



Martel.
Wein geniessen.

Diebskinzig Weisser Satz 2020

Badischer Landwein
Jürgen von der Mark



Gemischter Satz/fiel, Weissburgunder,
Grauburgunder, Chardonnay, Auxerrois



2020



Baden



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



12.50 % Vol.



mittelschwerer Wein

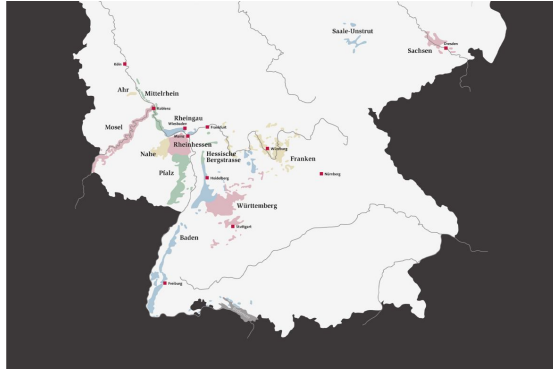


Jürgen von der Mark

Zum Wein

2015 bepflanzte Winzer und Master of Wine Jürgen von der Mark im süddeutschen Weinbaugebiet Baden die Parzelle Diebskinzig mit 14 verschiedenen Sorten im Gemischten Satz. Die Burgundersorten Weissburgunder, Grauburgunder und Chardonnay sind die wichtigsten. Geerntet und verarbeitet werden die Sorten zusammen, wie es in früheren Jahrhunderten allgemein üblich war. Ausgebaut wird der Wein im Beton-Ei. Vielschichtig und lang.

Winzerportrait Weingut Jürgen von der Mark



Jürgen von der Mark, MW

Weingut



2003



Besitz: Jürgen von der Mark
Gutsleitung: Jürgen von der Mark
Weinbereitung: Jürgen von der Mark



Weiss: Chardonnay, Pinot Gris/Grauburgunder, Sauvignon Blanc
Rot: Pinot Noir/Blauburgunder



Kalk



Nur bei Martell erhältlich

Anbau



biologisch

Keller



Vegan

Aus diesem Grund

Einordnung

Jürgen von der Mark arbeitete hauptberuflich als önologischer Berater von verschiedenen Weingütern in Deutschland. Er hatte aber schon länger den Wunsch, für einen Wein zu 100% verantwortlich zu sein. Am Tuniberg im Markgräflerland im Badischen hat er Pinot Noir Reben gefunden, die in den 1960er Jahren gepflanzt wurden. Hier keltert der «Master of Wine» seit 2003 eine kleine Menge Pinot Noir in burgundischer Stilistik. Weitere Lagen für Weiss- und Grauburgunder kamen dazu. Jürgen von der Mark ist generell ein Kultur- und Musikbegeisterter Mensch. So gibt er seinem «Lied»-Wein (die beste Qualität) jedes Jahr einen neuen Namen. Für 2008 wählte er z.B. von Georg Friedrich Händel «On to us a child was born». Die Reben wachsen ausschliesslich auf dem lössbedeckten Kalkstock auf dem Hochplateau des Tuniberges. Hier sorgt ein verbreiteter Wind für eine gute Durchlüftung und eine moderate Abkühlung an heissen Sommertagen. Beides ist für Pinot Noir äusserst wichtig. Seit 2010 ist der Betrieb bio-zertifiziert. Die Vinifikation ist simpel und erfolgt unter der Maxime minimaler Intervention. Die Weine werden unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Auf die Zugabe von Hefen, Bakterien und Enzymen wird verzichtet. Ziel ist es, Weine zu produzieren, die Herkunft und Jahrgang individuell ausdrücken.

«Master of Wine mit Hang zur Musik.»

—— Martel über Jürgen von der Mark

Impressionen

