



Liebe Weinfreunde !

Selten wurde ein Jahrgang mit so viel Vorschusslorbeeren bedacht wie 2009. Doch gerade der Ausbau eines hochwertigen Jahrgangs braucht besonderen Einsatz.

Entscheidend war vor allem die Wahl des idealen Lesezeitpunkts. Gesucht waren physiologisch reife Trauben ohne den Ballast eines zu hohen Mostgewichts.

Und auch im Keller brauchte es Fingerspitzengefühl. Wegen der Trockenheit waren die Traubenschalen dicker und verlangten eine besonders schonende Verarbeitung.

Nach dem Ausbau auf der Feinhefe bis Ende Februar konnten wir mittlerweile sehr saftige, aromatische Weißweine mit stützender Säure auf die Flasche ziehen.

Wer Freude an feinen Weinen hat, wer im heimeligen Ambiente des Weinguts mit Gleichgesinnten plaudern möchte, oder einfach nur Lust hat, neue und gereifte Weine zu verkosten, ist herzlich willkommen zu einer Weindegustation. Für zuhause haben wir ein Kennenlernpaket mit einer Auswahl neuer Weine für Sie zusammengestellt.

Herzlichst

V. Mathis

M. Schärli

Familie Mathis

Martin Schärli

FRISCH AUF DER FLASCHE

Die **2009 Weißburgunder Spätlese** besticht durch ein komplexes Aromenbild mit Anklängen von Apfel, Honig und Ananas. Am Gaumen kommt sie sehr stoffig daher. Der Abgang erinnert an die Dauerläufer im antiken Marathon. Unsere Empfehlung für eine gelungene Marriage ist das Zusammenspiel mit Spargelgerichten aller Art.

Die Wahl des Erntezeitpunktes bei den **Riesling-Reben** war ein Pokern um den letzten Sonnenstrahl – und unsere Nerven waren beinahe überstrapaziert, als wir schließlich Trauben mit typischen Pfirsicharomen und einer noch nie erlebten Fülle ernten konnten.

Beim **Sommerhauch** achten wir naturgemäß vor allem auf das Zusammenspiel von Aromatik, Alkoholgehalt und Säure. Die Natur hat uns zwei Weine mit wohltuender Frische bei gleichzeitig moderatem Alkoholgehalt geschenkt. Der **Sommerhauch Weiß** hat ein feines Muskataroma, der **Sommerhauch Rosé** zeigt dagegen die typischen Spätburgunder-Aromen von Erdbeere und Himbeere. Beide Weine haben durch die leichte Kohlensäure eine besonders erfrischende Art. Kühl serviert darf man sich also auf die warme Jahreszeit freuen.

Nach zweijähriger Reifezeit sind auch die ersten Rotwein-Vertreter des Jahrgangs 2008 verfügbar. Naturgemäß eröffnen dabei der **2008 „Spätburgunder aus alten Reben“** und unser **2008 Pinot Noir** den Jahrgangsreigen. Ersterer gefällt durch seinen verführerischen Duft nach Kirschen und die puristisch, klare Struktur. Der **Pinot Noir** vereint eine intensive fruchtige Aromatik und die tiefgründige Farbe mit harmonischen, aber noch präsenten Gerbstoffen. Für beide Weine empfinden wir eine längere Flaschenreife als vielversprechend, um das aromatische Potential voll ausschöpfen zu können.

Als einen Höhepunkt des Rotweinsortiments empfinden wir den **2007 Spätburgunder Barrique**. Die intensive Frucht verbindet sich wohltuend mit den warmherzigen Aromen vom kleinen Holzfass. Die Tannine sind weich und ein präzentes Zeugnis der hohen Traubenreife. Eine solche Qualität ruft förmlich nach einer Gebindeform der Superlative. Wir haben deshalb einen Teil des Weins in Magnumflaschen abgefüllt. Das ideale Verhältnis von Flascheninhalt zu Korkdurchschnitt verlangsamt einerseits die Flaschenreife, andererseits schmückt solch eine Magnumflasche auch jede festliche Tafel.

