

Financial Times am 25.10.2002

Handelsblatt am 18./19.02.2000

**WINERY**  
**Treiburger Eleganz**  
 Die Wein- und Weinbauwelt von der Südtiroler...  
 ...die Ausrichtung...  
 ...die Wein- und Weinbauwelt...  
 ...die Ausrichtung...  
 ...die Wein- und Weinbauwelt...  
 ...die Ausrichtung...

Handelsblatt am 18./19.02.2000

**Falkensteins WEINPROBE**

**Ein rosiger Traum aus Baden**

Vor 20 Jahren war der Winzerkeller in Breisach, damals noch Zentralwinerei Badischer Winzergenossenschaften (ZBW), ein gewisses Unternehmen. Rund 18.000 Winzer-Familien lieferten zu. Der Gigant bestimmte die Weinbaupolitik am Oberrhein. Wer wagte, Ade zu sagen, um ein eigenes Güte aufzubauen, erlebte Jahre der Achtung. 1982 und 1983 gab es riesige Ernten. Die ZBW brauchte gut lange, die Überschüsse abzubauen. Heute geben sich die Breisacher bescheidener. Josef Landmann in Waltershofen war bravos Mitglied des Winzerkellers. Als die Söhne die Nachfolge antreten sollten, forderten sie Selbstständigkeit. 1995 übernahmen sie die Weingärten und bauten einen eigenen Keller. Die Volksbank gab Kredit über eine halbe Million. Das Geld schenkt gut angelegt. Peter und Jürgen Landmann, 32 und 30 Jahre alt, haben aus dem ehemaligen Hof das beste Weingut am südöstlichen Oberrhein gemacht. Die Arbeit ist ideal geteilt: Der ruhige Peter erzeugt, der agile Jürgen verkauft. Es gibt fast nur trockene Weine mit angenehmer Säure. Auf Prädikate wird verzichtet. Ihre Spezialität ist Spätburgunder, aus dem Peter Landmann auch einen saftigen Rosé fertigt. Der 1989, geküchelt aus Spätlese-Trauben, hat Farbe und Aroma von Quitten-Gelee. Dazu mundet eine klassische Kartoffelsuppe, in die gebratene Stücke eines festen Fisches gegeben werden, Lachs, Meerzungen oder Filet. Ein Zuchtling aus Mittelamerika.

**mit Falkenstein**  
 Weingut Landmann,  
 Umkircher Straße 29,  
 79112 Waltershofen,  
 Tel. 07665/6756, Fax - 61945  
 weingut-landmann@t-online.de

**Intensive Aromen**  
 VOM RIOJA BIS ZUM MARILLENBRAND

**RENAUD KIEFFER (10),** Winzer aus dem Elsass, arbeitet als Sommelier in Herz Winkler's "Residenz" in Aschau. Weine und Brände aus dem nahen Oberrhein liegen ihm besonders am Herzen, aber auch schöne rote aus seiner Heimat Frankreich empfängt der Sommelier seinen Gästen gern. Für die Weinprobe zu Hause hat er einen tollen Tipp parat: einen Bordeaux für gerade mal 9 Euro!

**1997 BOLIVER BEERENAUSSAAT No. 2, ZWISCHEN DEN SEEN, WEINBAU ALDIS BRÄUER, NEUSCHWABAU, BAYERN (€ 11,90)**  
 Die Bezeichnung „Zwischen den Seen“ steht bei Kieffer für traditionell angebauten Wein: darunter hat er Edelkorn (unter dem Namen „Novelle Vague“ auch im Sortiment). Die Rebsorte Reichenstein aus dem Elsass ist süßlich und verleiht mit einer feinen Nase von Orangen, Karzelen und Honig. Sehr kesselschmecker, dabei ganz Balance von Säure und Stärke. Wieder ein sensationeller Wein von diesem Ausnahmewinzer.

**1997 CHAMPAGNE PRINCE DE QUÉBEC, BLANC DE BLANC, FRANCKHEIM, BURGUND (€ 26,50)**  
 Vollreife Nase, vor allem von Zitrusfrüchten (mit Melone) perfekt ausgewogen, ein leichter Prickel durch 100 Prozent Chardonnay. Kräftig am Gaumen mit deutlichen Rötentröpfen. Feine Perlage und langer Nachhall.

**2002 SEIGNEUR D'ANGUILLE, COMTE DE NEIFFERS, BORDAUX, FRANKREICH (€ 18,90)**  
 Diese Merlot-dominante Cuvée besticht zunächst durch Aromen von weißen Pfeffer und karierten Früchten. Auch im Gaumen wirkt sie würzig und kräftig, die Stoffweissung bis hin zum Ende. Die spürbaren Tannine werden sich in vier bis sechs Monaten auflösen, sodass dieser Zweifelsfrei von Château d'Anguille der passéer Dégustator für ein gleiches Genre ist.

