Wein-Brief vom 28. Juli - 3. August 2025

Guten Tag alle zusammen!

Das sind heute unsere Themen:

GEBRÜDER MATHIS, Merdingen am Tuniberg:

wir verkosten in der <u>WEINPROBE</u> die neu eingetroffenen **exzellenten 2022er Spätburgunder** (Gutswein = 2023) und natürlich ein paar aktuelle **Weißweine** dazu. <u>3 PROBIERPAKETE</u> gibt es auch.

NATURWEINE

sind was für **Neugierige**, die sich darauf einlassen. Genaugenommen sind es ja nur Weine, denen bei der Vinifikation nichts hinzugefügt wurde. Dennoch haben viele Genießer Scheu davor. Für die "Mutigen" stellen wir **'Souris Grise'** und 3 Jahrgänge **'Cirque des Levures'** vor, Weine ohne jeden Zusatz und unfiltriert, 'Cirque des Levures' zudem maischevergoren. Alles von **Gebrüder Mathis**. Spannend!

REIS aus der CAMARGUE:

warum wir meinen Lieblingsreis von der Reismühle CANAVERE importieren - unten steht's.



WEINPROBE der Woche:

Donnerstag, den 31. Juli, und Freitag, den 1. August, jeweils von 14 bis 19 Uhr:

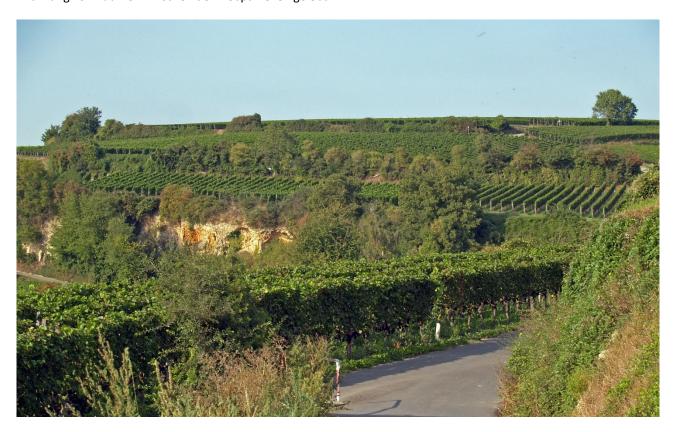
<u>GEBRÜDER MATHIS : die 2022er Spätburgunder und einige Weißweine plus Extra :</u> Naturweine.

Wolfgang Kern



Weingut GEBRÜDER MATHIS, Merdingen / Baden-Tuniberg

Das Weingut wurde auf den Reserveflächen eines Kalksteinbruchs an der Westflanke des Tunibergs gegründet. Dementsprechend besteht der Unterboden aus **Kalkstein**, auf dem bisweilen Löß aufliegt, an anderen Stellen tritt er fast nackt zutage. Nach der Übernahme der Verantwortung für den Betrieb durch **Severin Stich** und **Sabeth Sedlatschek** also die Besitzerfamilie selber - wurden weniger gute Parzellen abgegeben, einige Sahnestücke dazu erworben. Der Betrieb wurde in **biologische Wirtschaftsweise** überführt, und der Gedanke der **Agroforstwirtschaft** wird durch die Pflanzung von Bäumen zwischen den Rebparzellen gelebt.



Weinbergs-Terrassen am Tuniberg. Überall blitzt der jurassische Kalk auf, auf dem die Reben von Mathis stehen.

Alle Trauben werden von Hand geerntet. Die Weißweine werden als ganze Trauben gepreßt, die roten Trauben werden abgebeert, nur bei einigen Roten kommt ein kleiner Anteil ganzer Trauben mit auf die Kelter, wenn sie zur Struktur beitragen sollen. Die Weine gären spontan mit ihren wilden Hefen. Der Ausbau der meisten Weine findet in Holzfässern statt, nur die Weißweine der "Kalkbödele"-Linie reifen im Edelstahl und die Naturweine überwiegend in Amphoren. Die Weine werden unfiltriert abgefüllt, nur die "Kalkbödele"-Weine tanzen wieder aus der Reihe, sie werden vor der Abfüllung leicht filtriert. Mit Schwefel geht Kellermeisterin Sabeth sehr sparsam um, die Weine erhalten bei der Abfüllung nur eine unbedingt notwendige geringe Schwefelgabe.

