



**BASSGEIGE**

Ausgabe 3 | Herbst 2015

# Lesen

WINZERGENOSSENSCHAFT



## Oberbergen

IM KAISERSTUHL EG



Großer Preis des Mittelstandes

90 JAHRE  
1924-2014

# Die Weinlese hat begonnen

## Ein Jahr der Superlative

Das Jahr 2015 war ein fruchtbares Jahr. Nach einem relativ milden Winter, wurde die Rebenentwicklung durch den sonnigen, warmen Frühling enorm angeschoben. Somit wurde der Austrieb schon schnell für alle sichtbar.

Die Witterungsbedingungen waren optimal. Die für die weitere Qualität der Traube sehr wichtige Reblüte entwickelte sich überraschend schnell, was uns Winzern Hoffnung auf einen tollen Jahrgang macht.

Trotz der Hitzerekorde, die am Kaiserstuhl oft 40 Grad erreichten, blieben die Reben in einem sehr guten, gesunden Zustand. Das dringend benötigte Wasser jedoch holten sich die 20m langen Wurzeln aus der Tiefe und daher war der spärliche Regen kein großes Problem. Letztendlich ging das Färben und Weichwerden der Trauben durch den geringen Wasserhaushalt sehr zügig. Die Beeren blieben bisher jedoch sehr klein, was aber auf eine hohe Qualität, komplexe Dichte und resultierend auf vollmundige Weine hoffen lässt.

Da die Reben- und Traubengesundheit und somit die Reife dieses Jahres sehr erfreulich ist, kann die Ernte gut zehn Tage früher als in den letzten Jahren beginnen. So hoffen wir zum heutigen Tag, dass dieses Jahr der Superlative uns diese tolle Qualität auch in die Weinfässer bringt.

*Erwin Vogel*  
Erwin Vogel  
Geschäftsführer

Eine kleine **Herbst** *auslese*



3936\*  
6,25 €/Fl.

1922  
5,80 €/Fl.

5536\*  
6,25 €/Fl.

- ▶ 2014 Grauer Burgunder Kabinett Trocken  
4\* Sterne Zeitschrift Selection
- ▶ 2014 Spätburgunder Rosé Qualitätswein Trocken  
3\* Sterne Zeitschrift Selection
- ▶ 2014 Weißer Burgunder Kabinett Trocken  
3\* Sterne Zeitschrift Selection

## 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.

## Termin vormerken

### Während der Weinlese

vom 22. September - 16. Oktober  
17.00 -20.00 Uhr Dienstag und Freitag **Feierabendschorle** in der Winzergenossenschaft Oberbergen mit Weinen, heißen Würsten und Hefezopf.



# Ochsenfleisch

...badisch richtig gut

**Zubereitung:**  
**Kochzeit: ca. 1 Std. 30 Min.**

Ca. 2 l gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Zwiebel schälen und mit Nelken spicken. Bei der Sellerieknolle den Wurzelansatz wegschneiden. Knolle bürsten und halbieren. Gemüse, Fleisch, gespickte Zwiebel und Lorbeerblätter ins kochende Wasser geben. Nach Belieben kann man auch noch eine klein geschnittene Karotte und eine kleine Stange Lauch mit dazu geben.

1,5 Stunden im geschlossenen Topf leicht auf kleiner Flamme sieden lassen. Das Fleisch nach Ende der Kochzeit aus der Brühe nehmen. Etwa 10 min. zugedeckt ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.

Den Meerrettich schälen und in eine Schüssel mit 3 EL Milch reiben. 125 ml Fleischbrühe aus dem Fleischtopf nehmen und abkühlen lassen.

Öl erhitzen, das Mehl darin anschwitzen (bis es hellgelb ist). Milch dazu gießen, kräftig verquirlen, damit keine Klümpchen entstehen. Etwas sämig einköcheln lassen. Fleischbrühe und Meerrettich unterrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Preiselbeeren und Salzkartoffeln.

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel,
- 2 Gewürznelken,
- 2 Lorbeerblätter,
- 2 TL Meersalz
- 300 g Sellerie,
- 100 g frischer Meerrettich,
- 800 g Rindfleisch (Ochsenbrust)
- 125 ml Milch
- 1 EL Mehl
- 1 EL Öl
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer
- evtl. Karotten
- evtl. Lauch
- Wasser



Zusätzliche Optionen:  
 Portion Käsewürfel,  
 Käseteller, Gourmetteller  
 und „Unser Klassiker“  
 Badisches Schäufele.



Verkosten Sie drei außergewöhnliche Weine in unserem schönen **Barrique** Keller. **Grauer Burgunder** Spätlese Trocken · **Spätburgunder Weißherbst** Spätlese · **Spätburgunder Rotwein** Kabinett Trocken.

## EDITION BESTE LAGE

BL ist Ausdruck einer einzigartigen Lage und Terroir, basierend auf der harten Arbeit der Winzer im Weinberg. Die Lage zeichnet sich aus, beste Ergebnisse aus den erzeugten Trauben zu erzielen.



