

WEINFREUNDKREIS
DREILÄNDERECK



STAATSWEINGUT MEERSBURG • 17. MÄRZ 2012 • DEUTSCHLAND

STAATSWEINGUT MEERSBURG

Umgeben von Reben oberhalb des Meersburger Hafens liegt das Weingut. Urkundlich belegt wird dort seit 1324 Weinbau betrieben. Sowohl die historischen Gebäude des Staatsweingutes, wie auch seine erstklassigen Weinberglagen stammen aus dem ehemaligen Besitz der Fürstbischöfe von Konstanz. 1802/03 wurde das Weingut durch die Säkularisation zunächst „Grossherzogliche Domänenkellerei“ und 1919 Staatsweingut. Heute ist es im Besitz des Landes Baden-Württemberg und bewirtschaftet eine Rebfläche von 63 ha.

Zu den Meersburger Lagen gehören: Bengel, Rieschen, Jungfernstieg, Chorherrnhalde und Lerchenberg sowie der Hohentwieler Olgaberg, höchster Weinberg Deutschlands (530 m) und die Gailinginger Ritterhalde am Hochrhein.

Der Bodensee wirkt wie ein Wärmespeicher, der die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, wie auch zwischen Sommer und Winter ausgleicht und für ein fast mediterranes Klima sorgt. Dies, wie auch die unterschiedlichen Terroirs und Bodenbeschaffenheiten (weicher Sandstein, Moränenschotter, Schwemmsandböden, Tuffgestein in der Vulkanlandschaft des Hegau), ergeben Weine mit unverwechselbarem Charakter.

Rebsorten-Klassiker:

Blauer Spätburgunder, 50%
Müller-Thurgau, 22%
Weissburgunder, 11%
Grauburgunder, 4%
Chardonnay, 1%
Traminer, 1%
Riesling, 3%
Sauvignon Blanc, 1%

WEINKULTUR AM BODENSEE

Referentin: Nicole Vaculik

Das erste Treffen des Weinfreundekreises in 2012 führte uns an einem herrlichen Vorfrühlingstag nach Meersburg. Individuell wurde die Überfahrt mit der Fähre von Konstanz nach Meersburg vorgenommen. Jeder konnte auf seine Weise den Blick in die noch verschneiten Schweizer Berge, auf die Insel Mainau und hinüber zu den Weinbergen von Meersburg geniessen. Dort angekommen blieb noch etwas Zeit für einen Bummel durch dieses schöne Städtchen.

Beim “Früchtebrunnen” vor dem Weinverkauf des Staatsweingutes in der Oberstadt fand ein frohes Wiedersehen der 26 angereisten Weinfreunde statt. Hier hiess uns Frau Nicole Vaculik, diplomierte Weinlehrerin, herzlich willkommen. Nach der offiziellen Begrüssung führte sie uns in den Weinkeller des Staatsweingutes, wo sie uns die Philosophie des Weingutes näher brachte.

Anschliessend ging es in die Probierstube. Zwölf Weine standen für uns bereit, wo jeweils zwei Weine gegen- und miteinander degustiert wurden.

Im Wein liegt Wahrheit
und mit der stösst man überall an

Friedrich Hegel (1770-1831)

DEGUSTATION

2011 Meersburger Lerchenberg
Müller-Thurgau trocken
2011 Hohentwieler Olgaberg
Müller-Thurgau trocken

2011 Gutswein
Grauburgunder trocken
2010 Meersburger Chorherrnhalde
Weissburgunder *** trocken

2011 Meersburger Rieschen
Riesling trocken
2011 Hohentwieler Olgaberg
Sauvignon blanc trocken

2011 Meersburger Jungfernstieg
Spätburgunder blanc de noirs trocken
2011 Meersburger Bengel
Spätburgunder Weissherbst trocken

2010 Meersburger Bengel
Spätburgunder Rotwein trocken
2010 Gailinginger Ritterhalde
Spätburgunder *** trocken

2010 Meersburger Rieschen
Traminer
1983 Hohentwieler Olgaberg
Weissburgunder Auslese

*** Premiumweine

TAGESAUSKLANG

Winzerstube zum Becher, Meersburg

Seit dem späten Mittelalter gibt es die Winzerstube „Zum Becher“, die Karl Benz, als er 1884 die erste Winzergenossenschaft am Bodensee gründete, zum Vereinslokal machte. Heute wird der „Becher“ von dem Urenkel des Gründers, Michael Benz, geführt, der auf seinem kleinen Gut seinen Wein ganz nach seinen Vorstellungen anbaut.

In der gemütlichen Gaststube konnten wir die Küche des Hauses kennenlernen. Zwischen den einzelnen Gängen blieb genügend Zeit für eine vergnügte und angeregte Unterhaltung.

Bevor die Fähre ihren abendlichen Betrieb reduzierte, machten sich alle zufrieden wieder auf den Heimweg.

Als Abendmenü haben wir genossen:

Blattsalate mit Champignons und Croûtons

Schwäbische Maultaschensuppe

Bodensee Felchenfilets gebraten, mit frischen Kräutern,
Spinatauflauf und Kartoffeln
oder
Filetspitzen Stroganoff mit hausgemachten Spätzle

Caramelschaum auf Walnusseiis