Im März habe ich die **2022er Spätburgunder** mit **Sabeth** auf dem Weingut verkostet. Da sind sie gerade in den Verkauf gekommen. 2022 war in Baden ein heißes Jahr mit sehr trockenen Perioden. Spätere Niederschläge versorgten die Reben dann letztendlich doch mit dem notwendigen Wasser und ließen die Winzer aufatmen und die Trauben ausreifen. Gerade von kargen Böden wie dem Kalkstein am Tuniberg kommen lebendige und charaktervolle Weine mit guter Balance von Frucht und Säure und viel Potential.

Wolfgang Kern



Wir stellen diese Spätburgunder in die Probe:

2023 Spätburgunder 'Kalkbödele' 12,00

von tiefgründigerem Löß, komplett entrappt und im großen Holzfaß ausgebaut

2022 Spätburgunder 'Tuniberg' 15,00

französische Klone auf kalkhaltigem Löß, komplett entrappt und 18 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut, unfiltriert

2022 Spätburgunder 'Alte Reben' 20,00

kalkhaltiger Löß, alte Reben aus den 1980er Jahren, deutsche Klone, 15% mit Stielgerüst verarbeitet, 18 Monate in Barriques ausgebaut, 10% davon neu, unfiltriert

2022 Spätburgunder 'Hohrain' 30,00

jurassischer Kalk mit geringer Lößauflage, 80% französische und 20% Freiburger Klone, Pflanzjahr 1981, zu 100% entrappt, 18 Monate in Barriques ausgebaut, die etwa zu einem Drittel neu waren, unfiltriert

2022 Spätburgunder 'Rosenloch' 45,00

purer Jurakalk, die Freiburger Klone wurden 1980 gepflanzt, 15% Ganztrauben, 18 Monate in Barriques ausgebaut, von denen die Hälfte neu war, unfiltriert gefüllt.

Hinweis: von einigen Spätburgundern haben wir noch einen geringen Bestand vom 2020er Jahrgang!

Außerdem gibt es diese Weißweine zu verkosten :

2024 Weißburgunder 'Kalkbödele'	9,50
2023 Grauburgunder 'Kalkbödele'	9,50
2023 Grauburgunder 'Tuniberg'	14,90
2023 Auxerrois 'Tuniberg'	14,90
2023 Chardonnay 'St. Morand'	30,00

Die Weiß- und Grauburgunder der "Kalkbödele"-Linie erinnern nicht nur an den alten Gutsnamen, sie sind frische, saftig-herzhafte Vertreter ihrer Heimat, lebhaft und geradlinig. Ausgebaut werden sie im Edelstahl. Grauburgunder und sein Vetter Auxerrois der "Tuniberg"-Klasse sind gehaltvoller und reifen in kleinen Holzfässern. Sie sind anspruchsvoller und vielschichtiger. Der Chardonnay 'St. Morand' ist ein sehr gesuchter Wein - wir haben zum Glück noch davon, im Weingut ist er lange schon ausverkauft. Eleganz und Finesse sind seine Merkmale.

Und wir stellen den Neugierigen gerne die Naturweine des Gutes vor !



Was sind denn nun "Naturweine"?

Eigentlich sind es ja nur Weine, denen nichts hinzugefügt und auch nichts weggenommen wurde.

Die meisten Winzer, die Naturweine erzeugen, arbeiten biologisch und oftmals biodynamisch. Respektvoller Umgang mit den Böden und Rebstöcken ist Grundvoraussetzung und selbstverständlich, ein Fokus liegt auf Biodiversität in den Weinbergen. Synthetische Pestizide, Herbizide oder Düngemittel sind natürlich tabu (wie übrigens bei allen sorgfältig arbeitenden Winzern). Die Winzer ernten von Hand und vergären spontan (also keine Zugabe von Reinzuchthefen), geben keine Zusatzstoffe in den Most oder Wein und nehmen nichts weg (durch Entsäuerung zum Beispiel). Sie schönen und filtrieren ihre Weine nicht. Und bei der Abfüllung werden die Weine nur minimalst - wenn überhaupt - geschwefelt.

Real betrachtet, wird Naturwein nicht so viel anders bereitet, als auch die guten Winzer ihre konventionellen Weine machen. Wieso schmecken dann Naturweine so anders ? **1. Antwort** : tun sie oftmals ja gar nicht !