### Aufgabenstellung

des Kellermeisters war, die Persönlichkeit und Eigenwilligkeit dieser Lage Berg- Langeneck treffend für den Ausbau zu charakterisieren. Der Weinberg hat eine besondere Süd-West Ausrichtung. Die trockene Weinspezialität, reift auf den kleinen, steilen ursprünglichen Weinterrassen von Oberbergen.

Die Bewirtschaftung erfolgt das ganze Jahr unter schwierigen Bedingungen, ausnahmslos durch Handarbeit und mit größter Sorgfalt. Vulkangestein, zum Teil mit Löß überzogen, gibt diesem Wein seinen besonderen Charakter.

Unser Smaragdeichsenweg führt durch diese besondere Lage.



8,90 €



# bass

SECCO

Ein fruchtiger frischer Perlwein



bass- secco in neuer Ausstattung  
 Erhältlich ab Dezember 2015

# 25. Okt. 2015

Cala-Theater Freiburg  
spielt in der  
Winzergenossenschaft  
Oberbergen.

**Ehekracher-**  
Eine explosive Komödie

Einlass: 18.00 Uhr  
Beginn: 19.00 Uhr



**Karten ab sofort im  
Barverkauf erhältlich.**

Preis pro Person  
incl. kleiner „Gaumen-  
freuden“ 30,00 €



Jubiläen, Hochzeiten,  
Geburtstage, Feste und  
individuelle Weinproben.

Besuchen Sie den  
Winzerort Oberbergen  
mit seiner herrlichen  
Landschaft, dem Kaiserstuhl.



Sie feiern ein Fest,  
sprechen Sie einfach  
mit Frau Karin Mayer  
07662-9460-11.

Sie wird Sie in allen  
Fragen beraten.

# 22. Mai 2015

**Unsere Lieferbedingungen:**

1 bis 29 Flaschen	6er Paket-	€ 7,05 (Porto und Verpackung)
	12er Paket-	€ 8,85 (Porto und Verpackung)
30 bis 59 Flaschen		€ 0,50 je Flasche Frachanteil
ab 60 Flaschen Lieferung „frei Haus“		(nur innerhalb Deutschlands – außer Inseln)



Einweihungsfeier Baßgeigenlogo  
als Kunstwerk über dem Weinort Oberbergen.



# Investition in die Zukunft der Weinqualität.

Die Winzergenossenschaft Oberbergen investiert  
1,4 Millionen Euro in eine neue Abfüllanlage.

## Daten & Fakten

17.08.2015: Die ersten Flaschen werden mit der neuen Anlage gefüllt.

Sehr schonende Füllung - neueste Technik

Umweltschonende Reinigung der Flaschen

Durch das geschlossene System mit leichtem Überdruck  
können Staub oder sonstige Fremdkörper nicht in die Nähe der  
Flaschen gelangen.

Die Füllung der leeren Flaschen mit Stickstoff dient  
zur längeren Lagerung.

Somit ist die Flaschenfüllung ohne Sauerstoff gewährleistet.

Eine Ausrüstung zur Verarbeitung aller 12 Flaschenformate.

Kann bis zu 8000 Flaschen pro Stunde abfüllen.



Die neue  
Weinpreisliste erscheint  
am 1. Oktober 2015



Weihnachten!  
Wir haben für Sie tolle  
Wein- und Sektrpräsen-  
te vorbereitet.



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



## Auszeichnungs- Sortiment mit prämierten Weinen.

- 2014er Oberbergener Baßgeige Muskateller Kabinett 0,75 l  
**4\*\*\*\* Sterne Zeitschrift Selection (88 Punkte)**
- 2014er Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Rosé QbA Trocken 0,75 l  
**3\*\*\* Sterne Zeitschrift Selection (86 Punkte)**
- 2014er Oberbergener Baßgeige Müller-Thurgau Spätlese 0,75 l  
**3. Platz Internationaler Müller-Thurgau Preis**

6er Sortiment ( je 2 Flaschen) - Bestell Nr.1075	<b>44,25 €</b> (1 liter 9,83 €)
12er Sortiment ( je 4 Flaschen) - Bestell Nr.1076	<b>83,25 €</b> (1 liter 9,25 €)



**11. Dez. 2015 16.00 - 22.00 Uhr**

Glühweinabend mit hausgemachtem Glühwein,  
diversen Weinspezialitäten und deftiger  
Gulaschsuppe.

Parken können Sie direkt  
vor dem Weinkeller.  
Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch.



### Weinverkauf

Montag - Freitag 8.30 - 12.00 Uhr  
13.30 - 17.30 Uhr  
Von Ostern bis Ende Oktober durchgehend geöffnet

Samstag 8.30 - 13.00 Uhr  
(ab 3. Samstag im März bis Ende Dezember)

Sonntag 11.00 - 15.00 Uhr  
(ab 3. Sonntag im März bis Ende Oktober)



WINZERGENOSSENSCHAFT

**Oberbergen**

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