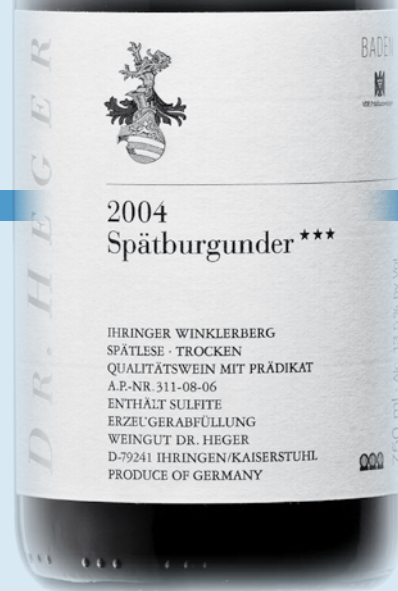


### WEINGUT DR. HEGER (BADEN)

**Das Geheimnis des Barriques.** Es ist allseits bekannt, dass die deutsche Weinkultur auf die Römer zurückgeht. Ob an der Ahr, in Franken oder in Baden – überall gibt es Fundstücke, die darauf hinweisen, dass sie die ersten waren, die die Hanglagen kultivierten und mit Reben bepflanzten. Auch der Kaiserstuhl soll zur Römerzeit weinbaulich erschlossen worden sein. Verbrieft ist aber erst seit dem Jahr 769, dass acht Kilometer nordöstlich von Ihringen, in Bötzingen, Weinbau betrieben wurde. Im Jahr 795 verfügte Karl der Große im „Capitulare de villis“ erstmals offizielle Maßnahmen zum Weinanbau, zur Weinbereitung und zum Weintransport.



# IHRINGER WINKLERBERG

Die Kaiserstuhl-Spitzenlage Ihringer Winklerberg – von einigen als die beste Lage Deutschlands bezeichnet – besitzt durch ihre besondere Südausrichtung optimale Weinbaubedingungen. Mit 200 bis 280 Metern Höhe über dem Meeresspiegel ist der südliche Ausläufer des Vulkanmassivs durch warme Luftströmungen aus dem Mittelmeerraum über das Rhôneetal und durch die „Burgundische Pforte“ klimatisch verwöhnt. Die Vogesen im Westen und der Schwarzwald im Osten schützen vor Kälte, vor Regen und vor kalten Winden. Die Sonnenscheindauer erreicht deutsche Rekordwerte. Hier hat der Spätburgunder optimale Wachstums- und Reifebedingungen.

Die Gegend um Ihringen zeigt für Kaiserstühler Verhältnisse seltene Bodenvorkommen. Der Untergrund des Vulkans besteht aus Kalksandsteinen, Mergeln und Tonen aus einer Zeit vor 23 bis 34 Millionen Jahren. Die Weinbergsböden weisen neben dem typischen Vulkanverwitterungsgestein Basalt auch subvulkanische Gesteine wie Carbonatit und ein salzhaltiges Tiefengestein namens Essexit auf. Nährstoffreicher Löss bildet die Bodenauflage.

Die Spitzenlage Ihringer Winklerberg entstand durch die Stilllegung eines Dolorit-Steinbruchs. Im Jahr 1813 machte der Ihringer Leib und Hebarzt Ernst Georg Lydtin Teile der Fläche urbar und bestockte sie mit Reben. Um das Areal vor Gerölllawinen und Erosion zu schützen, wurde es nach und nach mit hohen Stützmauern befestigt.



Heute erhält das Weingut Dr. Heger diese Kulturlandschaft nicht nur für den Weinbau. Neben der ohnehin aufwendigen Handarbeit zur Pflege der Reben müssen die Befestigungen im Winklerberg erhalten und – wo nötig – wieder aufgebaut werden.

Der Landarzt Dr. Max Heger gründete das Weingut im Jahr 1935, Sohn Wolfgang führte es in die Spitze der besten deutschen Weingüter. Heute leitet es dessen Sohn Joachim gemeinsam mit seiner Frau Silvia. An den Steilterrassen des Winklerbergs kultivieren sie vor allem Spätburgunder. Nach Lese und Maischegärung, die zwischen zehn und 25 Tagen dauert, setzt Joachim Heger auf den Barriqueausbau. Dessen Geheimnis, so Heger, liegt im Wissen um die chemischen und physikalischen Eigenschaften des verwendeten Holzes im Zusammenspiel mit dem Most. Dafür kommen nur Spätburgundertrauben mit einem höheren Zuckergehalt in Frage. Sie gewährleisten

ein komplexeres Aroma. 18 bis 24 Monate reift der Burgunder im Barrique, bevor er auf die Flaschen gezogen wird.

Hegers Glanzstück ist der 2004er Ihringer Winklerberg Spätburgunder Spätlese trocken, Erste Lage. Ein tieferer, besonders stoffiger Spätburgunder mit einer leicht würzigen Nase. Der intensive Geschmack erinnert an reife Kirschen, eingehüllt von einem leichten Schokoladen- und Kaffee-Aroma. Der lange, weiche Nachhall mit etwas Rauch lässt die langen Monate im Barrique erahnen.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

