

Unser Partner in der Region Südbaden

Naturbelassene Weine vom Tuniberg:

Weingut Landmann



Reintönig, naturbelassen, aus kontrolliert biologischem Anbau – so lassen sich die Weine vom Weingut Landmann beschreiben. Seit 1995 führt Winzer Jürgen Landmann den familieneigenen Weinbaubetrieb in Freiburg-Waltershofen. Auf 24 ha Rebfläche am Tuniberg in klimatisch optimaler Lage, baut er vorwiegend Burgundertrauben an. Diese werden entsprechend der strengen Bioland-Richtlinien zu hochwertigen Weinen und Sekten verarbeitet.

Der Tuniberg besteht aus einer 145 Millionen Jahre alten, in Deutschland einmaligen, Kalkscholle. Sedimentablagerungen des im Jura bis in die Rheinebene reichenden Urmeeres bilden diese für den Traubenanbau ideale Gesteinsstruktur. Zudem wurde der Tuniberg (wie auch der benachbarte Kaiserstuhl) während der Eiszeit mit einer feinen Lössschicht überzogen, die von den Gletschern des Jura gebirges abgeschliffen und hierher geweht wurde. An manchen Stellen reicht diese Schicht mehr als 10 m in die Tiefe, was der Qualität des Weines ganz besonders zugutekommt.

Neben dem Terroir spielt auch die Sorgfalt bei der Rebpflege und dem Weinausbau eine zentrale Rolle für die Qualität der Weine und Sekte von Landmann (s. Kasten). „Weinerzeugung und Weingenuss sind auch ein Stück Verantwortung gegenüber der Natur,“ so Jürgen Landmann. Das zeigt sich darin, dass man komplett auf den Einsatz von Insektiziden, Herbiziden und Fungiziden verzichtet. Vielmehr wird per Hand und mechanisch gegen das Auftreten von Beikräutern, Krankheiten und Schädlingen vorgegangen. Erhaltung



und Förderung der Bodenfruchtbarkeit sind von grundlegender Bedeutung; Das ökologische Gleichgewicht in den Weinbergen wird zum einen durch die Schaffung einer natürlichen Humusschicht mit Dauerbegrünung, zum anderen durch die gezielte Förderung der Artenvielfalt an Pflanzen und Nützlingen erhalten.

Gelesen wird nur bestens ausgereiftes, vorselektiertes Traubengut und zwar von Hand. Dieses wird schonend im Ganzen gepresst und im Eichenfass ausgebaut. Beim Rotweinausbau sind bei Landmann dabei drei Wochen Maischekontaktzeit im traditionellen Holzmaischegärbehälter üblich.

Rebpflege und Weinausbau...

... diesen Grundsätzen folgt man dabei bei Landmann:

- angepasste Rebstockanzahl für optimale Pflanzengesundheit und Traubenqualität
- Ertragsreduzierung auf 30 – 60 hl je Hektar
- selektive Handlese von optimal ausgereiften Trauben
- schonende Verarbeitung; z.B. Ganztraubenpresse, Verzicht auf Pumpen der Maische
- Rotweine bleiben im traditionellen Holzmaischegärbehälter drei Wochen lang auf der Maische

Jürgen Landmann erzeugt mit sorgsamer Pflege, Winzerfleiß und großer Liebe zum Detail große Gewächse. Er ist stolz darauf, in den 30 renommiertesten Restaurants Deutschlands mit seinen Weinen und Sekten vertreten zu sein. „Wein soll buchstäblich als Naturprodukt verstanden werden und beim Produzieren ist die Natur der gleichberechtigte Partner, auf dessen Wohl man guten Gewissens anstoßen kann,“ bringt Jürgen Landmann seine Philosophie auf den Punkt.

Kontakt

Weingut Landmann, Jürgen Landmann
Umkircher Straße 29, 79112 Freiburg/Waltershofen
Telefon 07665 6756, Fax 07665 51945
info@weingut-landmann.de, www.weingut-landmann.de