

BERCHER



KONTAKT

Mittelstadt 13
79235 Burkheim
Tel. 07662-9076-0
Fax: 07662-8279
www.weingutbercher.de
info@weingutbercher.de

Inhaber

Arne & Martin Bercher

Rebfläche

25 Hektar

Produktion

180.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Sa. 9-11:30 + 13:30-17 Uhr



Die aus der Schweiz stammende Familie ließ sich nach dem 30jährigen Krieg am Kaiserstuhl nieder. 1756 erbaute Franz-Michael Bercher das Gutshaus in Burkheim, das noch heute Sitz des Weinguts ist. Rainer und Eckhardt Bercher haben das Weingut in den siebziger Jahren mit damals 4 Hektar übernommen und zur heutigen Größe und zum heutigen Renommee geführt. Inzwischen hat die nächste Generation das Gut übernommen: Rainers Sohn Arne, der für den Weinausbau verantwortlich zeichnet, und Eckhardts Sohn Martin, der sich um den Außenbetrieb kümmert. Ihre Weinberge befinden sich in den Lagen Burkheimer Feuerberg (dunkles Vulkanverwitterungsgestein) und Schlossgarten (Lössterrassen), Sasbacher Limburg (Vulkangestein „Limburgit“), Jechtinger Eichert (Vulkanboden) und Steingrube, Königschaffhausener Hasenberg und Leiselheimer Gestühl. Über 40 % sind mit Spätburgunder bestockt, dazu gibt es neben Weiß- und Grauburgunder vor allem noch Riesling, Müller-Thurgau und Chardonnay. Als Spezialitäten bauen sie Muskateller, Gewürztraminer, Scheurebe und Cabernet Sauvignon an. Über 90 % der Weine werden trocken ausgebaut. Mit der Einführung des vierstufigen Systems des VDP Baden wurde im vergangenen Jahr das Sortiment diesen vier Stufen angepasst, auf Prädikatsbezeichnungen wird mit dem Jahrgang 2013 verzichtet. Aus den Kabinettweinen sind die Ortsweine geworden, aus den Spätlesen die Lagenweine, die Großen Gewächse tragen nun als Zusatz den Namen der Gewanne auf dem Etikett: Haseln bei Weiß- und Grauburgunder aus dem Feuerberg, Villinger beim Grauburgunder Schlossgarten. Seit der ersten Ausgabe dieses Buches zählen wir das Weingut zu den besten Weingütern Deutschlands. Unsere Wertschätzung für die Bercherschen Weine ist in diesem Jahrzehnt stetig gestiegen, die letzten Kollektionen waren grandios, angefangen von den Kabinettweinen bis hin zu den Großen Gewächsen. Stars der Kollektionen sind die Großen Gewächse aus dem Feuerberg, Spätburgunder, Grauburgunder und Weißburgunder, die regelmäßig zu den Topweinen in Deutschland rechnen; der Chardonnay und das Große Gewächs aus dem Schlossgarten kommen ihnen oft nahe.

Weißweine

Sehr stimmig präsentiert sich die neue Kollektion, zeigt durchweg sehr gutes und hervorragendes Niveau. Hoch ist das Einstiegsniveau, wie gewohnt, der Sekt ist rauchig und würzig, die Ortsweine bieten reintönige Frucht, sowohl beim Weißburgunder als auch beim Grauburgunder präferieren wir ganz leicht die Burkheimer Weine gegenüber den Jechtingern, alle sind fruchtbetont, frisch, wunderschön klar und geradlinig, besitzen feine Frucht und Frische. Die Lagenweine bieten gute Fülle und Substanz, der Limburg-Weißburgunder zeigt reintönige Frucht, ist harmonisch und klar bei guter Fülle und Harmonie. Der Feuerberg-Grauburgunder ist fest, reintönig, klar und zupa-