Es gibt aber auch eine **2. Antwort**. Manche Naturweine sind mit ihrer Hefe (von der Gärung) abgefüllt, und einige weiße Naturweine wurden auf ihren Schalen vergoren wie Rotweine. Die einen sind trüb, die anderen orange. Sie schmecken anders als konventionelle Weine. Aber sie sind lebendig, ausdrucksstark, komplex, vielschichtig und haben eine besondere Geschichte zu erzählen. Sie möchten eben gerne entdeckt, ergründet werden. Das können Sie jetzt bei uns kosten und sich ein Bild davon machen.

2021 Souris Grise natur pur	15,90
2021 Cirque de Levures	17,90
2022 Cirque de Levures	17,90
2023 Cirque de Levures	17,90

Souris Grise, die graue Maus, ist ein Wein ohne jeden Eintrag, ohne jede Zugabe. Es ist, wie der Name vermuten läßt, ein Grauburgunder. Der wurde in der neu angeschafften 750-l-Amphore des Gutes ausgebaut. Es gab in 2021 ein paar Liter Riesling bei Mathis, der nicht recht was mit sich anzufangen wußte. Das waren keine 100 Liter, weil der Witterungsverlauf des Jahres allgemein nur eine kleine Ernte ergeben hatte. Sabeth machte einen Versuch im Reagenzglas, die beiden zu assemblieren - und siehe da, der Kräftige und der Rassige paßten gut zusammen, jedenfalls in diesem

Wolfgang Kern

Wein-Kern

Mengenverhältnis. Beide Weine wurden **spontan vergoren**, mitsamt ihrer Hefe assembliert und dann mit der **aufgerührten Hefe** abgefüllt (sonst wäre die Hefe in den Gebinden zurückgeblieben, weil sie sich während der Reifung abgesetzt hatte). Souris Grise wurde **nicht filtriert** und **nicht geschwefelt**. Der Hefe"trub" gibt dem Wein eine zusätzliche Dimension.

Die Amphore war belegt, deshalb wurde 2021 Cirque des Levures in gebrauchten Barriques ausgebaut. Später wurde eine zweite Amphore angeschafft, und der 2022er und 2023er reiften jeweils ein dreiviertel Jahr in diesen beiden Amphoren. 'Cirque des Levures' ist eine Weißweincuvée, basierend auf Weißburgunder, dazu Muskateller, Gewürztraminer, Müller-Thurgau und Riesling. Die Trauben werden zur gleichen Zeit gelesen (sie stehen aber in unterschiedlichen Parzellen, es ist also kein gemischter Satz) und zusammen gekeltert. Der Saft wird im Edelstahl spontan auf den Schalen vergoren wie ein Rotwein (Maischegärung). Dann reifte der 2021er acht Monate lang in den Barriques, die beiden folgenden Jahrgänge in den Amphoren. Beim Abfüllen wurde die Hefe aufgerührt und mit abgefüllt, die Weine wurden nicht filtriert und nicht geschwefelt. Sie haben einen zarten Gerbstoff, geben sich wild und dennoch nahbar spannend und individuell! Und wir finden es total interessant, mal drei Jahrgänge nebeneinander zu verkosten! Wo und wann gibt's das schon! Ein kleines Naturwein-Festival....





Die unterschiedlichen Rebsorten wie Muskateller, Gewürztraminer, Müller-Thurgau und Riesling werden für Cirque des Levures zeitgleich geerntet und zusammen gekeltert. Das erinnert an den Gemischten Satz. Fotos : Sabeth Sedlatschek

Bitte lesen Sie mehr über Gebrüder Mathis und alle Weine in unserer Online-Weinliste auf den Seiten 19 f. und 86.

Wie immer sind Sie und Ihre Freunde herzlich zur Weinprobe eingeladen. Die Proben sind weiterhin gratis und eine Anmeldung nicht erforderlich.

Die Probierliste finden Sie auf der letzten Seite.

Wolfgang Kern

REIS aus der CAMARGUE:



Benoit RIZ CANAVERE, Saint-Gilles / Camargue

Natürlich habe ich den **Camargue**-Reis von **CANAVERE** auf meinen Touren zu den Winzern in Südfrankreich kennengelernt. Camargue-Reis gibt es in jedem französischen Supermarkt, den von CANAVERE muß man aber suchen. Gibt's fast nur im Süden, und nicht an jeder Ecke. Mir jedenfalls hat er damals so gut geschmeckt, daß es mein **Lieblingsreis** wurde. Leider war die Beschaffung immer aufwendig. Jetzt, viele Jahre nach meiner "Entdeckung", haben wir den Reis im Sortiment!

