung. Nach einem weiteren Jahr, in dem ich keinen edelsüßen Gewürztraminer ernten konnte, entschloss ich mich, das Stück zu roden. Ein weiteres Jahr, in dem die aufwendige Pflege des Stückes, das Einnetzen der Reben und Warten auf Edelfäule nur mit Ertragseinbussen belohnt wurde (2014: 0 hl/ha, 2015: 18 hl/ha, 2016: 7 hl/ha). Ich bin überzeugt, daß der Gewürztraminer seine Größe nur bei Überreife ausspielt, weil sich nur dann die Aromen aus der Schale lösen, ohne plakativ zu werden. So stellt der diesjährige trockene Gewürztraminer gleichzeitig die Premiere und Derniere dar. Er ist eine Laune der Natur, ein wohlschmeckender Betriebsunfall.

Jahre der Reife

Die Idee des Terroirs hat mich stets fasziniert. Daß verschiedene Lagen bei behutsamem und sensiblem Ausbau unterschiedliche Weine ergeben, war bei meinen Weinen von Anfang an gegeben. Über die Jahre durfte ich erleben, wie sich der Lagenausdruck verfeinerte und die Eigenheiten der Lagen präziser hervortraten. Bei jeder Lage war dies ein Prozeß, der sich über mehrere Jahre anbahnte, um dann mit einem Jahr als Qualitätssprung hervorzubrechen.

Bei der Kanzel war der Lagenausdruck am längsten erkennbar: aristokratisch zurückhaltend, schlank und getragen von salziger Mineralität. Die Entwicklung lag hier in einer besseren Einbettung der Mineralität durch Frucht und

Stoff und mit dem konzentrierten 2010er machte die Kanzel den erste deutliche Schritt nach vorne. 2013 sah dann noch ein weiteres Mehr an Verfeinerung.

Das Koepfle stach schon immer durch seine reife und weiße Frucht heraus, aber erst mit der Zeit ist aus einem fast bäuerlichen, grobschrötigen Wein eine verfeinerte, anmutige Schönheit geworden. Die Entwicklung ging hier in die andere Richtung als bei der Kanzel: Zurücknahme der Frucht, Verfeinerung des Tannins, weg von Kraft hin zu Eleganz und Komplexität. Der erste Jahrgang 2002 war anfänglich voller Kraft und Charme, dabei ungestüm und etwas derb, allerdings brachte auch hier die Flaschenreife eine ähnliche Verfeinerung. Das Bild, das ich bei der Entwicklung der Tanninstruktur vor Augen habe, ist die Verwandlung von Lehmbrocken zu feinem Ton.

2016 ist der Jahrgang, in dem die Kapelle einen deutlichen Schritt gemacht hat und den ersten kompletten Wein geliefert hat. Auch der Kapelle mangelte es von Anfang an nicht an Charakter. Wild, ungestüm, kräuterwürzig und mit einem eigenartigem, engmaschigem Tannin ausgestattet, traten die ersten Jahrgänge ab 2005 auf. Die Trockenheit der Lage beschert den Weinen eine schlanke, sehnige Textur, die mit dem

Übergang auf burgundisches Pflanzmaterial ab 2013 zunehmend an Fülle gewonnen hat. Die Aromatik ist seither leiser und komplexer geworden und das Tannin hat an Feinheit gewonnen. Diese Entwicklung kulminiert im 2016er: das Bukett ist leise, komplex, sowie von Zitrus und floralen Noten getragen. Im Gaumen strahlt der Wein Ruhe aus, seidiges, schlehenfruchtiges Tannin und Extraktsüße halten einander die Waage, jegliche Anflüge von Badischem sind mit dem 2016er ausgetrieben. Die Tannine haben immer noch Pfeffer, sind aber besser in Frucht und Extrakt eingebettet. Die Entwicklung liegt hier neben dem Zugewinn an aromatischer Komplexität wieder in einer Verfeinerung des Tannins und einem Zugewinn an Textur. Der Kontrast zum Erstlingsjahrgang ist frappierend und man hat beinahe Mühe, die Gemeinsamkeiten wiederzuerkennen.

Ich frage mich natürlich, welche Faktoren hinter diesen Entwicklungen stehen und könnte einzelne Faktoren auflisten, von denen aber keiner für sich allein ausschlaggebend sein kann. Woran es im Einzelnen liegt, bleibt letztlich ein Rätsel. Die richtige Antwort kann daher nur lauten: an allem...