ckend. Die Cuvée aus Scheurebe und Chenin Blanc zeigt faszinierend viel Frucht, ist im Mund von deutlicher Restsüße geprägt, der Chardonnay ist füllig und saftig, reintönig, besitzt klare reife Frucht. An der Spitze stehen einmal mehr die Großen Gewächse, so soll es schließlich ja auch sein. Der Haslen-Weißburgunder ist fruchtbetont und reintönig, füllig und saftig, besitzt reife Frucht, gute Struktur, ist jugendlich. Der Villinger-Grauburgunder aus dem Schlossgarten zeigt offensiv gelbe Früchte, ist füllig und saftig, besitzt herrlich viel Frucht und feine Frische, der Haslen-Grauburgunder aus dem Feuerberg ist würzig, eindringlich, besitzt Substanz und Frische.

Rotweine

Der Jechtinger Spätburgunder ist sehr reintönig, lebhaft und zupackend, der Burkheimer fruchtbetont und würzig, ebenso klar, frisch und fruchtbetont. Der Eichert-Spätburgunder zeigt feine Frische im Bouquet, rote Früchte, ist wunderschön reintönig im Mund, frisch und zupackend. Der Spätburgunder aus der Sasbacher Limburg zeigt rauchig-würzige Noten, etwas Vanille, klare Frucht, ist lebhaft und zupackend, besitzt gute Struktur und Frucht. Eindeutiges Highlight im roten Segment ist einmal mehr das Große Gewächs aus dem Burkheimer Feuerberg, das nun den Gewannnamen Kesselberg als Zusatz trägt: Ein Spätburgunder mit viel Frucht und Frische, fruchtbetont und saftig, herrlich lebhaft und zupackend. —

Weinbewertung

- 86 2012 Pinot Sekt extra-brut 12,5 %/14,50 €
- 86 2014 Weißburgunder trocken Burkheimer 12,5 %/8,70 €
- 85 2014 Weißburgunder trocken Jechtinger 12,5 %/8,30 €
- 85 2014 Grauburgunder trocken Jechtinger 12,5 %/8,30 €
- 86 2014 Grauburgunder trocken Burkheimer 12,5 %/8,80 €
- 85 2014 Spätburgunder „Blanc de Noir“ trocken Burkheimer 12,5 %/8,70 €
- 88 2014 Weißburgunder trocken Sasbacher Limburg 13 %/14,- €
- 88 2014 Grauburgunder trocken Burkheimer Feuerberg 13 %/14,- €
- 87 2014 Scheurebe & Chenin Blanc trocken „SE“ 13 %/15,- €
- 90 2014 Chardonnay trocken „SE“ 13,5 %/20,- €
- 92 2014 Weißburgunder „GG“ „Haslen“ Burkheimer Feuerberg 13,5 %/22,- € ☺
- 90 2014 Grauburgunder „GG“ „Villinger“ Burkheimer Schlossgarten 13,5 %/22,- €
- 90 2014 Grauburgunder „GG“ „Haslen“ Burkheimer Feuerberg 13,5 %/26,- €
- 85 2013 Spätburgunder trocken Burkheimer 13 %/10,- €
- 85 2013 Spätburgunder trocken Jechtinger 13 %/9,50 €
- 87 2013 Spätburgunder trocken Jechtinger Eichert 13,5 %/18,- €
- 88 2012 Spätburgunder trocken Sasbacher Limburg 14 %/21,- €
- 92 2013 Spätburgunder „GG“ !Kesselberg“ Burkheimer Feuerberg 13,5 %/39,- €



LAGEN

FEUERBERG (BURKHEIM)
- HASLEN
SCHLOSSGARTEN (BURKHEIM)
- VILLINGER
LIMBURG (SASBACH)
EICHERT (JECHTINGEN)

REBSORTEN

SPÄTBURGUNDER (40 %)
GRAUBURGUNDER (23 %)
WEISSBURGUNDER (17 %)
RIESLING (8 %)
CHARDONNAY (7 %)