



Martel.
Wein geniessen.



Grauburgunder

Baden Qualitätswein

Winzer	Jürgen von der Mark
Region	Baden
Jahrgang	2016
Flaschengröße	75 cl
Qualifizierung / Lage	Baden Qualitätswein
Kategorie	Weisswein
Traubensorte	Grauburgunder
Anbauart	naturnah
Körper	leichter Wein
Alkoholgehalt	13.50 % Vol.
Passt zu	Apéro, Süsswasserfischen, Pizza, Hartkäse, Raclette & Fondue, Weichkäse, vegetarischen Gerichten aller Art
Trinkreife	trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

Jürgen von der Mark arbeitete hauptberuflich als Berater von verschiedenen Weingütern in Deutschland, bevor er seinen lange gehegten Wunsch, für einen Wein zu 100% verantwortlich zu sein, in die Tat umsetzte. Am Tuniberg im Markgräflerland im Badischen hat er Pinot Noir Reben gefunden, die in den 1960er Jahren gepflanzt wurden. Hier keltert er seit 2003 in burgundischer Stilistik, und mit dem Ausbau seiner Weinpalette setzen sich auch Deutschlands dominierende Weissweinsorten in Szene, allen voran der Merdinger Grauburgunder mit seiner Dichte und Würze.

Weingut Jürgen von der Mark

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Jürgen von der Mark MW
Sortenspiegel	Pinot Noir
Weinstil	Finessenreicher und balancierter Pinot Noir, zart und ohne spürbaren Holzeinfluss

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.

