

# WEINFREUNDKREIS DREILÄNDERECK



## WEINWANDERUNG VON WEIL AM RHEIN/D ÜBER DEN SCHLIPF NACH HALTINGEN/D • 4. MAI 2024

### Im Grenzland zwischen Schweiz und Deutschland

Dort, wo auf den Wetterkarten Deutschlands oft freundliches Wetter vorhergesagt wird, erstreckt sich südlich von Freiburg bis nach Basel das Markgräflerland. Hier kann man idyllische Winzerdörfer mit südlichem Ambiente besichtigen oder den Spuren von Kelten, Römern und Alemannen folgen.

Prächtige Weinberge, ein mildes Klima, hügelige Landschaften und Flachland zugleich: die Vorstellung, dass den Markgrafen von Baden diese Region besonders ans Herz wuchs, fällt nicht schwer. Ihnen verdankt die Region bis heute ihren Namen. Für einen Farbenrausch sorgen im Frühling im Eggener Tal die Blüten von 14.000 Kirschbäumen. In den Hügeln zwischen Schwarzwald und Rheinebene gedeihen neben dem typischen Wein des Markgräflerlandes, dem Gutedel, verschiedene Burgundersorten von bester Qualität. Der Gutedel wurde 1780 aus dem schweizerischen Vevey ins Markgräflerland gebracht. Heute wird er auf etwa 50 Prozent der 3.000 ha Reben zwischen Weil am Rhein und Freiburg-St. Georgen angebaut. Am besten lernt man den Wein, die Küche und die Landschaft zu Fuß kennen.

Genau das haben wir gemacht ... lest selbst:

16 Teilnehmende machten sich auf die knapp mehr als 5 km lange, leichte Strecke zwischen Weil a.Rh. und Haltingen, genau nördlich gelegen. Dabei wurde mehrfach die Landesgrenze überschritten. Ausgestattet mit Rucksack, festem Schuhwerk, einem genügend grossen Glas für den Umtrunk mitten in der Weinlage Schlipf und guter Laune ging es bei herrlichem, überwiegend sonnigem Wetter auf den Weg. Permanenter Blick über den Talkessel von Riehen, Basel als Industriepark, die Rheinebene, gen Frankreich in die Vogesen und voraus Richtung Freiburg/ Breisgau. Es gab viel zu sehen und zu erzählen. Die Zeit verflog und die beiden Apéro-Weine (ein CH-Chasselas und ein D-Weissburgunder) schmeckten toll und nach mehr.

### Unser Ziel: Genossenschaft „Haltinger Winzer“



Der Betrieb im Markgräflerland bewirtschaftet rund 50 Hektar Rebflächen, die vor allem mit Gutedel und Spätburgunder bepflanzt sind. Aber auch Sauvignon Blanc und Gewürztraminer stehen im Ertrag und mit diesen Bukett-sorten belegten die Haltinger die beiden ersten Plätze in dieser Kategorie im Wettbewerb „Beste Winzergenossenschaften“ und in der Kategorie Bukettsorten feiert die Haltinger Winzer eG stets beeindruckende Erfolge.



Der noch junge Geschäftsführer und erfahrene Weinfachmann Michael Heintz, einigen von uns seit vielen Jahren bekannt, machte mit uns einen kurzen Abstieg in den Weinkeller und machte die nachfolgende Weinprobe, die durch einige nützliche Fachdiskussionen ergänzt wurde.



### Degustation

- 2018 Riesling Sekt Brut Nature, trocken
- 2018 Baden Crémant, trocken
- 2018 Gewürztraminer Sekt, trocken
- 2021 Weiler Schlipf Gutedel, Premium QbA, trocken
- 2022 Roter Gutedel, Premium QbA, trocken
- 2021 Auxerrois, QbA, trocken
- 2022 Grauburgunder RESERVÉ, QbA trocken
- 2022 Chardonnay Fumé, QbA trocken
- 2019 Pinot Noir, QbA trocken
- 2019 Merlot, QbA trocken
- 2020 Syrah, QbA trocken
- 2018 Gutedel, QbA Beerenauslese

\* Kratzete: zerrissene Pfannkuchen, ist in Baden eine traditionelle und köstliche Beilage zu Spargeln

### Bewegung und Frischluft sorgen für guten Appetit Landgasthof „Rebstock“ in Haltingen/ D



### Menü

Kleiner Blattsalat mit Salatkernen

oder

Spargelcremesuppe

\*\*\*\*

Frischer weisser Spargel,  
Kratzete\*, Sauce Hollandaise  
und Schinkenvariation

oder

Roastbeef, Kartoffelgratin  
Speckbohnen und Kräuterbutter

oder

Spargelrisotto mit  
geschmorten Kirschtomaten

\*\*\*\*

Marinierte Erdbeeren  
mit Eis und Sahne

oder

Joghurt-Panna-Cotta