Koepfle. Im Koepfle wächst unser Pinot Noir auf Kalk aus dem Bajocium, das viel Eisen im Kalk mit sich führt. Die verwitterte Auflage ist recht mächtig (1–2 m) und so eisenreich, daß sie im feuchten Zustand regelrecht rot leuchtet. Mehrere Faktoren prägen die Weine, die hier wachsen: Der tiefgründige, eisenreiche Boden sorgt für recht kräftige und robuste Weine, deren Mineralität vom Eisen stark markiert ist. Der Wind, meist von Osten aus der burgundischen Pforte kommend, streift parallel durch die Rebassen und sorgt für sehr gesundes Lesegut. Nachts eine durch die Höhe (320 m ü. NN) eher kühle Lage, in der die Trauben durch die optimale Exposition dennoch sehr reif werden. Die Reben haben hier den ganzen Tag über Sonne und eine Panoramansicht von Schwarzwald bis Kaiserstuhl (aus diesem Grund ist die Lage auch erste Wahl für den Anbau unserer alten Tomatensorten).

Koepfle Pinot Noir 2016 (0,75 l, Kork)

Zuteilung 1 Flasche/Kunde

AUSVERKAUFT

Auge: Tiefdunkle Burgunderrobe mit dunkelviolettem Rand.

Nase: Betörende, stets sich verändernde Nase: Zitrus, Pfirsich, Lakritz, Cola und schwarze Kirsche.

Gaumen: Cremige Textur, mineralisch am Gaumenrand mit beeindruckender Länge, strahlt Ruhe und Harmonie aus.

Kopf: Kino für die Nase.

Fakten: 100° Oe. Alk. 13,4%, RZ <2 g/l, pH 3.73. Ertrag: 405 Flaschen (30 hl/ha). bit.ly/KOEPFLE

Kanzel. Kanzel heißt die Lage nach dem Felsdorn, der über den Abbruch zum Tal hinausragt. Dafür heißen die Steinzeithöhlen am Fuße des Abbruchs Teufelsküche – so nah liegen hier Himmel und Hölle beieinander... Angesichts der Weine scheinen die biblischen Metaphern angebracht, hier findet der Pinot Bedingungen wie sonst nur selten außerhalb Burgunds. Der kompakte Fels (Hauptoolith und Ferrugineusoolith aus dem Braunen Jura), auf dem die Reben stehen, ist nach Südost geneigt, profitiert so von der Morgensonne und fällt jäh zum Tal hin ab (eine Felsklippe von 60 m Höhe). Der Boden enthält etwas weniger Eisen als am Steinberg und am Koepfle und verwittert braun. Durch die Thermik und den windschützenden Wald entsteht ein Mikroklima, das es mit den wärmsten Lagen des Kaiserstuhls aufnehmen kann, dabei aber nachts durch die Talrandlage und die Höhe (340 m ü. NN) stark abkühlt. Dieses Mikroklima und der karge Boden dehnt die Reifeperiode weit aus, man erntet nie viel und auch nie hohe Mostgewichte. Diese Bedingungen prägen die Weine und geben ihnen Charakteristika mit, die man bei ihnen allen, egal ob weiß oder rot, wiederfindet: ein hoher, süßlicher Extrakt – Oelberg war von den Alten bewußt gewählt –, bei einer reifen, ausgeprägten Säure, verbunden mit einer vom Eisen geprägten, frischen Tanninstruktur.

Kanzel Weissburgunder 2016 (0,75 l, Kork)

Zuteilung 3 Flaschen/Kunde

AUSVERKAUFT

Auge: Strohgelb mit grünen Reflexen.
Nase: Strahlende, helle Nase mit Anklängen von Blüten, Zitrus und Ingwer.
Gaumen: Saft, mineralisch, langer Abgang mit vibrierender Säure und viel Umami. Animierend.
Kopf: Der unverstellte, mineralische Kern der Kanzel ohne die Frucht des Pinot Noir.
Fakten: 102° Oe. Alk. 13,9 %, RZ <2 g/l, pH 3.39. Ertrag: 270 Flaschen (40 hl/ha). bit.ly/KANZEL

Kanzel Pinot Noir 2016 (0,75 l, Kork)

