

JÄGLE



KONTAKT

Balger Straße 8
79341 Kenzingen
Tel. 07644-4105
Fax: 07644-930031
www.weingut-jaegle.de
info@weingut-jaegle.de

Inhaber

Gudrun & Bernhard Jäggle

Kellermeister

Bernhard & Maximilian Jäggle

Vertrieb/Verkauf

Gudrun Jäggle

Rebfläche

13 Hektar

Produktion

80.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Do. 16:30-18:30 Uhr,
Fr. 15-18:30 Uhr, Sa. 9-13 Uhr
oder nach Vereinbarung

Das Weingut Jäggle, 1987 gegründet, liegt in Kenzingen im Breisgau. Alle Weinberge liegen in Kenzingen in den Lagen Hummelberg und Roter Berg, wo die Reben teils auf Löss-, Löss-Lehm-, Kalkmergel- und Muschelkalkböden wachsen. Riesling und Spätburgunder sind die beiden wichtigsten Rebsorten im Betrieb, nehmen jeweils etwa ein Viertel der Weinberge ein. An roten Sorten bauen Gudrun und Bernhard Jäggle neben Spätburgunder auch etwas Merlot, Cabernet Sauvignon und Dornfelder an. An weißen Sorten gibt es neben Riesling noch Müller-Thurgau, Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Roter Traminer und Auxerrois. Die Weißweine werden kühl vergoren, durchlaufen den biologischen Säureabbau, die Rotweine werden maischevergoren und in großen oder kleinen Eichenholzfässern ausgebaut. Die Spitzenweine von alten Reben werden in der Reihe „MJ“ (Methode Jäggle) angeboten. In der hauseigenen Destillerie werden Edelbrände erzeugt.

Kollektion

Wie schon im Vorjahr präsentieren Gudrun und Bernhard Jäggle eine sehr gleichmäßige Kollektion und erneut ist der Chardonnay MJ unser Favorit, der Jahrgangsnachfolger 2016: Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, gelbe Früchte, Vanille, ist füllig und saftig im Mund bei reifer süßer Frucht. Sonst präsentieren sich die Weißweine sehr gleichmäßig, der trockenere Riesling ist klar und zupackend, der Grauburgunder besitzt reintönige Frucht, gute Struktur und Biss, der Weißburgunder ist saftig bei reifer Frucht und guter Struktur, der Crémant ist rauchig, klar und frisch. Sehr gut sind die beiden Rotweine: Der Merlot ist fruchtbetont und klar, harmonisch und zupackend, der Cabernet Sauvignon zeigt gute Konzentration und reintönige Frucht im Bouquet, ist kraftvoll und elegant im Mund bei kräftigen, aber feinen Tanninen. —

Weinbewertung

- 83 2016 Crémant Sekt brut 12,5 %/11,90 €
- 83 2017 Riesling trocken 12,5 %/6,90 €
- 82 2017 Auxerrois trocken 12,5 %/7,90 €
- 84 2017 Weißer Burgunder trocken 13 %/6,90 €
- 84 2017 Grauer Burgunder trocken 13 %/7,90 €
- 82 2017 Chardonnay trocken 13 %/8,90 €
- 87 2016 Chardonnay trocken „MJ“ 13,5 %/14,- €
- 81 2017 Riesling „feinherb“ 12 %/6,90 €
- 81 2017 Rosé trocken 11,5 %/6,90 €
- 86 2016 Cabernet Sauvignon trocken 13 %/11,60 €
- 85 2016 Merlot trocken 13,5 %/8,60 €

