HERBST/WINTER 2022

Winzergenossenschaft
WOLFENWEILER
DER MIT DEM WOLF®

WEIN.LESEN

DAS KUNDENMAGAZIN

IMPRESSIONEN REBBERG
EVENT-REVIEW 2022
FACKELWANDERUNG
WEINBERGGEFLÜSTER
SPÄTBURGUNDER SPÄTLESE

SOMMER & HERBST 2022 IMPRESSIONEN AUS DEM REBBERG

Im Gegensatz zum Jahr 2021, das durch kühlere Sommertemperaturen und deutlich mehr Niederschlag gekennzeichnet war, präsentierte sich der Sommer 2022 überwiegend heiß und trocken. Tageshöchsttemperaturen häufig über 30°C, tropische Nächte (Abkühlung nicht unter 20°C), sehr geringe Niederschlagsmengen und starke Ostwinde mit warmen-trockenen Luftmassen bestimmten größtenteils das Wettergeschehen.

Eine besondere Herausforderung für unsere Winzer – denn diese Witterungsbedingungen bedeuten extremen Trockenstress für die Reben. Vor allem dann, wenn sie über einen längeren Zeitraum andauern. Doch in Zeiten des Klimawandels, in dem derartige Sommer vermutlich vermehrt auftreten werden, haben die Winzer spezielle Bearbeitungsmaßnahmen entwickelt, um den Trockenstress zu reduzieren. Hier einige Beispiele:

LAUBMANAGEMENT

Eine gute und regelmäßige Laubpflege wirkt sich positiv auf das Mikroklima im Rebberg aus. Doch das Entlauben will gelernt sein und erfordert häufig ein feines Fingerspitzengefühl. Einerseits soll das Laub die Trauben vor zu viel Sonneneinstrahlung schützen – denn auch Trauben können Sonnenbrand bekommen; andererseits darf die Laubwand nicht zu dicht sein, damit sie gut durchlüftet wird (z.B. durch kühlende, nächtliche Hangabwinde).

BEGRÜNUNG

Eine Begrünung im Rebberg verhindert eine zu starke Bodenerhitzung gegenüber kahlen, steinigen Böden.

Zudem kann ein begrünter Untergrund die sporadischen und oft starken Niederschläge besser aufnehmen und verhindert dadurch Erosion, Bodenauswaschungen und Hangrutsche.

STANDORTWAHL

Vor allem bei Neuanpflanzungen von Rebstöcken sind Aspekte wie Exposition, Höhenlage und Bodenstruktur des Rebberges von großer Bedeutung. Durch die Klimaveränderung ist Weinbau auch an nord- und ostexponierten Hängen und in höheren Waldrandlagen eine neue Option. Böden mit guter Wasserspeicherkapazität eignen sich besonders für Junganlagen. Denn im Gegensatz zu älteren Reben ist das Wurzelwerk bei jungen Rebstöcken noch nicht so tiefreichend und verästelt, um an Wasservorräte aus tieferen Bodenschichten zu gelangen.

REBSORTENWAHL

Jede Rebsorte hat ihre speziellen Eigenschaften und reagiert unterschiedlich auf die Witterungsverhältnisse. In den letzten Jahren wurden vermehrt wärmeliebende Rebsorten wie Weiß- und Grauburgunder gepflanzt. Auch der Anteil an sogenannten Piwis (pilzwiderstandsfähige Rebsorten) hat deutlich zugenommen. Sie sind nicht nur resistenter gegen Krankheiten wie z.B. den Mehltau, ihre relativ robuste Beerenschale schütz die Traube bei extremen Wetterkapriolen wie Starkregen und Temperaturschwankungen. Viele unserer Winzer haben bereits in den vergangenen Jahren, in denen sich der Trend zu immer heißeren und trockeneren Sommern abzeichnete, ihre Bewirtschaftung im Rebberg angepasst. So ist ihnen auch dieses Jahr trotz schwieriger Bedingungen wieder ein sehr guter Jahrgang mit exzellenter Qualität gelungen. Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie die ersten abgefüllten Weine des Jahrgangs 2022!