VERANSTALTUNGSKALENDER 2010

- 23. April – In der Basler Schlüsselzunft
Weinverkostung mit fünf badischen Winzerkollegen

 - 16. Mai – Frühjahrsdegustation im Weingut
Präsentation des neuen Jahrgangs & schwedische Schmankerln

 - 4. Juni – Rebbaumuseum Riehen
Deutsche Weine in der Schweiz

 - 10. Juni (15 bis 20 Uhr) – Wein Kern in Aachen
www.wein-kern.de

 - 25. – 27. Juni – DIGA-Die Gartenmesse in Schloss Ebnet
www.diga-gartenmessen.de

 - 16. – 18. Juli – DIGA-Die Gartenmesse in Schloss Beuggen
www.diga-gartenmessen.de

 - 6. – 8. August – DIGA-Die Gartenmesse in Iffezheim
www.diga-gartenmessen.de

 - 19. September – Käse & Wein im Schloss Reinach, Munzingen
www.schlossreinach.de

- Ausführliche Informationen finden Sie auf www.kalkboede.de



KALKBÖDELE® – WEINGUT GEBR. MATHIS

*Enggasse 21, 79291 Merdingen
Tel. 07668/902672, Fax 07668/94505
E-mail: weingut@kalkboede.de
www.kalkboede.de*

Das Weingut ist für Sie geöffnet:
*Montag bis Freitag: 10 bis 12 und 14 bis 17 Uhr
Samstag: 10 bis 13 Uhr*

Art.Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Euro	Anzahl Flaschen
Weißwein				
5810	2008	Weißburgunder Kabinett A 12,5 %, RZ 0,7 g/l, S 6,8 g/l	6,70	
50911	2009	Weißburgunder Spätlese A 14 %, RZ 3,0 g/l, S 5,2 g/l	8,70	
5727	2007	Weißburgunder Spätlese Barrique A 13 %, RZ 0,8 g/l, S 4,7 g/l	11,50	
6810	2008	Grauburgunder Kabinett A 13 %, RZ 1,2 g/l, S 6,6 g/l	6,70	
60911	2009	Grauburgunder Spätlese ab Ende Mai verfügbar	8,70	
6838	2008	Pinot Gris – im Holzfass gereift – A 13 %, RZ 1,2 g/l, S 7,5 g/l	8,90	
60827	2008	Grauburgunder Spätlese Barrique A 13,5 %, RZ 1g/l S 4,5g/l	11,50	
8810	2008	Riesling Kabinett A 12 %, RZ 4,5 g/l, S 8,1 g/l	7,40	
80910	2009	Riesling Kabinett A 12 %, RZ 7,4g/l S 6,0g/l	7,40	
DP0210	Frühjahrs-Degustationspaket TIPP Mit sechs herrlichen Weinen, inkl. Porto und Verpackung		42,00	

Weißherbst

3710	2007	Spätburgunder Weißherbst Kabinett A 13 %, RZ 1,1 g/l, S 6,5 g/l	5,20	
30811	2008	Spätburgunder Weißherbst Spätlese A 13,5 %, RZ 5,2 g/l, S 8,1 g/l	6,70	
30812	2008	Spätburgunder Weissherbst Auslese A 14 %, RZ 3,1 g/l, S 6,6 g/l	8,70	

Sommerhauch

70997	2009	Sommerhauch Weißwein Qualitätswein A 11,5 %, RZ 5,0 g/l, S 5,2 g/l	4,80	
40998	2009	Sommerhauch Rosé Qualitätswein A 12 %, RZ 4,5 g/l, S 6,5 g/l	5,20	

Perlwein und Sekt

3879		Blanc de Noirs Mousseux Perlwein A 12 %, RZ 11,4 g/l, S 4,9 g/l	6,70	
5578	2005	Pinot Brut A 12,5 %, RZ 11,4 g/l, S 5,3 g/l	10,20	
40675	2006	Pinot Rosé Brut (0,375l) A 12 %, RZ 9,1 g/l, S 6,3 g/l	5,60	
4577	2005	Pinot Rosé Extra Brut A 12,5 %, RZ 5,6 g/l, S 4,5 g/l	10,20	

