

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 Jäggle

Vertrieb/Verkauf

Gudrun Jäggle

Außenbetrieb

Matthias Hesse

Rebfläche

12 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

Die neue Kollektion ist gleichmäßig und stark, ein rauchiger, harmonischer Crémant aus Chardonnay und Pinot Noir eröffnet den Reigen. Das weiße Segment präsentiert sich geschlossen, besonders gut gefallen uns in der Basislinie der kraftvolle, reintonige Grauburgunder und der wunderschön fruchtbetonte, frische Chardonnay. Unser Favorit ist aber der im Barrique ausgebaute Chardonnay MJ aus dem Jahrgang 2014, der gute Konzentration zeigt, reife Frucht, Vanille, füllig und kraftvoll im Mund ist, gute Substanz und deutlich Holz besitzt. Der Cabernet Sauvignon zeigt intensive Frucht, rote Früchte, dezent Cassis, ist frisch und zupackend bei viel Biss. Noch etwas besser gefällt uns der im Barrique ausgebaute Spätburgunder MJ von alten Reben, der ebenfalls gute Konzentration und intensive Frucht zeigt, klar und zupackend ist, gute Struktur, Substanz, Frische und Frucht besitzt. —

Weinbewertung

- 85 2014 Crémant Sekt brut 12,5 %/11,50 €
- 83 2015 Riesling trocken 12,5 %/6,50 €
- 83 2015 Auxerrois trocken 12,5 %/7,50 €
- 82 2015 Weißer Burgunder trocken 13 %/6,50 €
- 84 2015 Grauer Burgunder trocken 13 %/7,- €
- 84 2015 Chardonnay trocken 13,5 %/8,50 €
- 86 2014 Chardonnay trocken „MJ“ 13 %/13,50 €
- 83 2015 Traminer trocken 14 %/8,50 €
- 82 2015 Rosé trocken 11,5 %/6,50 €
- 85 2014 Cabernet Sauvignon trocken 13 %/10,50 €
- 87 2014 Spätburgunder trocken „MJ“ 13 %/15,50 €

