



**BASSGEIGE**

Ausgabe 2 Frühjahr 2015

*Lesen*

WINZERGENOSSENSCHAFT



*Oberbergen*

IM KAISERSTUHL EG



Großer Preis des Mittelstandes

90 JAHRE  
1924-2014

Naturgarten Kaiserstuhl



... der Winter verabschiedet sich still und leise.

# 2014

ein richtig guter Jahrgang



## Kellermeister Wolfgang Schupp zum Jahrgang 2014

Die Traubenernte 2014 begann am 11. September und endete mit der Eisweinernte am 29. Dezember 2014. Bedingt durch die sehr gute Witterung während der Ernte, steigerte sich täglich die Qualität, was die Winzer auch ausnutzten.

So konnten neben Qualitätsweinen auch sehr hochwertige Prädikatsweine eingelagert werden.

Besondere Spezialitäten aus einzelnen ausgesuchten Grundstücken bilden die Spitze der Qualitätspyramide. Diese reifen nun zum Teil einige Monate im 225 ltr. Barriquefass.

Die Weißweine zeigen sich sehr frisch, mit lebendiger Säure und sehr feinen deutlichen Fruchtnoten. Einige Weine, wie der Frühlingsbote, sind schon abgefüllt.

Die Rotweine sind strukturreich, farbintensiv und im Geruch mit feinen Fruchtkomponenten. Diese Weine reifen nun in den Eichenfässern.



**Frühlingspaket**-zusammengestellt von Kellermeister Wolfgang Schupp

2014er Oberbergener Baßgeige "Frühlingsbote" Müller-Thurgau QbA trocken 0,75 l  
 2013er Oberbergener Baßgeige Weißer Burgunder QbA trocken 0,75 l  
 2013er Oberbergener Baßgeige Riesling Kabinett trocken 0,75 l

Drei frühlingsfrische Weine, welche hervorragend zu frischen Salaten, leichten Vorspeisen und natürlich auch zu Spargel passen.

Bestell Nr. <b>1072</b>	6 Flaschen <b>Sonderpreis</b> <b>36,00 €</b> (1 liter 8,00 €)
Frühlingspaket mit je 2 Flaschen "frei Haus"	
Bestell Nr. <b>1073</b>	12 Flaschen <b>Sonderpreis</b> <b>70,00 €</b> (1 liter 7,78 €)
Frühlingspaket mit je 4 Flaschen "frei Haus"	

# Dampfnudeln

...badisch richtig gut

Für den Teig 60 ml Milch mit 10 g Zucker erwärmen, Hefe darin auflösen. Hefemilch mit Mehl, 40 g Zucker, Ei, Eigelb und Butter mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zugedeckt 90 Minuten gehen lassen.

Für die Sauce Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. 300 ml Milch mit Zucker, Vanilleschote und -mark und 1 Prise Salz kurz aufkochen, beiseitestellen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Restliche Milch mit Stärke und Eigelb verrühren. Vanillemilch erneut aufkochen. Milch-Eigelb- Mischung unterrühren und bei milder Hitze 2 Minuten köcheln lassen. Sauce abkühlen lassen.

Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen (35 cm Länge). Aus der Rolle 8 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer halbrunden Kugel formen. Kugeln zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Restliche Milch mit restlichem Zucker in einen breiten flachen Topf geben. Dampfnudeln mit etwas Abstand zueinander vorsichtig hineingeben. Zugedeckt bei mittlerer bis starker Hitze 20-22 Minuten dämpfen. Am Topfboden soll sich eine leicht hellbraune Kruste bilden. Dampfnudeln mit einer Palette oder einem Heber vorsichtig aus dem Topf nehmen und auf Teller geben. Mit Puderzucker bestäuben und mit Mohn bestreuen. Dazu Vanillesauce.