EVENT-REVIEW 2022

„DER WOLF TANZT“

Was war das für ein toller Sommer! Nicht nur das Wetter meinte es gut mit uns – endlich durften wir wieder gemeinsam feiern und einfach nur Spaß haben. Im Juni tanzte der Wolf – diesmal in neuem Gewand mit luftiger Aufteilung und neuer Location. Zu den Highlights gehörte die große professionelle Bühne umgeben von viel Raum zum Tanzen. Aber auch verschiedenste Rückzugsmöglichkeiten zum Essen und eine große Chillout-Area zum Entspannen und Wein genießen. Mit der perfekten Partystimmung am Freitag- und Samstagabend und dem Familientag am Sonntag war für jeden Geschmack und für Jung und Alt etwas dabei.

DER WOLF TANZT 2022 war ein voller Erfolg!

„AUF DEN SPUREN DER WÖLFE“

Auch der Weinwandertag, unsere **Wein- & Genusstour „Auf den Spuren der Wölfe“** Anfang September war ein mehr als gelungenes Event.
Begrüßt wurden alle Teilnehmenden von „Wolftraud“ und „Wolfgang“ unserer brandneuen Weinschorle.

Frisch ausgestattet erwartete alle optimales Wanderwetter, Leckereien ausgewählter Foodtrucks und der örtlichen Vereine sowie musikalische Darbietungen von Strees Brass, Pop & Polka sowie böhmischmährischer Blasmusik. Die traumhafte Spätsommerkulisse und natürlich unsere feinen Weine und Sekte lockten wieder zahlreiche Besucher in die Rebberge.

Wir bedanken uns ganz herzlich bei allen Helfern und Besuchern, die diese Events zu dem machen, was sie sind.

Nur solange der Vorrat reicht

WEI(H)NNACHT IM WINZERKELLER

SAVE THE DATE:
2. – 4. Dezember 2022

Vom **2.–4. Dezember** findet dieses Jahr wieder die Wei(h)nNacht im Winzerkeller statt. Ein Weihnachtsmarkt der besonderen Art. Genießen Sie die stimmungsvolle Atmosphäre in unserem Winzerkeller mit Kleinkunstständen, liebevollen Geschenkideen, kulinarischen Leckerbissen, guter Musik und natürlich einer sorgfältig durchdachten Auswahl unserer Weine. Wir freuen uns auf Sie!

DIE WINTERZEIT KOMMT - UND WIR HABEN FÜR SIE EIN TOLLES TRIO!

Probieren Sie unser Trio „Wolfsglut“ – hergestellt aus hochwertigen Grundweinen, fruchtig und würzig im Geschmack, heiß oder kalt – **immer ein Genuss!**

~~23,40 €~~
22,00 €*
6 Flaschen (sortenrein)
3,67 € / ltr.

DER MIT DER FACKEL WANDERT…

Als Pendant zu unserer Rucksackwanderung „Wine&Walk“ in den Sommermonaten bieten wir im Herbst / Winter eine Fackelwanderung mit Glühwein an.

Seit dem 14.10.2022 kann **jeden Freitag** zwischen **17 und 18 Uhr** das Equipment in der Vinothek abgeholt werden.

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich – jeder kann sich individuell auf die Wanderung begeben (Laufzeit max. 40 min.) und die abendliche Stimmung im Rebberg genießen.

WIE FUNKTIONIERT‘S?

