



Pieper Basler

Kontakt

Weierbächle 1&3, 77654
Offenburg-Zell-Weierbach
Tel. 0160-96863544
www.pieperbasler.de
weingut@pieperbasler.de

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber

Kirsten Pieper &
Jochen Basler

Betriebsleiter

Jochen Basler

Kellermeister

Jürgen von der Mark &
Jochen Basler

Außenbetrieb

Jochen Basler

Rebfläche


5,5 Hektar

Produktion

35.000 Flaschen

Jochen Basler und Kirsten Pieper haben 2017 ihr eigenes Weingut gegründet, in einem alten unter Denkmalschutz stehenden Fachwerkhause, das sie zur Zeit zum Weingut umbauen. Jochen Baslers Vorfahren haben schon lange Weinbau in Zell-Weierbach betrieben, wo Weinbau seit 1242 urkundlich belegt ist, er selbst war zehn Jahre lang Geschäftsführer der Genossenschaft Zell-Weierbach bzw. nach deren Fusion mit der Genossenschaft in Gengenbach der neu gegründeten Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg. Die Weinberge liegen alle im Zell-Weierbacher Abtsberg, wo die Reben auf Granitverwitterungsböden wachsen und Jochen Basler und Kirsten Pieper vor allem die Burgundersorten anbauen: Spätburgunder nimmt mehr als ein Drittel der Weinberge ein, gefolgt von Grauburgunder und Weißburgunder, dazu gibt es aber auch Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier. Das Sortiment ist gegliedert in die Linien Plaisir, Saveur und Idée. 2018 wurde die Rebfläche um 1,5 Hektar erweitert, in Kooperation mit Vincent Sipp wird ein Gewürztraminer in Riquewihir erzeugt.

Kollektion

Nach einem starken Debüt vor zwei Jahren und einer sehr überzeugenden Folgekollektion konnten 2019 vor allem die Plaisir-Weine zulegen. Der Sauvignon Blanc ist zwar weniger opulent als andere Weine dieser Rebsorte zeigt aber Kraft und steinige Aromen. Chardonnay Plaisir und Saveur sind aromatischer und dürften mit ihrer wilden Art polarisieren – uns holen sie damit ab. Weißburgunder und Viognier Saveur aus 2019 sind hingegen deutlich wuchtiger. Der Weißburgunder zeigt rauchige Noten, der Viognier konzentrierte Orangenschale und kandierte Ananas, wobei besonders letzterer durch seinen hohen Alkoholgehalt von 15,5 Prozent brandige Töne aufweist. Der Spätburgunder Saveur ist trotz des hohen Alkoholgehalts knackiger, hat ein zartes aber griffiges Tannin und zeigt Fülle und Würze. An der Spitze steht für uns ein unfiltrierter Riesling, ein so genannter Naturwein, der eine spannende Gerbstoffstruktur, viel Saft und eine gute Länge aufweist. 

Weinbewertung

- 83** 2019 Weißburgunder trocken „Plaisir“ | 12,5%/8,50€
- 84** 2019 Chardonnay trocken „Plaisir“ | 13%/8,50€
- 84** 2019 Sauvignon Blanc trocken „Plaisir“ | 12%/9,50€
- 85** 2019 Weißburgunder trocken „Saveur“ | 14,5%/15,-€
- 86** 2018 Chardonnay trocken „Saveur“ | 13,5%/13,-€
- 84** 2019 Viognier trocken „Saveur“ | 15,5%/16,-€
- 87** 2019 Riesling trocken „Nature“ | 12,5%/15,-€
- 85** 2019 Gewürztraminer „Saveur“ | 14%/13,-€
- 83** 2018 Spätburgunder trocken „Plaisir“ | 14,5%/9,50€
- 86** 2018 Spätburgunder trocken „Saveur“ | 13,5%/15,-€



PIEPER BASLER
REBMÄNNER SEIT 1797