Zuteilung 3 Flaschen/Kunde

AUSVERKAUFT

Auge: Kräftige Burgunderrobe mit violetter Rand.
Nase: Helle, komplexe Nase, die Frische transportiert. Minze, Blüten und Zitrusnoten.
Gaumen: Verfeinert und präzise, noch etwas zurückhaltend. Fruchtbladenes Tannin und salzige Mineralität ergänzen sich wie Ying und Yang.
Kopf: Eine weitere Entwicklungsstufe, das Aristokratische und Understatement in ungekannter Fülle.
Fakten: 98° Oe. Alk. 13,4 %, RZ <2 g/l, pH 3.78. Ertrag: 840 Flaschen (24 hl/ha). bit.ly/KANZEL

Kapelle. Obwohl die Kapelle keine 50 m vom Koepfle entfernt beginnt, wachsen die Reben hier auf einem ganz anderen Boden, in dem Mergel und Sandstein in wechselnden Verhältnissen vorkommen. Die Böden in diesem Teil des Alten Oelbergs stammen aus dem Tertiär, und führen – im Gegensatz zu den Juraböden – kaum Eisen mit sich. Die Auflage ist karg und die Böden sind auch aufgrund ihrer Steilheit sehr gut drainiert. Der trocknende Wind, der oft föhnartig den Berg hinaufzieht, tut ein übriges zur Trockenheit, die das Rebwachstum auch in üppigen Jahren zügelt. In der Kapelle wird deutlich, wie die Lage die Physiognomie der Reben verändert – schwacher Wuchs, relativ kleine Beeren mit dicker Haut. In dieser steilen Südlage bekommt der klimatisch anspruchsvolle Gewürztraminer – in der Region von Alters her immer nur in den allerbesten Lagen gepflanzt – genügend Sonne und Wärme, behält aber dank des mineralischen Bodens und der Trockenheit eine Rässigkeit, die in anderen Lagen meist fehlt. Das erlaubt es, mit der Ernte bis zur wirklichen Überreife zu warten, denn erst dann spielt der Gewürztraminer sein aromatisches Potenzial voll aus. Gewürztraminer ist eine große, wenn auch verkannte Rebsorte – geben Sie ihr eine Chance!

Kapelle Pinot Noir 2016 (0,75 l, Kork)

Zuteilung 2 Flaschen/Kunde

AUSVERKAUFT

Auge: Dunkle Burgunderrobe mit violetter Rand.
Nase: Komplex und leise: Blüten, Zitrus, Wildkirsche, Schlehe, Rauch - erkennbare Nähe zum Koepfle
Gaumen: Samtig, ruhig und lang, fast schwebend, verklingt auf seidigem Tannin mit dem typischen pfeffrigen Abdruck der Lage, süß und herb zugleich.
Kopf: Ein deutlicher Sprung im Lagenausdruck, der erste komplette Wein aus dieser Lage.
Fakten: 92° Oe. Alk. 12,9%, RZ: <2 g/l, pH 3.87. 540 Flaschen (33 hl/ha). bit.ly/KAPELLE-GT

Kapelle Gewürztraminer 2016 (0,75 l, Kork)

Zuteilung 2 Flaschen/Kunde

AUSVERKAUFT

Auge: Leuchtendes Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen.
Nase: Feine, präzise Nase mit Blüten, getrockneter Rose, Papaya, Zitrus und Patisserie.
Gaumen: Kontrast zur Nase, trocken und voller Spannung, Salz und Pfeffer, im Abgang Grapefruit.
Kopf: Auch in der trockenen Variante steht eher die Lage als die Rebsorte im Vordergrund.
Fakten: 105° Oe. Alk. 14.8 %, RZ: 2 g/l, pH 3.84. 100 Flaschen (8 hl/ha). bit.ly/KAPELLE-GT

Kapelle Gewürztraminer Auslese 2015 (0,375 l, Kork)

AUSVERKAUFT

Auge: Goldgelb mit grünlichen Reflexen.
Nase: Blütenwiese, feine Beerennoten, Haselnuss. Leise Nase, die sich mit der Reife noch entfalten wird.
Gaumen: Salz, Druck, Schwung.
Kopf: Wie jedes Jahr ein kompletter, ruhiger Wein, der Größe ausstrahlt.
Fakten: 113° Oe. Alk. 11.5 %, RZ: 63 g/l, pH 3.77. 480 Flaschen (18 hl/ha). bit.ly/KAPELLE-GT

Name vor Lage. Der Erstlingsjahrgang 2014 war ein kleiner Wein, der noch keine Lagenbezeichnung rechte fertigte, obwohl das Stück nur einen Steinwurf von der Kanzel entfernt liegt. Es kann Jahre brauchen, bis sich die geänderte Rebbewirtschaftung im Wein niederschlägt, aber hier fiel der Fortschritt bereits im zweiten Jahr so offensichtlich aus, daß sich ein 18-monatigem Faßausbau wie beim Kanzel Weissburgunder anbot.