- Keine Anmeldung erforderlich!
- Abholung von Fackeln, Glühwein und Rucksack für 2 Personen in unserer Vinothek
- Spazierkarte öffnen, Fackeltour starten (Dauer max. 40 min)
- Ihr lauft allein, zu zweit oder in Gruppen, ganz wie ihr mögt

PAKET FÜR 2 PERSONEN:

- zwei wiederverwendbare original Wolfs-Becher – gefüllt mit unserem beliebten Glühwein „Wolfsglut“
- zwei Fackeln
- zwei Überraschungsgeschenke
- einen Rucksack
- eine Wanderkarte mit Wegbeschreibung

20€*

Jugendliche unter 16 Jahren dürfen weder Alkohol kaufen noch in der Öffentlichkeit Alkohol konsumieren

WEINBERGGEFLÜSTER

UNSERE WINZER STELLEN SICH VOR

Markus Ehret

ist seit 30 Jahren Winzer. Seit der Fusion der WG Freiburg St. Georgen mit der WG Wolfenweiler im Jahr 2006 liefert er seine Trauben bei uns ab. Seine Reben befinden sich überwiegend am Fuße des Schönbergs in Freiburg St. Georgen.

Im Jahr 2020 hat er die erste Parzelle mit der Rebsorte Souvignier Gris bepflanzt. Inzwischen ist die Fläche auf rund 1 Hektar angewachsen.

Souvignier Gris ist eine vom Weinbauinstitut in Freiburg neugezüchtete pilzwiderstandsfähige Rebsorte, die in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen hat.

Warum hast Du Dich für die Rebsorte Souvignier Gris entschieden?

Souvignier Gris ist sehr widerstandsfähig gegenüber den häufigsten Pilzkrankheiten Oidium, Peronospora und Botrytis. Daher können die Pflanzenschutzmaßnahmen erheblich reduziert werden, was in Steillagen, wie wir sie zum Teil am Schönberg haben, ein großer Vorteil ist. Wir sparen dadurch natürlich Zeit und Bewirtschaftungskosten.

Welches Potenzial steckt im Souvignier Gris?

Souvignier Gris eignet sich sehr gut zum sortenreinen Ausbau sowie als Verschnittpartner in Cuvées.

Da die Rebe an sich durch ihren aufrechten Wuchs eher als pflegeleicht gilt, ihre Trauben im Herbst sehr lange gesund bleiben und sie sehr gute Qualitäten bringen, sehe ich sehr großes Potenzial im Souvignier Gris.

Wie schmeckt der Wein aus Souvignier Gris Trauben?

Der Wein hat feine Aromen nach Zitrone, Grapefruit, Mirabelle und einen leichten Anklang nach Mandeln.

Ein fruchtiger Weißwein mit einer frischen, gut eingebundenen Säure, der sowohl solo als auch zur leichten Fischküche hervorragend passt.

Wirst Du zukünftig noch weitere Flächen mit dieser Rebsorte bepflanzen?

Wir werden unsere Anbaufläche auf 1,5 bis 2 Hektar ausbauen, wobei es auch noch andere robuste Rebsorten gibt, über deren Anbau man nachdenken kann.

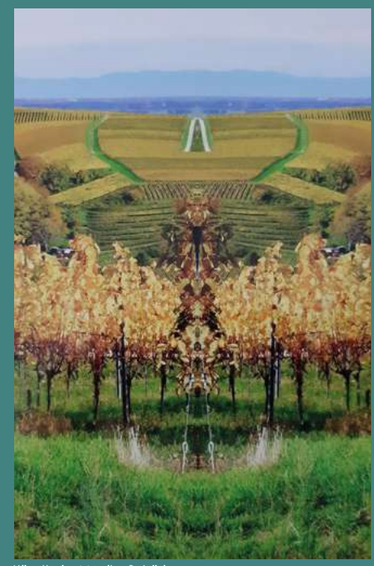
KUNST IN DER VINOTHEK

Wir freuen uns immer wieder, wenn Künstler in den Räumen unserer Vinothek ihre Werke ausstellen. Ob Gemälde, Fotografien oder Skulpturen – in den letzten Jahren konnten sich unsere Kunden immer wieder an abwechslungsreichen Kunstwerken erfreuen. Einige Künstler luden während ihrer Ausstellung zu einer Vernissage oder am Ende zu Ihrer Finissage ein – in gemütlicher Atmosphäre mit einem kleinen Umtrunk.

