

Rebland *Kurier*

18.03.2015

Der Genuss steht im Mittelpunkt

Mehr als 60 Weine und Sekte werden angeboten / Viele Weine aus den Jahrgängen 2013 und 2012

Freiburg-Tiengen. Am kommenden Wochenende, Samstag, 21. März, und Sonntag, 22. März, präsentieren die Tuniberger Winzerinnen und Winzer ihre Weine zum 23. Mal bei den Tuniberger Weintagen im Tuniberghaus in Freiburg-Tiengen. Am Samstag ab 17.30 Uhr und am Sonntag ab 11.30 Uhr hat das Tuniberghaus für alle Weinfreunde geöffnet.

Im Mittelpunkt stehen an beiden Tagen die besten Tropfen der Tuniberger Winzergenossenschaften Gottenheim, Merdingen, Niederriemsingen, Oberrimsingen, Munzingen, Opfingen, Tiengen und Waltershofen, die sich im Verein Tuniberger Wein zusammengeschlossen haben. Am gestrigen Dienstag, 17. März, stellten der Vorsitzende des Vereins, Karl-Heinrich Maier, sowie Günter Linser von der WG Opfingen, Munzingers Ortsvorsteher Rolf Hasenfratz, Heinz Jakob und Henning Johanßen vom Badischen Winzerkeller, wo die Genossen-



Freuen sich auf die Tuniberger Weintage am Wochenende (von links): Günter Linser, Rolf Hasenfratz, Heinz Jakob, Karl-Heinrich Maier und Henning Johanßen.

Foto: ma

schaftsweine ausgebaut werden, das Angebot und das Programm der Weintage der Öffentlichkeit vor. „Wir freuen uns auf mehr als 60 Weine und Sekte, die am Wochenende in Tiengen verkostet werden können“, so Karl-Heinrich Maier.

Auch schon einige Weine des Jahrgangs 2014 können bei den Weintagen probiert werden, doch

die Mehrzahl der Weine wurde in den Jahren 2013 und 2012 geerntet. „Die Weine aus 2014 brauchen noch Zeit, um zu reifen“, erklärt Maier, der sowieso dafür plädiert, vor allem Rotweine, aber auch Weiß- und Grauburgunder einige Jahre reifen zu lassen - im Fass oder in der Flasche. „Nach zwei, drei, vier Jahren können sich Weinfreun-

de über noch hervorragendere Weine vom Tuniberger freuen“, ist Maier überzeugt.

Bei den Tuniberger Weintagen können Besucher - wie schon im vergangenen Jahr - an drei Ständen Weiß- und Rotweine vom Tuniberger probieren. Dabei sind neben Müller-Thurgau, Silvaner und den Burgundersorten auch Spezialitäten wie Muskateller oder Gewürztraminer im Angebot. Auch Seccos und Sekte werden angeboten wie auch der Winzerinnen-Cocktail „Be Chill“. Die Erfahrungen mit dem größeren Glas, das im vergangenen Jahr eingeführt wurde, waren so gut, dass die Veranstalter wieder darauf setzen. „Unsere hohen Weinqualitäten verdienen ein entsprechendes Glas, damit die Weine ihre ganze Fülle entfalten und der Gast sie richtig genießen kann“, betont dazu Günter Linser. (ma)

Der besonders interessierte Weinfreund kann wieder mit der Probekarte zum Preis von 15 Euro pro Tag alle Weine probieren.