Möbitz Weissburgunder 2016 (0,75 l, Kork)

Zuteilung 3 Flaschen/Kunde

AUSVERKAUFT

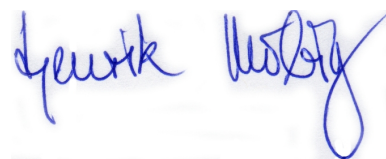
Auge: Mittleres Strohgelb mit grünen Reflexen
Nase: Würze, Blüte und Stein, nur ein wenig Birne blinzelt hervor.
Gaumen: Salz, Umami, mundwässernd, mit Temperatur entwickelt sich Länge.
Kopf: Sui generis, der kleine Bruder der weißen Kanzel.
Fakten: 104° Oe. Alk. 14.2 %, RZ 5 g/L, pH 3.49. Ertrag: 270 Flaschen (20 hl/ha).

Ein paar Worte zur Trinkreife. Die mit Schraubverschluss gefüllten Jahrgänge der Pinots sind immer noch reduktiv und reifen sehr langsam - am besten einen Schluck probieren und ein, zwei Tage an einem kühlen Ort stehen lassen (dabei entweicht das restliche CO₂). Die 2004er Kanzel zeigt langsam, was in ihr steckt. Die 2005er sind am Beginn der Trinkreife, die 2006er können getrunken werden. Den 2007er Steinberg habe ich blind "irgendwo" im Burgund verortet, Kanzel 2007 gibt mir derzeit noch Rätsel auf. Bei den Pinot-Jahrgängen ab 2008 zeichnet sich ab, daß die Weine sehr langlebig sind: selbst die 2008er Koepfle und Kanzel noch dekantiert werden müssen, um ihre reduktive Art abzulegen, der Steinberg dagegen ist offen. Oelberg 2009 und die 2011er haben sich nie richtig verschlossen und trinken sich gut. Die 2010er zeigen sich schon recht zugänglich, werden aber noch zulegen, ebenso wie die 2012er (Koepfle!). Die 2013er und 2014er sind recht verschlossen und sollten lagern oder über mehrere Tage getrunken werden. Die 2015er Pinots rühre ich zur Zeit nicht an. Kanzel Weissburgunder aus 2007 und 2009 sind gerade in Hochform. Der nach wie vor jugendliche 1999er Kanzel Weissburgunder zeigt, wieviel Alterungspotenzial die Lage hat. Auch die Gewürztraminer legen mit ein paar Jahren Flaschenreife enorm zu. Kapelle 2007 und 2009 sind gerade auf dem Punkt, 1999 und 2001 nach wie vor ein Genuss.

Zuteilung und Bestellung. Die Bestelleingänge werden in den nächsten zwei Wochen gesammelt, erst dann zugeteilt und in der ersten Oktoberwoche versandt. Bitte haben Sie Verständnis, dass bei Überzeichnung Bestellungen bestehender Kunden bevorzugt werden. Im Sinne der Nachhaltigkeit verwenden wir Packmaterial wieder. Aufgrund der limitierten Mengen werden die Weine dieses Jahr vorzugsweise in folgenden 6er Kisten abgegeben, die das Verhältnis der produzierten Mengen berücksichtigen:

Kiste 1: 3 Flaschen Kanzel Pinot Noir, 2 Flaschen Kapelle Pinot Noir, 1 Flasche Koepfle Pinot Noir zu 252 €
Kiste 2: je 3 Flaschen Kanzel und Möbitz Weissburgunder zu 162 €
oder Kiste 3: je 2 Flaschen Kanzel, Möbitz Weissburgunder und Kapelle Gewürztraminer zu 180 €

Mit vinösen Grüßen aus Freiburg verbleibe ich Ihr



Die Weine wurden mit eigenen Hefen vergoren, lange auf der Hefe, ohne Pumpen und Schönen ausgebaut und unfiltriert gefüllt, ein leichtes Depot ist daher möglich. Die Preise verstehen sich ab Keller inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%. Ab 6 Flaschen erfolgt der Versand frei Haus (außerhalb D zu Selbstkosten). Änderungen jederzeit vorbehalten. Freiburg, im September 2018.