

## **GUTEDEL**

Den besonderen Reiz der Weine ermöglicht der geschmacksneutrale Charakter der Gutedelrebe. Damit kommt das Terroir in jedem Wein zum Ausdruck.

### **Bedeutung:**

Das Markgräflerland im Süden Badens feierte im Jahr 2000 ein besonderes Jubiläum. 5000 Jahre Gutedel. Seine Heimat wird in Palästina vermutet, der Anbau am mittleren Nil gilt als verbürgt. Im 18. Jahrhundert begann der Anbau südlich von Freiburg, im Markgräflerland.

### **Anbau:**

Als wohlschmeckende Tafeltraube wird der Gutedel weltweit angebaut. In Deutschland konzentriert sich der Anbau nahezu ausschließlich auf das Markgräflerland zwischen Freiburg und der Schweizer Grenze. Dort befinden sich 1100 der weltweit 3000 ha und behauptet ihre Anbaufläche seit Jahrzehnten. Gutedelreben begnügen sich mit durchschnittlich guten Standorten. Sie sollten allerdings vor kalten Winden geschützt sein. Bevorzugt werden tiefgründige, nicht zu trockene Böden.

### **Ausbau/Geschmack:**

Der eher geschmacksneutrale Charakter der Gutedelrebe bringt das jeweilige Terroir, das Kleinklima, den Boden und Lage des Rebstücks unverkennbar in jedem Wein zum Ausdruck. Die meisten Gutedelweine werden zu leichten, trinksüffigen Weinen ausgebaut. Der Gutedel gilt als sehr bekömmlich.

### **Genuss:**

Die Weine schmecken jung getrunken am besten. Die Zechweine werden gerne schon zum Frühschoppen oder auch zur Vesper getrunken. Feine Gutedelweine begleiten eine leichte Küche, Gerichte mit Seefisch, oder auch zarte Käsesorten. Bestens geeignet zu badischem Spargel.

### **Unsere Lieferanten:**

Pfaffenweiler Weinhaus, Pfaffenweiler