

Vier Brüder mit kleinen Unterschieden: Chasslie – die neuen Premiumgutedel 2008



Dass Gutedel nicht nur süffige Tisch-, sondern auch Premiumweine sein können, beweisen die vier Weinerzeuger aus dem südbadischen Markgräflerland mit ihren „Chasslie“. Es sind die Winzergenossenschaften Britzingen und Laufen, der Weinkeller Ehrenkirchen, sowie das Weingut Julius Zotz in Heitersheim. Gemeinsam haben sie diese Marke vor über zehn Jahren kreiert. Schon der Name sagt eigentlich alles. Er ist eine Zusammensetzung aus „Chasselas“, der internationalen Bezeichnung für Gutedel, sowie „sur lie“, wie die Franzosen eine längere Reifung auf der Feinhefe nennen. Neu ist dieses Jahr, das heißt ab Jahrgang 2008, der Schraubverschluss. „So sind die Weine nicht nur geschmacksneutral verschlossen und halten länger frisch. Obendrein sind sie noch einfacher zu handhaben“, erklärt Martin Zotz die Vorteile.

Die Weine probieren sich mit frischem Duft, einem saftig weich-fließenden Körper und einem dennoch anregenden Temperament durch schön eingebundene Kohlensäure. Außerdem verleiht die etwa fünfmonatige Reifung auf der Feinhefe den Tropfen einen schönen, nachhaltigen Charakter. Sie eignen sich auch sehr gut als Essensbegleiter, speziell zu Spargel.

Vier Brüder mit kleinen Unterschieden: Chasslie – die neuen Premiumgutedel 2008 - 2 -

Trotz vieler Gemeinsamkeiten sind es vier „Brüder“ mit kleinen Unterschieden. Schließlich baut jeder Kellermeister „seinen“ Chasslie aus, und auch die Terroirs bedingen kleine Besonderheiten. *Text und Bild: Dieter Simon*