



**B a ß g e i g e**

Ausgabe 5 Herbst 2016

# Lesen

WINZERGENOSSENSCHAFT



*Oberbergen*

IM KAISERSTUHL EG



Großer Preis des Mittelstandes

seit über 90 JAHRE  
1924-2014

## Spannendes Weinjahr 2016

Der Start im neuen Jahr war alles andere als vielversprechend: Viel Regen und somit ein extrem nasses Frühjahr machte den Winzern mächtig zu schaffen und sorgte dafür, dass sie ab Mitte Mai gegen enormen Pilzdruck zu kämpfen hatten. Allerdings: Die Reben haben die Feuchtigkeit aufgenommen und die „Schönwetterphase“, die ab Juli einsetzte, ließ die Sorgen vergessen, bedeutete sie doch ideale Reifebedingungen. Dank Sonne pur bis in den Herbst, die eine hohe Zuckereinlagerung in den Trauben mit sich bringt, darf sich der Weinfreund und –kenner schon heute auf einen guten Jahrgang 2016 freuen.

# Die Weinlese hat begonnen

## Liebe Freunde der WG Oberbergen,

„lieber Staub aufwirbeln als Staub ansetzen“ sagte einmal Verleger Dr. Hubert Burda. Er könnte ein Oberbergener sein, denn zu etwas bewegen ist auch unsere Devise. „Staub aufgewirbelt“ haben wir im laufenden Jahr mit unserem neuen Vegan Wein, dem Oberbergener Bassgeige 2015 Weißer Burgunder VEGAN. Ein Wein, vegan ausgebaut und konsequent bis zum Etikett und Schraubverschluss nach veganen Regeln hergestellt. So etwas gab es bislang noch nicht am Kaiserstuhl und verleiht der WG eine Alleinstellung. Mit dem Vegan Wein hat sich die WG Oberbergen dem Zeitgeist gestellt und den Wunsch vieler Kunden erfüllt.

Aber nicht nur er erregte Aufsehen. Auch zahlreiche Auszeichnungen, insbesondere in der exklusiven TT-Linie, haben wieder einmal bewiesen, dass die WG Oberbergen die erste Geige, pardon Bassgeige, zu spielen versteht. Wie beim Internationalen Grauburgunderpreis 2016, wo der Oberbergener 2011 Ruländer Beerenauslese mit fünf Sternen geadelt wurde und den ersten Platz unter den Süßweinen belegte. Drei Sterne gab es für den 2014er Baßgeige Grauer Burgunder QbA trocken bei der Premium Select Wine Challenge. Mit Gold ausgezeichnet wurde der 2014er Baßgeige Weißer Burgunder QbA trocken bei der renommierten Mundus Vini Frühjahrsverkostung und darüber hinaus zu den „best of the best“ erklärt. Nur ein paar Beispiele von vielen Preisen, über die wir uns freuen, weil sie uns zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Mächtig „Staub aufgewirbelt“ hat übrigens auch unsere Mitarbeiterin Madleen Baumgartner. Seit wenigen Wochen ist sie Weinprinzessin für die Regionen Kaiserstuhl und Tuniberg. „Ihre Hoheit“ ist Oberbergenerin und bekennende Weinliebhaberin mit viel Charme. Zugegeben, darüber sind wir ganz besonders stolz. Und sicher, dass selbst Weingott Dionysos an ihr seine Freude gehabt hätte...

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen sonnigen Herbst und freue mich, Sie bei uns in der Winzergenossenschaft Oberbergen zu treffen!

Ihr



Erwin Vogel  
Geschäftsführer WG Oberbergen

## Neuer Süßer: Das erste Produkt der Weinlese

ab sofort **Neuer Süßer**  
in der **Winzergenossenschaft  
Oberbergen**

3 Liter

**7,90 €**

Mitnahmepreis



Das Beste im Herbst zum „Neuen Süßen“  
Zwiebelkuchen nach altem Hausrezept.





Sie feiern ein Fest,  
 ein Jubiläum, eine Hochzeit,  
 einen Geburtstag,  
 oder Sie laden  
 zu einer individuellen  
 Weinprobe ein.

**Wir haben die passenden  
 Räumlichkeiten.**

Sprechen Sie  
 einfach mit Frau Karin Mayer 07662-9460-11.  
 Sie wird Sie in allen Fragen beraten.



# Veranstaltungen

in der Winzergenossenschaft  
 Oberbergen.