Zutaten für vier Personen

## Dampfnudeln

160 ml Milch  
70 g Zucker  
10 g frische Hefe  
250 g Mehl (gesiebt)  
1 Ei (Kl. M)  
1 Eigelb (Kl. M)  
50 g Butter (weich)  
Mehl zum Bearbeiten  
Puderzucker zum Bestäuben  
Mohn (geröstet und gemahlen) zum Bestreuen

## Sauce

1 Vanilleschote  
450 ml Milch  
2 El Zucker  
Salz  
5 g Speisestärke  
2 Eigelbe (Kl. M)



**Unsere Empfehlung zu Dampfnudeln:**  
Ein feinfruchtiger 2014er Oberbergener Baßgeige Weißer Burgunder Kabinett 0,75 l



Bestell Nr.5136

Sonderpreis **5,50 €**  
(1 liter 7,33 €)

Die Führung durch den romantisch beleuchteten Weinkeller dauert ca. 1 Stunde. Sie erfahren alles über die Weine, deren Herstellung, und die Besonderheit der Lage Baßgeige.

Zu sehen sind auch über 50 Jahre alte Holzfässer mit interessanten Motiven. Unsere Kellerführung ist behindertengerecht.



Verkosten Sie drei außergewöhnliche Weine in unserem schönen **Barrique Keller**. **Grauer Burgunder** Spätlese Trocken · **Spätburgunder Weißherbst** Spätlese · **Spätburgunder Rotwein** Kabinett Trocken.



Zusätzliche Optionen:  
Portion Käsewürfel,  
Käseteller, Gourmetteller  
und „Unser Klassiker“  
Badisches Schäufele.

... aufmachen  
und einfach genießen!



Drei Weine mit  
großen Auszeichnungen

Oberbergener Baßgeige

### 2013 Muskateller

Kabinett 0,75 l

3 Sterne Zeitschrift "selection",  
Silbermedaille AWC Vienna.

### 2012 Weißer Burgunder

Eiswein 0,5 l

5 Sterne Zeitschrift "selection", Mundes  
Vini Silber, Goldmedaille AWC Vienna.

### 2011 Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein Trocken „Edition TT“ 0,75 l

3 Sterne Zeitschrift "selection",  
85 Punkte "Best of Pinot Noir".

Bestell Nr. 1074

„Drei Weine mit großen Auszeichnungen“

Sonderpreis **45,00 €**  
(1 liter 22,50 €)

Alle angegebenen Sonderpreise sind gültig  
bis zum 31.03.2015,  
oder solange der Vorrat reicht.

Parken können Sie direkt  
vor dem Weinkeller.

Wir freuen uns auf  
ihren Besuch.



## Weinverkauf

Montag - Freitag 8.00 - 12.00 Uhr  
13.30 - 17.30 Uhr

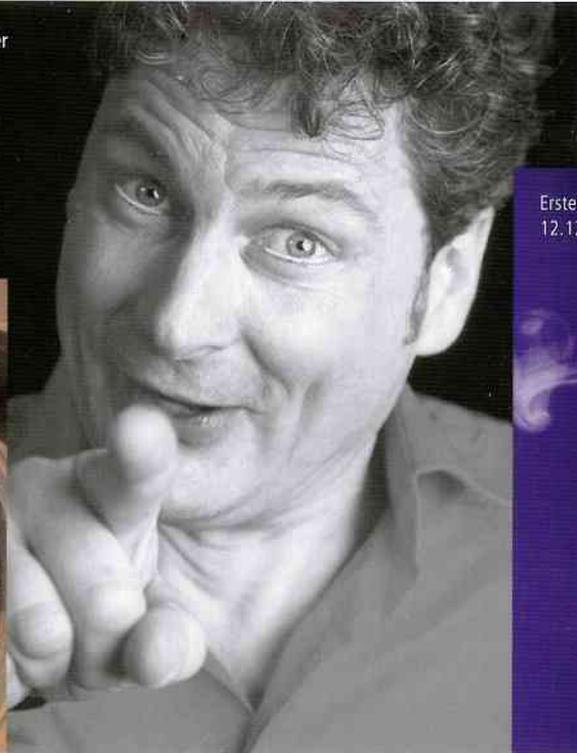
Von Ostern bis Ende Oktober durchgehend geöffnet

Samstag 9.00 - 13.00 Uhr  
(ab 3. Samstag im März)