Camargue-Reis wird zum Teil **aus den selben Sorten** gewonnen wie Reis in Fernost oder Risottoreis in Italien. Aber er schmeckt anders. Und den von CANAVERE finde ich **klarer, feiner als alle anderen**. Darum ja auch Lieblingsreis! Voilà:

Das ist unser Sortiment:

Riz de Camargue Long Blanc, 500 g	3,50	
Riz de Camargue Long Blanc, 1 kg	5,50	
klassischer weißer Langkornreis		
Riz de Camargue Spécial Risotto, 500 g	3,50	
Riz de Camargue Spécial Risotto, 1 kg	5,50	
Rundkorn-Risotto-Reis der Sorte Carnaroli		
Riz de Camargue Naturellement Parfumé, 500 g	3,70	
Riz de Camargue Naturellement Parfumé, 1 kg	5,90	
Duftreis, der eine spezielle asiatische Sorte ist und nicht etwa parfümiert wird		
Riz de Camargue Long Rouge (roter Reis), 1 kg	5,50	
vielleicht der bekannteste Camargue-Reis, ein Vollkorn-Reis, der beim Kochen seine Farbe behält		
Riz de Camargue Long Noir (schwarzer Reis), 500 g	3,90	

früher nannte man diese Sorte in Asien den Verehrten oder Verbotenen Reis, weil er sehr selten war. In der Camargue gedeiht dieser Vollkornreis sehr gut.





Lichtdurchflutetes sommerliches Reisfeld in der Camargue und Reisernte dort am Sommerende. Fotos : Canavere

Bitte lesen Sie mehr über die Reismühle Canavere in unserer Online-Weinliste auf Seite 99.

Wolfgang Kern



PROBIERPAKETE:

Für diejenigen, die die Weine gerne zu Hause verkosten möchten, gibt es drei Probierpakete. Wer mag, kann natürlich gerne auch Reis dazu (oder auch solo) bestellen :

PROBIERPAKET Mathis 1. Es beinhaltet je 1 Flasche dieser 5 Weißweine und kostet 78,50 Euro:

2024 Weißburgunder 'Kalkbödele'

2023 Grauburgunder 'Kalkbödele'

2023 Grauburgunder 'Tuniberg'

2023 Auxerrois 'Tuniberg'

2023 Chardonnay 'St. Morand'

PROBIERPAKET Mathis 2. Es beinhaltet je 1 Flasche dieser 5 Rotweine und kostet 122 Euro :

2023 Spätburgunder 'Kalkbödele'

2022 Spätburgunder 'Tuniberg'

2022 Spätburgunder 'Alte Reben'

2022 Spätburgunder 'Hohrain'

2022 Spätburgunder 'Rosenloch'

weefgang tern.

PROBIERPAKET Mathis 3. Es beinhaltet je 1 Flasche dieser 4 "Natur"weine und kostet 69,50 Euro:

2021 Souris Grise

2021 Cirque de Levures

2022 Cirque de Levures

2023 Cirque de Levures

Herzliche Grüße,

Ihr

PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf <u>www.wein-kern.de</u>, und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.



WEINPROBE 31. JULI + 1. AUGUST 2025

Weingut GEBRÜDER MATHIS Merdingen / Baden-Tuniberg

2024 Weißburgunder 'Kalkbödele'	9,50
2023 Grauburgunder 'Kalkbödele'	9,50
2023 Grauburgunder 'Tuniberg'	14,90
2023 Auxerrois 'Tuniberg'	14,90
2023 Chardonnay 'St. Morand'	30,00
2023 Spätburgunder 'Kalkbödele'	12,00
2022 Spätburgunder 'Tuniberg'	15,00
2022 Spätburgunder 'Alte Reben'	20,00
2022 Spätburgunder 'Hohrain'	30,00
2022 Spätburgunder 'Rosenloch'	45,00
<u>Die Naturweine :</u>	
2021 Souris Grise	15,90
2021 Cirque de Levures	17,90
2022 Cirque de Levures	17,90
2023 Cirque de Levures	17,90