Art.Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Euro	Anzahl Flaschen
Rotwein Tradition				
1709	2007	Spätburgunder Qualitätswein A 13 %, RZ 1,3 g/l, S 4,7 g/l	7,20	
10810	2008	Spätburgunder Qualitätswein – Aus alten Reben – A 13 %, RZ 2,9 g/l, S 4,8 g/l	8,90	
10711	2007	Spätburgunder Qualitätswein – Bestes Fass – A 13,5 %, RZ 2,0 g/l, S 4,8 g/l	9,20	
1720	2007	Spätburgunder Qualitätswein (0,375l) – Barrique – A 13,5 %, RZ 1,8 g/l, S 4,9 g/l	6,10	
1726	2007	Spätburgunder Qualitätswein – Barrique – A 13,5 %, RZ 1,8 g/l, S 4,9 g/l	11,20	
1730	2007	Spätburgunder Qualitätswein (1,5l) – Barrique – Magnum A 13,5 %, RZ 1,8 g/l, S 4,9 g/l	28,00	

Rotwein Selektion

10835	2008	Pinot Noir Qualitätswein A 13,5 %, RZ 2,7 g/l, S 4,2 g/l	9,50	
1737	2007	Pinot Noir Qualitätswein (1,5l) A 13,5 %, RZ 2,5 g/l, S 5,0 g/l	23,50	
1732	2007	Spätburgunder Qualitätswein – Edition Kastanienbarrique – A 13,5 %, RZ 1,8 g/l, S 4,9 g/l	13,50	
1427	2004	Spätburgunder Qualitätswein «K» – Barrique – A 13,5 %, RZ 0,3 g/l, S 4,9 g/l	18,50	
2726	2007	Cuvée Paul Merlot/Cabernet Sauvignon Qualitätswein – Barrique – A 13,5 % RZ 1,9 g/l S 5,4 g/l	13,00	
11709	2007	Lagrein Qualitätswein A 13 %, RZ 2,1 g/l, S 5,9 g/l	13,00	
12709	2007	Teroldego Qualitätswein A 13 %, RZ 2,4 g/l, S 6,3 g/l	13,00	

Dessertwein und Besonderheiten

1308	2003	Spätburgunder Rotwein Auslese (0,5l) A 16 %, RZ 5,1 g/l, S 4,8 g/l	12,60	
1392		Amonius N° 2 (0,5l) Dessertwein aus Spätburgunder A 15 %, RZ 84 g/l, S 4,7 g/l	15,90	
1563	2005	Spätburgunder Eiswein (0,375l) A 11,5 %, RZ 139 g/l, S 9,3 g/l	25,70	

Art.Nr.	Jahrgang	Weinbezeichnung	Euro	Anzahl Flaschen
Literwein				
70913	2009	Müller-Thurgau Qualitätswein A 11 %, RZ 4,7 g/l, S 5,2 g/l	3,80	
6813	2008/2009	Grauburgunder Qualitätswein A 12,5 %, RZ 1,0 g/l, S 6,7 g/l	5,60	
5813	2008/2009	Weißburgunder Qualitätswein A 12 %, RZ 1,3 g/l, S 7,0 g/l	5,60	
3813	2008	Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein A 12,5 %, RZ 2,8 g/l, S 6,5 g/l	5,20	
3852	2008	Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein halbtrocken A 12 %, RZ 7,4 g/l, S 7,1 g/l	5,20	
1713	2007/2008	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein A 13,5 %, RZ 2,6 g/l, S 4,6 g/l	6,10	

Destillate (0,7l)

100	Kirschwasser	15,70
101	Trester von Spätburgunder	13,10
102	Feiner Hefebrand im Holzfässchen gereift	13,60
103	Feiner Hefebrand	10,50

Essig und Öl (0,25l)

202	Balsamessig von Spätburgunder im Holzfässchen gereift	6,50
209	Essig von Gewürztraminer 5 Jahre im Holzfass gereift	5,50
203	Traubenkernöl	5,50

Bei Bestellung Ihrer Kalkbödele-Weine bitte die gewünschte Flaschenmenge einsetzen und diesen Bestellschein an unsere Adresse oder **per Fax an 07668/94505** schicken. Ihrer Sendung liegt eine neue Preisliste/Bestellschein bei.

Name
Straße
PLZ, Ort
Telefon
E-Mail
Datum, Unterschrift

PRÄSENTE & VERPACKUNG

Hochwertige Holzkiste mit Prägestempel**

1er-Holzkiste	Euro 4,90
2er-Holzkiste	Euro 7,70
3er-Holzkiste	Euro 8,90
6er-Holzkiste	Euro 7,70
2er-/3er-Holzkiste für Sekt	Euro 8,10

Stilvoll dezenter Wellkarton mit Prägung

1er-Karton	Euro 2,20
2er-Karton	Euro 2,50
3er-Karton	Euro 2,80

Fragen Sie auch nach unseren individuellen Geschenkpaketen! ** Unsere Holzkisten werden in betreuten Werkstätten hergestellt.