Bei Interesse an den KünstlerInnen und/oder Ihren Werken, sprechen Sie gerne unser Vinotheksspersonal an.

Künstlerin: Giesela Krohn

Künstlerin: Giesela Krohn



Künstlerin: Monika Schüring

Künstlerin: Monika Schüring

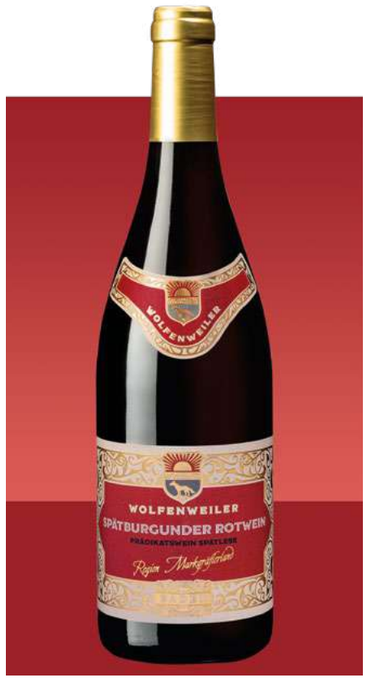
Künstlerin: Monika Schüring

SPÄTBURGUNDER SPÄTLESE

NOSTALGIEFEELING VOR DEM KAMIN

Mit diesem Wein – vor allem mit seinem speziellen Flaschenetikett und seiner Qualitätsbezeichnung „Spätlese“ – möchten wir uns in die Weinwelt der 70er / 80er Jahre zurückversetzen.

Das Etikett im „Retro Look“ erinnert an das Erscheinungsbild der Flaschen aus früherer Zeit. Auch die Bezeichnung „Spätlese“ soll auf das damalige Weinrecht verweisen, in dem die Qualität des Weines nach seinen Öchsle-Graden bemessen wurde (germanisches Prinzip). Je nach dessen Höhe der an gelieferten Trauben erhielt der fertige Wein seine Qualitätsstufe (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese…). Doch diese Regelung soll mit der derzeitigen Reform des Weinrechtes abgeschafft werden. Künftig wird die Qualität des Weines auf Grund seiner Herkunft bestimmt (romanisches Prinzip). Dabei gilt: Je kleiner die Herkunft, desto höher die Qualität.
Zum Beispiel ist dann ein Wein der Einzellage Batzenberg hochwertiger als ein Wein, der nur die Bezeichnung „Baden“ trägt.



Geschmacklich besticht dieser Spätburgunder durch seine typischen Aromen von Kirsche, schwarzen Holunderbeeren, Waldbeere und Pflaume mit einem zarten Hauch von Vanille. Samtig, vollmundig und zugleich kräftig im Körper – ein idealer Wein für die Wintermonate. Ob solo vor dem Kamin oder zum festlichen Menü – dieser Spätburgunder erfreut den Gaumen bei jeder Gelegenheit.

Probieren Sie ihn z.B. zu
- Gänsebraten mit Rotkraut und Maronen
- Auberginencouscous mit Käse überbacken
- Rotweinrisotto
- Mousse au Chocolat

Alkohol: 12,5 %vol.

Säure: 5,1 g/l

Restsüße: 24,8 g/l

Preis Flasche: 13,50 Euro*

Preis Karton: 63 Euro*
(Weihnachtsangebot, statt 81 Euro)

UNSERE REZEPTTIPPS:

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT KIRSCHEN

(FÜR 4 PERSONEN)

ZUTATEN:
100 g Kirschen aus dem Glas (wenn möglich entsteint)
100 g dunkle Schokolade mit hohem Kakaoanteil
100 g Sahne
1 Packung Vanillezucker
1 EL Zucker
2 Eier
Dunkle Schokostreusel
1 Hand voll Himbeeren

