



Brenneisen

Kontakt

Am Weiler Weg 2
79588 Egringen
Tel. 07628-800987
Fax: 07628-941798
www.weingut-brenneisen.de
dirk.brenneisen@web.de

Besuchszeiten

Fr. 15-19 Uhr oder nach
Vereinbarung

Inhaber

Dirk Brenneisen

Rebfläche

8 Hektar

Produktion

45.000 Flaschen

Von Anfang an, seit der Gründung des Weingutes im Jahr 2000, werden die Weine in den Gewölbekellern des Gasthauses Rebstock in Egringen ausgebaut, einem kleinen Ort im südlichen Markgräflerland, der im 8. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt wurde. Die Weinberge von Dirk Brenneisen liegen in Egringen (Sonnöhle) und Fischingen (Weingarten). Die Markgräfler Spezialität Gutedel nimmt 40 Prozent der Rebfläche ein, es folgen Spätburgunder, Weißburgunder und Grauburgunder sowie Chardonnay. Bis auf den Basis-Gutedel werden alle Weine im Holz ausgebaut, sie bleiben lange auf der Feinhefe, auf Schönungsmittel wird weitestgehend verzichtet, die Spätburgunder werden überwiegend unfiltriert abgefüllt; alle Weine werden seit dem Jahrgang 2006 als Badischer Landwein vermarktet.

Kollektion

Eine sehr eigenständige Kollektion, Weine mit Ecken und Kanten, präsentiert Dirk Brenneisen auch in diesem Jahr. Der Petnat ist würzig, lebhaft und geradlinig, der fast vier Jahre auf der Hefe ausgebaute Pinot Blanc-Sekt zeigt feine Hefewürze. Die sämtlich durchgegorenen Weine sind puristisch, karg, strukturiert, dabei druckvoll. Der Gutedel ist würzig und zupackend, beim Musketier ist das Ganze mit einer feinen Muskatnote versehen, der Gutedel Chätsch ist konzentriert, puristisch, kraftvoll, sehr karg. Kargheit und Grip kennzeichnen auch Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay und auch den strukturierten Blauen Burgunder. Der Chardonnay Molassefels aus dem Jahrgang 2018 ist enorm würzig, rauchig, präzise und druckvoll, immer noch sehr jugendlich. Der Pinot Noir Molassefels zeigt etwas Frucht, besitzt gute Struktur und Grip. Highlight der Kollektion ist der Chardonnay Juri aus dem Jahrgang 2018, der viel Toast und viel Frische zeigt, karg und puristisch ist, sehr burgundisch, verschlossen, viel Zeit und Luft braucht: Großartig! —

Weinbewertung

85	2021 „Pét-Nat“ 11%/8,50€
85	2017 Pinot Blanc Sekt brut 12,5%/9,80€
84	2021 Gutedel 11,5%/6,-€
85	2021 Musketier 11%/7,50€
84	2020 Weißer Burgunder 12,5%/7,50€
84	2020 Grauer Burgunder 11,5%/8,50€
85	2020 Chardonnay 12%/8,50€
88	2019 Gutedel „Chätsch“ 11,5%/25,-€
87	2018 Chardonnay „Molassefels“ 12,5%/17,-€
93	2018 Chardonnay „Juri“ 13%/57,-€
85	2019 Blauer Burgunder 13,5%/7,50€
87	2019 Pinot Noir „Molassefels“ 13,5%/12,50€

Brenneisen

MARKGRÄFLERLAND