**20. November 2016**  
 14:30 - 20:00 Uhr

**1. Adventsmarkt** im Winzerkeller



**9. Dezember 2016**  
 16:00 - 22:00 Uhr

**Glühweinabend**  
 mit hausgemachtem Glühwein,  
 diversen Weinspezialitäten  
 und deftiger Gulaschsuppe.

## Kalender 2017

**Frühlingshock**  
 22. und 23. April ab 11:00 Uhr

**Sommerfest**  
 8. und 9. Juli ab 11:00 Uhr

**Kürbisfest**  
 09. und 10. September ab 11:00 Uhr

**Bergteufelhock**  
 03. Oktober ab 11:00 Uhr

**Feierabendschorle**  
 19. September - 20. Oktober

**Glühweinabend**  
 08. Dezember · 16:00 - 22:00 Uhr

Wir freuen uns darauf  
 Sie bei den tollen  
 Veranstaltungen  
 zu begrüßen.



Zahlreiche große Auszeichnungen zeugen von einer hochstehenden Weinbaukultur mit modernster Kellertechnik.



## Neu bei der WG Oberbergen:

### Oberbergener Bassgeige Weißer Burgunder VEGAN

Mit der Oberbergener Bassgeige 2015 Weißer Burgunder VEGAN hat sich die Winzergenossenschaft vom Kaiserstuhl auf ein neues Terrain begeben und präsentiert einen Wein, wo nicht nur VEGAN drauf steht, sondern auch VEGAN drin ist. Bewährte Qualität, vegan gekeltert.

Trend oder Lebensphilosophie? Oder vielleicht auch beides? Laut neuesten Erhebungen gibt es in Deutschland rund 7,8 Millionen Vegetarier, ca. 900.000 von ihnen leben vegan. Die Oberbergener Winzer haben diese neue Art, bewusst zu leben zu ihrem Thema gemacht und die weißen Burgundertrauben vegan ausgebaut. Nicht, dass das Thema ganz neu wäre, so Winzergenossenschafts-Geschäftsführer Erwin Vogel. Er beschäftigt sich bereits seit über einem Jahr intensiv mit dem Thema vegan, nachdem ihn immer mehr Kunden auf veganen Wein angesprochen hatten. Jetzt gibt es ihn, den Neuen aus der Lage Bassgeige, der eigentlich ein guter alter Bekannter ist: Weißer Burgunder VEGAN. Laut Erwin Vogel der Erste am Kaiserstuhl bei dem VEGAN auf dem Etikett steht und – unübersehbar – als Markenzeichen das große V.

Ein süffiger Wein, der sich in der Herstellung deutlich unterscheidet: So wurden in keiner Phase tierische Hilfsmittel eingesetzt, wie beispielsweise Gelatine, die gröbere Partikel im Wein bindet, aber eben tierisches Eiweiß enthält.

Beim veganen Ausbau werden stattdessen natürliche Mineralerden aus der Verwitterung vulkanischer Aschen, Aktivkohle nichttierischen Ursprungs, um Farb-, Geruchs- und Geschmacksnuancen auszugleichen, und pflanzliche Gelatine, aus der Kartoffel gewonnen, verwendet. Die Mostklärung über die natürliche Sedimentation, ein äußerst schonendes wie auch Qualität förderndes Verfahren ist zwar zeitaufwendiger, rechtfertigt aber letztlich das Ergebnis, so die Erfahrung des Kellermeisters der WG Oberbergen Wolfgang Schupp. Und nicht nur das: die Oberbergener Bassgeige 2015 Weißer Burgunder VEGAN kann das große V, das Markenzeichen für VEGAN zu Recht tragen, denn sie ist ein rundum veganes Produkt. Denn nicht nur bei der Weinherstellung war vegan oberstes Gebot, auch die Materialien rund um die Flasche wie Druckfarben und Kleber fürs Etikett bis hin zum praktischen Schraubverschluss samt Kappe in warmem Grün halten jeder Prüfung stand.



limitierte Auflage.