ZUBEREITUNG:
1. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen
2. Die Schokolade klein hacken und in einem Topf schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren
3. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen
4. Die Eier trennen
5. Eiweiß steif schlagen
6. Das Eigelb mit dem Zucker cremig rühren und die flüssige Schokolade unterrühren
7. Die steif geschlagene Sahne einrühren
8. Dann das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben
9. Die abgetropften Kirschen auf vier Dessertgläser verteilen
10. Die Schoko-Mousse darüber geben und mit Himbeeren und Schokostreuseln garnieren
11. Für ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen

WILDGERICHT MIT PREISELBEER-CHUTNEY UND SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-PÜREE

(FÜR 4 PERSONEN)

Wildgericht Ihrer Wahl zubereiten, dazu das leckere Preiselbeer-Chutney und ein feines Süßkartoffel-Kürbis-Püree wie folgt:

ZUTATEN PREISELBEER-CHUTNEY:

2 Zwiebeln
1 Glas Wildpreiselbeeren
Apfelsaft
Apfelessig
1 TL Gelierzucker
Chilipulver

ZUBEREITUNG:
1. die Zwiebeln fein hacken und mit etwas Öl andünsten und weichkochen
2. mit etwas Apfelsaft und Essig ablöschen
3. Preiselbeeren und Gelierzucker hinzugeben und etwa 10 Min. köcheln lassen
4. bei Bedarf mit etwas Chilipulver abschmecken
5. das Chutney abkühlen lassen und zum Fleisch als Beilage servieren

ZUTATEN FÜR DAS SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-PÜREE:
3 Süßkartoffeln
1 Hokkaidokürbis
50 g Butter
etwas Sahne
1 EL Senf
zum Würzen etwas frisch geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:
1. die Süßkartoffeln waschen, schälen und würfeln
2. den Kürbis waschen und würfeln
3. beide Zutaten in Salzwasser für ca. 20 Min. weichkochen und dann abgießen
4. mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Butter, Sahne, Senf, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken

Als vegetarische Alternative Pilzragout in Sahnesoße statt Wildgulasch.

EVENTS 2022/23

WEI(H)NNACHT
im Winzerkeller
02.-04.12.2022

DER WOLF TANZT
im Sommer 2023**

WEINWANDERTAG
im Spätsommer/
Herbst 2023**

** Genaue Daten werden zeitnah auf unserer Homepage bekanntgegeben.

IMPRESSUM

Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG
Kirchstraße 2
79227 Schallstadt-Wolfenweiler
Tel: 07664/40 30-0
Fax: 07664/40 30-29
Email: kontakt@wg-wolfenweiler.de
Web: www.wg-wolfenweiler.de
Geschäftsführender Vorstand:
Florian R. Joos
Vorstandsvorsitzender: Matthias Meier

Sitz der Genossenschaft:
Schallstadt-Wolfenweiler
Amtsgericht Freiburg
Genossenschaftsregister Nr. 34
UST-Ident-Nr. DE 142214318
Steuer-Nr. 07001/89003

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß §10 MDSTV:
Florian R. Joos, Adresse siehe oben

Text: Jessica Janek
Gestaltung: Mar Designs, www.mar-designs.de

Sie finden uns auch auf Social Media:

* Preis enthält 19% Mehrwertsteuer, ohne Skontoabzug und nicht mit anderen Rabatten kombinierbar, zzgl. Versandkosten, nur solange der Vorrat reicht. Alle Weine und Sekte sind deutsche Erzeugnisse und enthalten Sulfite.

DIE WINTERZEIT KOMMT - UND WIR HABEN FÜR SIE EIN TOLLES TRIO!

Probieren Sie unser Trio „Wolfsglut“ – hergestellt aus hochwertigen Grundweinen, fruchtig und würzig im Geschmack, heiß oder kalt – **immer ein Genuss!**

~~23,40 €~~
22,00 €*
6 Flaschen (sortenrein)
3,67 € / ltr.

DER MIT DER FACKEL WANDERT... MEHR INFOS AUF SEITE 7.