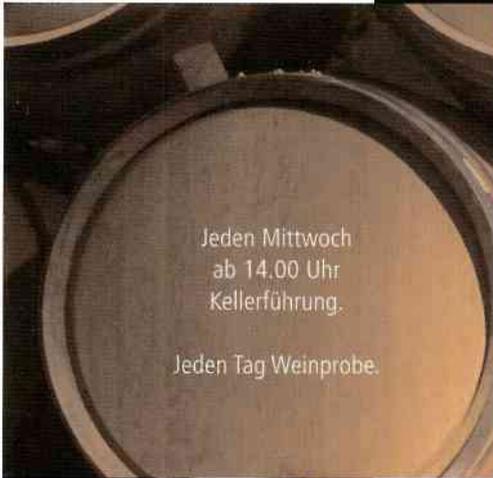
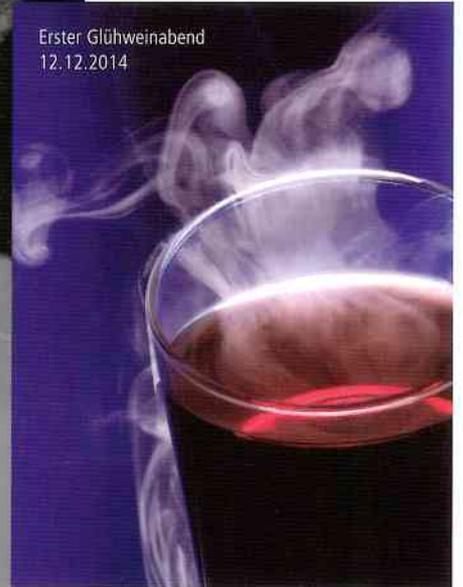
Sonntag 11.00 - 15.00 Uhr  
(ab 3. Sonntag im März bis Ende Oktober)

# Sie waren tolle Gäste bei den Veranstaltungen 2014

CalaTheater  
9.11.2014



Erster Glühweinabend  
12.12.2014



Jeden Mittwoch  
ab 14.00 Uhr  
Kellerführung.  
  
Jeden Tag Weinprobe.



Die Marke  
Baßgeige

Jubiläen, Hochzeiten, Geburtstage, Feste  
und individuelle Weinproben.

Sie feiern ein Fest,  
sprechen Sie einfach  
mit Frau Mayer  
07662-9460-11.

Sie wird Sie in allen  
Fragen beraten.



.... und Sie sind tolle Gäste in 2015

## Wichtige Termine 2015

- 11. - 12. April**  
Feuerwehrock im Winzerkeller Oberbergen
- 04. - 05. Juli**  
Winzerfest in Schelingen
- 11. - 12. Juli**  
Sommerfest im Winzerkeller Oberbergen
- 12. - 13. September**  
Kürbisfest im Winzerkeller Oberbergen
- 12. Oktober**  
Zwiebelkuchenfest in Oberbergen
- 11. Dezember**  
Glühweinabend im Winzerkeller Oberbergen



Zwiebelkuchenfest  
19.10.2014

Jeden Freitag und Dienstag im Herbst  
ab 17.00 Uhr Feierabendschorle  
an der Winzergenossenschaft



# Genießen

## Sie die Frische des Frühlings

Die Trauben zu dieser Weinspezialität reifen in den steilsten Rebterassen des inneren Kaiserstuhls. Der Wein besticht mit interessanten Fruchtcomponenten, die diesen spritzigen Müller-Thurgau begleiten.

An eine Frühlingswiese erinnert nicht nur seine frühlingsfrische Ausstattung, sondern sein jugendlicher Duft, in welchem Citrus-, Maracuja- und Ingwernoten zu finden sind.

Dieser unkomplizierte Wein tritt an, um den Genießer zu unbeschwertem Verkosten zu verführen. Ein Müller-Thurgau mit einer besonderen Note.