## Sortiment mit ausgesuchten Weinen

- 2015er Oberbergener Bassgeige  
Muskateller Kabinett 0,75 l  
**(4\*\*\*\* Sterne Zeitschrift Selection (89 Punkte), Silber AWC Vienna)**
- 2015er Oberbergener Bassgeige  
Spätburgunder Rosé Qualitätswein Trocken
- 2014er Oberbergener Bassgeige  
Müller-Thurgau Spätlese  
**(3. Platz Internationaler Müller-Thurgau Preis, Gold (90 Punkte) AWC Vienna)**

### 6er Sortiment (je 2 Flaschen)

Bestell Nr. 1075 **44,25 €** (1 Liter 9,83 €)

### 12er Sortiment (je 4 Flaschen)

Bestell Nr. 1076 **83,25 €** (1 Liter 9,25 €)



Auf die schönen Momente

## Die Weinprinzessin kommt aus der Winzergenossenschaft Oberbergen

Die neue Weinprinzessin für die Bereiche Kaiserstuhl und Tuniberg 2016/2017 kommt aus Oberbergen. Ihr Name: Madleen Baumgartner. Die junge Frau, die bereits mit ihrer Antrittsrede die Herzen der Gäste im Sturm erobert hatte, ist Mitarbeiterin der WG Oberbergen.

Madleen Baumgartner beeindruckte mit viel Fachwissen, einem charmanten, selbstbewussten Auftreten und nicht zuletzt überzeugte Sie mit ihrer netten und freundlichen Art die Fachjury, sich für ihre Person zu entscheiden.

„Wir freuen uns, mit Madleen die erste Weinprinzessin aus der Winzergenossenschaft Oberbergen zu haben“, so Geschäftsführer Erwin Vogel. Madleen ist 21 Jahre alt und stammt aus Oberbergen. Da sie als Kundenberaterin in der Winzergenossenschaft tätig ist, werden Sie sicher die Gelegenheit haben, sie einmal persönlich kennenzulernen. Die Mitarbeiter und Geschäftsführer Erwin Vogel sind stolz auf die neue Weinprinzessin Madleen Baumgartner.

Ab sofort  
erhältlich  
zum Preis von  
4,65 €

Von der Edition  
Madleen Baumgartner  
bringen wir noch drei weitere  
Weine heraus.





### Kellerführung

Tauchen Sie unmittelbar ein in die Oberbergener Weinkultur. Das ganze Jahr empfangen wir Sie an jedem Mittwoch um 14.00 Uhr gern zu unserer Kellerführung. Erleben Sie dabei das harmonische Zusammenspiel von traditionellem handwerklichen Können und zeitgemäßer Technik im Weinkeller.

### Weinprobe

Dazu laden wir Sie täglich in unseren schönen Barrique Keller ein. Verkosten Sie in dieser authentischen, unvergesslichen Atmosphäre drei außergewöhnliche Weine:

**Grauer Burgunder Spätlese Trocken, Spätburgunder Weißherbst Spätlese und Spätburgunder Rotwein Kabinett Trocken.**

### Genusserlebnis

Wir sind im Kaiserstuhl und somit in einer Hochburg der Badischen Küche. Von der Käseplatte über den Gourmetteller bis zum Badischen Schäufole wird Ihre Weinprobe bei Vorbestellung und gerade auch in Gruppen zum beeindruckenden Erlebnis für alle Geschmackssinne.

## Letzte Meldungen...

Punktbester beim Grauburgunder Preis 2016 Kategorie 4 Ruländer Beerenauslese...

Großer Empfang für die Weinprinzessin Madleen Baumgartner in Oberbergen...

WinzerGenossenschaft investiert für seine Kunden in eine neue Filteranlage....

Parken können Sie direkt vor dem Weinkeller.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Wandern Sie mit uns zur Baßgeige mit Weinprobe und kleinem Kaiserstuhlvesper.

Telefonische  
Anmeldung  
07662-94600



## 2 TOP

### Auszeichnungen bei MUNDUS vini:

Wein Nr. 3174

2015er Oberbergener Baßgeige  
Müller-Thurgau Beerenauslese 0,375 l  
23,50 € (1 l 62,67 €)

Wein Nr. 3956

2014er Oberbergener Baßgeige  
Grauer Burgunder Spätlese trocken  
Edition Terroir 0,75 l  
25,00 € (1 l 33,33 €)



## Weinverkauf

Montag - Freitag 8.30 - 18.00 Uhr  
(von 15. März bis 31. Oktober)

Samstag 8.30 - 13.00 Uhr  
(von 15. März bis 31. Dezember)

Sonntag 11.00 - 15.00 Uhr  
(von 15. März bis 31. Oktober)



WINZERGENOSSENSCHAFT

*Oberbergen*

Badbergstrasse 2 · 79235 Vogtsburg · Oberbergen  
Telefon 07662-9460-0 · Telefax 07662-9460-24  
info@wg-oberbergen.com · www.wg-oberbergen.com