WEINPROBEN

Gerne begrüßen wir Sie nach telefonischer Anmeldung mit Gruppen bis 20 Personen zu Weinproben und Sensorik-Seminaren.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN & VERSAND

- Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwert- und Sektsteuer, Glas sowie Verpackung in 6er-Kartons.
- Ab 60 Flaschen oder einem Warenwert von Euro 300,00 liefern wir innerhalb Deutschlands in 6er-Kartons auf Europalette per Spedition frei Haus.
- Ab 30 Flaschen verschicken wir in 6er-Kartons per Spedition. Die Frachtkosten werden an den Kunden weiterberechnet. Sie richten sich nach den PLZ-Gebieten und können im Einzelfall erfragt werden.
- Bei Kleinmengen erfolgt die Lieferung in postgeprüften, bruchsicheren Versandkartons
- 1 bis 3 Flaschen = Frachtkosten von Euro 7,00
- 6 bis 12 Flaschen = Frachtkosten von Euro 8,00

UND DAS IST NOCH WICHTIG ...

- Alle Kalkbödele-Weine sind durchgegoren und im traditionellen Sinne „trocken“.
- Kristalle im Wein (Weinstein) sind natürliche Entwicklungen bei Temperaturschwankungen und hoher Reife. Sie sind absolut geschmacksneutral und beeinflussen die Qualität des Weines nicht.
- Zeichenerklärung:
A = Alkohol, RZ = Restzucker, S = Säure
- Mit dem Erscheinen der aktuellen Preisliste verlieren vorangegangene Versionen ihre Gültigkeit.



KLEINE WEINKUNDE – NR. 2 DIE HEFE ALS MITARBEITER IM WEINKELLER

Ohne Hefen gäbe es keinen Wein. Die unscheinbaren Einzeller besiedeln die Trauben und können auch ohne menschliches Zutun eine alkoholische Gärung herbeiführen. Bevor Louis Pasteur sie als Verantwortliche für die Umwandlung von Traubenzucker in Alkohol und Kohlensäure entdeckte, war dieser Vorgang ein Produkt des Zufalls. Heute spricht man von Spontangärung. Die Verfechter dieser Methode versprechen sich Weine mit komplexerem Aroma. Risiken dabei sind der verzögerte Start der Gärung, die Gärstockungen (im Wein verbleibt ein unvergorener Zuckerrest) oder Fehleraromen wie Essigsäure.

Die meisten Weine werden deshalb mit Reinzuchthefen vergoren. Sie sind aus natürlichen Vertretern selektioniert und sorgen für eine komplette Vergärung des Zuckers und damit reintonige Weine.

Mit seinem reifen und gesunden Traubengut war der Jahrgang 2009 geeignet, um mit der Spontangärung zu experimentieren. Wir wollten herausfinden, ob sich die Methode positiv auf den Charakter unserer Weine auswirkt. Mit der Grauburgunder Spätlese hatten wir einen Most, welcher beste Voraussetzungen mitbrachte.

Die Gärung dauerte bei unserem Experiment länger als bei dem „normal“ vergorenen Vergleichsmost. Im Resultat zeigt sich der vergorene Wein noch zurückhaltend in der Aromatik und braucht länger in seiner Entwicklung. Wir haben deshalb die Ausbauzeit auf der Feinhefe verlängert. Der Wein wird erst im Mai abgefüllt. Wenn wichtige Parameter beim Traubengut stimmen, erschließt sich mit der Spontangärung eine Methode zur Herstellung betont terroir-orientierter Weine.

Wir freuen uns auf Ihre Kommentare, sobald der Wein auf der Flasche ist.

www.kalkboedele.de



Freude über die gesunden Trauben 2009



... und die Fülle unserer Ernte.

Lust auf mehr...? Gerne beraten wir Sie rund um das Thema Wein direkt bei uns im Weingut.

Oder stöbern Sie auf unserer Homepage. Hier können Sie Ihre Weinauswahl auch online bestellen.

www.kalkboedele.de