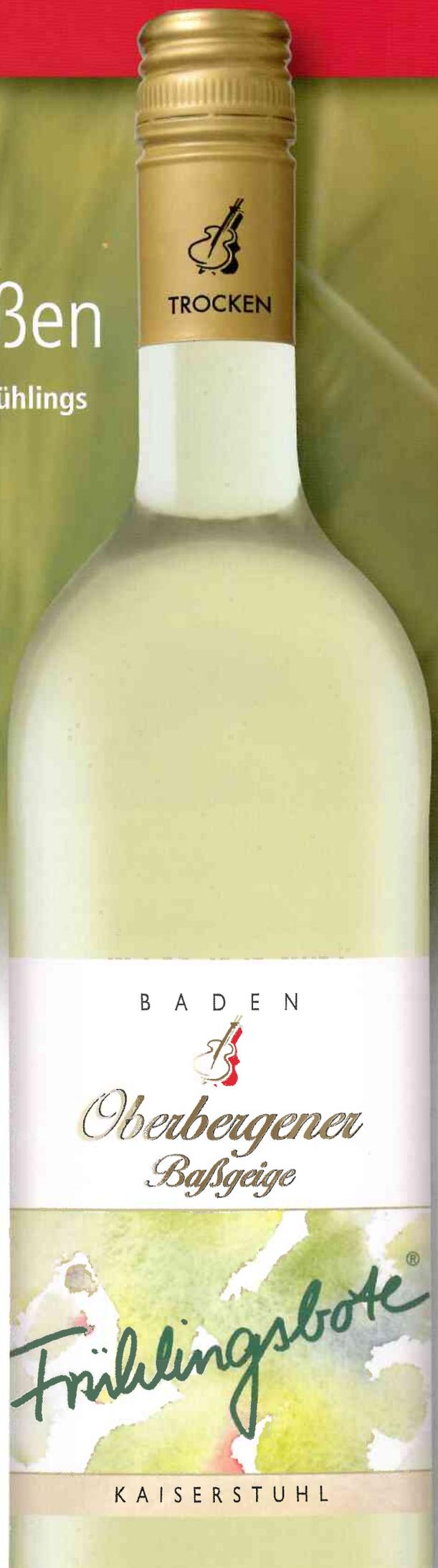
Der Wein spiegelt den Charakter der Oberbergener Winzer.

Preis pro Flasche **4,45 €**

inkl. MwSt. (1 liter 5,93 €)

**Unsere Lieferbedingungen:**

1 bis 29 Flaschen	6er Paket-	€ 7,05 (Porto und Verpackung)
	12er Paket-	€ 8,85 (Porto und Verpackung)
30 bis 59 Flaschen		€ 0,50 je Flasche Frachanteil
ab 60 Flaschen Lieferung „frei Haus“ (nur innerhalb Deutschlands – außer Inseln)		





Eingebettet in die Weinterrassen des inneren Kaiserstuhles liegt Oberbergen, einer der bekanntesten Weinorte Deutschlands mit großer Bedeutung und langer Tradition. Mit mehr als 400 Winzerfamilien gehört die Winzergenossenschaft Oberbergen zu den bedeutendsten Weinbaubetrieben in Baden. Die Rebflächen der Winzergenossenschaft, bekannt durch die Weinberglage „Baßgeige“ und Schelinger Kirchberg, sind umkränzt von verschiedenen Naturschutzgebieten, zu denen auch der weithin bekannte „Badberg“ und der „Haselschacher Buck“ gehören. Auf einer zusammenhängenden Fläche von 137 Hektar sind hier botanische und zoologische Besonderheiten zu finden, für deren Erhalt wir uns nachdrücklich einsetzen.

Wir laden Sie überdies ein, Oberbergen, seine Winzer und eine faszinierende Landschaft auf ausgeschilderten Wanderwegen kennenzulernen.



Zahlreiche Auszeichnungen zeugen von einer hochstehenden Weinbaukultur mit modernster Kellertechnik.

**Unsere Weine und Sekte finden Sie auf den Weinkarten der Gastronomie in Vogtsburg**

Rebstock Oberbergen · Kellerwirtschaft Oberbergen · Gasthaus Rössle Alt-Vogtsburg  
 Weinstube Mondhalde Oberbergen · Ziegler's Imbiss Schelingen · Köpfers Sonne Schelingen  
 Arriba Oberrotweil · Landhaus Trautwein Oberrotweil · Gasthaus Neun Linden Oberrotweil  
 Gasthaus Bären Oberrotweil · Zur Kuferei Oberrotweil · Restaurant Zur Krone Achkarren

*Für Ostern  
 haben wir schöne Präsente  
 für Sie zusammengestellt*



WINZERGENOSSENSCHAFT

*Oberbergen*

Badbergstrasse 2 · 79235 Vogtsburg - Oberbergen  
 Telefon 07662-9460-0 · Telefax 07662-9460-24  
 info@wg-oberbergen.com · www.wg-oberbergen.com