

RESTAURANT



JÄGERHAUS

KÜCHE - KUNST - NATUR

...ein Idyll für die Sinne...

Liebe Jägerhaus-Gäste,

Wir haben uns in den letzten Jahren immer mehr auf regionale Weine spezialisiert. An Stelle von großen „Weinbüchern“ offerieren wir unseren Gästen lieber einen Überblick über die wunderbaren Markgräfler Weine, die nicht ohne Grund einen immer größeren Zuspruch erfahren.

Und da wir ein kleiner Familienbetrieb sind, haben wir ebenfalls nur kleinere, innovative und regionale Familien-Weingüter ausgewählt, die wir Ihnen hier präsentieren wollen:

Weingut Aenis

Binzen

„Mein Leitgedanke ist es, dauerhaft hochwertige, authentische Weine unter größtmöglicher Schonung der Umwelt zu erzeugen. Dabei werden traditionelle Verfahren der Weinbereitung mit sinnvollen neuen Erkenntnissen der Önologie und Ökologie kombiniert. Um bestmögliche Qualität zu erzeugen beginnen wir erst mit der Weinlese, wenn die physiologische Reife der Trauben erreicht ist, d. h. erst dann, wenn die Trauben dem Aussehen nach und geschmacklich voll ausgereift sind. Denn reife Trauben sind die Voraussetzung für gute aromatische Weine!“, so Gerhard Aenis. Tradition achten, Bewährtes bewahren, Neues einbringen.

Weingut Ernst

Wittlingen

Ein junger, moderner Familienbetrieb im mittleren Kandertal, der nicht ausschließlich traditionelle Rebsorten an- und ausbaut, sondern sich auch an neue Sorten und Weinideen heranwagt. So haben Sie z.B. den „Wollbacher Mußler“ eine nie ganz vergessene Wollbacher Weinspezialität wiederaufleben lassen, die laut Dorfchronik von 1935 bis 1954 nur in Wollbach gekeltert wurde.

Nach dem Motto: „alles in acht Händen“, führen sie nahezu alle anfallenden Arbeiten mit der eigenen Familie durch. Somit erhalten Sie Produkte, die von Anbau über Ausbau, Abfüllung, Verkauf und Beratung die beste Pflege aus eigener Hand erhalten haben.

Weingut Frick

Binzen

Auf sonnenverwöhnten Hängen im südlichsten Markgräflerland mit Ausblick auf die burgundische Pforte wurzeln die Frickschen Weinstöcke in kalkhaltigen Mergel- und Sandböden bis hin zu schwerem tonhaltigem Lehm (Letten). Schonende Weinbergsbearbeitung und konsequente Ertragsreduzierung lassen an ihren Reben vollreife und aromatische Trauben gedeihen. Weißweine mit feinnerviger Fruchtaromatik und auch von ausgeprägter Mineralität. Rotweine, vinifiziert durch traditionelle Maischegärung und lange Holzfasslagerung. Konsequenter Verzicht auf Süßreserve! Sekt mit langem Hefelager und ohne Dosage.

Weingut Ruser

Tüllingen

Schon vor über 250 Jahren schrieb der Landvogt Leutrum über die Weine vom Tüllinger: „Hier wachset ein gut Glas Wein, Roter und Weißer, der gut auf das Lager sich schicket und von den Baslern gern eingekauft wird“.

Die Weißweine werden hauptsächlich im Stahltank sortentypisch ausgebaut, ohne Alkoholanreicherung und mit einem Rest an Kohlensäure sind sie sehr erfrischend und anregend. Die Rotweine der Rusers werden traditionell auf der Maische vergoren und bei Spätlese Qualitäten mindestens 1 Jahr im Holzfass gelagert, sie sind konsequent durchgoren ausgebaut und ohne Süßreserve abgefüllt.

Weingut Zähringer

Heitersheim

Das Weingut Zähringer zählt zu den Pionieren des biologisch-ökologisch und des biodynamischen Weinbaus. Schon seit 1986 bauen Wolfgang Zähringer und sein Verwalter Paulin Köpfer ihre ZÄHRINGER-Weine nach den Grundsätzen der Natur und den Richtlinien des ECOVIN-Verbandes an. Seit einigen Jahren unterstützt der Einsatz dynamischer Präparate nach Rudolf Steiner die Entwicklung von aromatischen, mineralstoffreichen und regionaltypischen Weinen von außergewöhnlicher, authentischer Qualität. Seit 2010 führt Sohn Fabian das Weingut in 6. Generation und wird die althergebrachten Traditionen der Bewahrung und der Pflege des Brauchtums der Vorfahren auf alten und neuen Wegen konsequent weiterführen.

Weingut Ziereisen

Efringen-Kirchen

«Über Qualität rede ich nicht - ich setze sie voraus. » Qualität entsteht primär im Rebberg. Hier schaffen die Ziereisens mit großem Engagement die Voraussetzungen für große Weine. „Im Keller tun wir nur das Nötigste, den Rest besorgen Ruhe und Zeit.“ Nach dieser Philosophie sollen die Weine ihre Herkunft möglichst unverfälscht widerspiegeln. Deshalb wird so schonend wie möglich mit ihren Weinen umgegangen. Man verzichtet auf chemische Behandlungen, Schönungen und Filtration. „Im Weinberg arbeiten wir nach alter Väter Sitte - per Hand. Wir machen einen muskulösen Wein... Keinen Sumo Ringer, sondern einen Zehnkämpfer, geschmeidig, elegant, kräftig und athletisch.“, so die Ziereisens.

Und wir freuen uns nun, die oben präsentierten Weingüter bei Ihrem Besuch im Jägerhaus direkt im Glas vorzustellen!

Jolanda Wermuth & Melanie Guttwein
samt Jägerhaus-Team

Küche...Kunst...Natur - Ein Idyll für die Sinne

www.restaurant-jaegerhaus.de