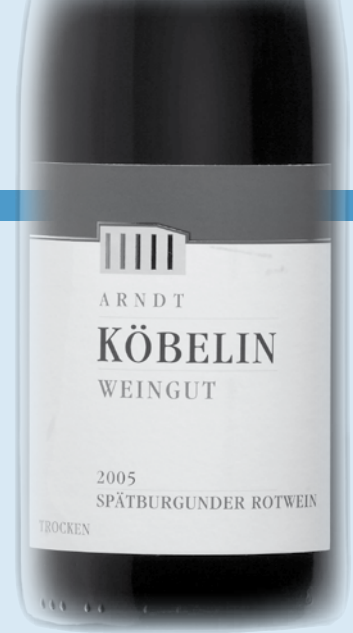


WEINGUT ARNDT KÖBELIN

Der Senkrechtstarter. Die Burgunder vom Kaiserstuhl zählen zu den Spitzenweinen Deutschlands. Viele von ihnen können sich mit den großen Gewächsen der Bourgogne messen. Der Kaiserstuhl hat seinen guten Ruf zu Recht: Er gilt als Sonnenterrasse Deutschlands. Das kleine Vulkangebirge zwischen Schwarzwald und Vogesen erhebt sich wie eine Insel aus der flachen Rheinebene. Es ist von fruchtbarem Löss bedeckt, der nach der letzten Eiszeit angeweht wurde. Der leicht erwärmbare Boden und das nahezu mediterrane Klima – übrigens mit den höchsten Durchschnittstemperaturen in Deutschland – bieten den Reben ideale Wachstumsbedingungen.



SPÄTBURGUNDER

Die südbadische Gemeinde Eichstetten liegt am Ostrand des Kaiserstuhls und wird durch den Schwarzwald begrenzt. Hier eröffnete im Jahr 2005 Arndt Köbelin, der frühere erste Kellermeister der renommierten badischen Winzergenossenschaft Durbach, sein eigenes Weingut. Seiner Arbeit war es zu verdanken, dass die Weine der Genossenschaft zu hoher Qualität fanden. 2005 erntete er dann seinen ersten eigenen Jahrgang. Sein Vater lieferte noch alljährlich die Trauben seines drei Hektar großen Betriebes an die Weinbaugenossenschaft ab. Arndt Köbelin ist das beste Beispiel für die Wandlung von reinen Traubenerzeugern hin zu Direktvermarktern.

Er bewirtschaft seine Rebflächen unter außerordentlich guten klimatischen und geländespezifischen Voraussetzungen nach ökologischen Gesichtspunkten. Der Eichstetter Herrenbuck zeigt eine differenzierte Geologie. Die Böden sind in der Hauptsache tiefgründige Lössböden mit lehmigen Anteilen. Die Stärke der Lössauflage beginnt bei 30 Zentimetern und kann bis zu 30 Meter erreichen. Das Untergrundgestein ist wie am ganzen Kaiserstuhl vulkanischen Ursprungs. Die südlichen und westlichen Rebterrassen sind recht steinig, haben eine geringere Lössauflage und nehmen deshalb die Wärme noch schneller auf.

Mit seinem ersten Jahrgang, dem Spätburgunder 2005 QbA trocken, ist



dem jungen Arndt Köbelin gleich ein Meisterwerk gelungen. Die geübte Zunge erspürt die Vulkanverwitterungsböden, die vielen Sonnenstunden und die schonende Behandlung. Ein Spätburgunder von 35 Jahre alten Reben, bei einem maximalen Ertrag von 30 Litern pro Ar. Nach vier Tagen Kaltstandzeit, einer Woche Maischegärung und zwei Wochen Nachmazeration baute Köbelin ihn nach schonendem Abpressen für 15 Monate im neuen Barriques aus. So entwickelte der Wein sein leuchtendes Burgunderrot. Der Geschmack ist bestimmt durch feinste Aromen dunkler Beerenfrüchte, einen Hauch Tabak und eine dezente Röstaromatik. Feinwürzige Tannine runden den komplexen Eindruck perfekt ab.

Altbewährtes setzt sich durch – davon ist Köbelin fest überzeugt und wählt für seine Neuanlagen Rebmate-

rial aus traditionsreichen Flächen. Auf den Lössböden über dem Vulkangestein kultiviert er bis zu vierzig Jahre alte Weinstöcke. Seine Betriebsphilosophie gründet auf Tradition und dem Willen zur Gesunderhaltung der Kulturlandschaft Kaiserstuhl. Er hat schon jetzt einen markanten Weinstil geschaffen, den er durch die sorgfältige Arbeit im Weinberg wie im Keller pflegen wird.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