**2003 FREIBURGER STEINHAUER SAUVIGNON BLANC, QUALITÄTSSWEIN TROCKEN, WEINGUT LANDMANN, BADEN (€ 11,40)**  
 Helles Grünlich bis Gelb, Holdestrücker, Saftig und etwas Cuvée umwehen die Sonne. Süßiger Geschmack mit frischer, vegetarischer Würze und Zitrusnote. Sehr zugänglich. Ein Top Sauvignon aus Deutschland.

**MARILLENBRAND, HANS REINERT, OBERPEICH, BAYERN (€ 18,50)**  
 Reife Nase, vor allem von Zitrusfrüchten (mit Melone) perfekt ausgewogen, ein leichter Prickel durch 100 Prozent Chardonnay. Kräftig am Gaumen mit deutlichen Rötentröpfen. Feine Perlage und langer Nachhall.

**100 Wein-Entdeckungen!**  
 Jahr-Sonderausgabe mit 100 Tipps - auch viele tolle Weinrezepte

Renaud Kieffer "Residenz" Heinz Winkler in Aschau, stellt in der Ausgabe des Feinschmeckers unseren Sauvignon Blanc vor.

So schreibt die Welt am 31.12.2005 & 4.2.2006

**DER WEIN ZUM BUCH**  
**Terminator**  
 Am 31. Dezember 2005  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...

**DER WEIN ZUM BUCH**  
**Baden**  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...

Hamburger Abendblatt am 29.05.2005

**Was paßt zum Spargel?**

**Tips vom WINZER:** Einen Roten, Weißen, oder lieber einen Rosé zum Spargel? Wir fragten drei Weinkenner. Und wer keinen Wein mag? Auch ein kühles Bier schmeckt hervorragend zu Spargel mit Wiener Schnitzel.

**DAS SPARGELREZEPF VOM SPITZENKOCH**  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...

**SPARGELNUEDEL MIT GERÄTERTER MAISPOLAUER**  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...

**Feinw-Sauce**  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...

**Zubereitung**  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...



Winzer Jürgen Landmann (35, o. J.) aus Freiburg produziert mit seinem Bruder Peter (37) in der Region Freiburg-Kaiserstuhl reife Weine aus dem Riesling, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon.



Heinz O. Wehrmann, Spitzenkoch



Spargel mit der Hühner- und Kartoffelkartoffel. ...die Welt...  
 ...die Welt...  
 ...die Welt...





# LANDMANN

## -Gutsporträt-

### - reintonige, naturbelassene Weine aus kontrolliert ökologischem Weinbau -

1995 haben wir, Peter (damals 28 Jahre alt und gerade fertig mit seiner Winzermeisterausbildung) und Jürgen Landmann (damals 26 Jahre alt, zurück aus München mit dem Studienabschluss zum staatlich geprüften Getränkebetriebswirt), den Entschluss gefasst, den seit mehreren Generationen im Familienbesitz befindlichen Winzerbetrieb zu übernehmen.



Der Anbau erfolgt nach kontrolliert ökologischen Richtlinien in klimatisch optimaler Weinlage am Tuniberg, südwestlich von Freiburg. Der Tuniberg besteht aus einer über 145 Millionen Jahre alten in Deutschland einzigartigen Kalkscholle, aus der Zeit des Juras. Sedimentationen des damals, bis in die jetzige Rheinebene reichenden Urmeers, bildeten diese für den Weingeschmack und die Weinrebe ideale Gehaltsstruktur. Diese wurde während der Eiszeit von einer feinen Lössschicht überzogen. Der Löss war im Juragebirge von Gletschern abgeschliffen worden, und wurde zu uns an den Tuniberg geweht. Teilweise sind die Lössschichten bis zu 10m tief, was der Qualität des Weines ganz besonders zu Gute kommt.

Die großen Grand Cru Weine des Burgunds wachsen nicht umsonst auf fast identischem Untergrund. Da wir uns von Boden und Klima in einer sehr begünstigten Region befinden, bauen wir zu 80% Burgundersorten an, die bei uns bereits durch römische Siedler vor ca. 2000 Jahren kultiviert wurden.

#### Referenzen

Wir sind besonderes stolz, unter den 30 renommiertesten Restaurants Deutschlands mit unseren Weinen und Sekten vertreten zu sein.

Darunter sind unter anderem: Schwarzwaldstube Traube Tonbach/ Baiersbronn, Residenz Heinz Winkler/Aschau, Restaurant Jörg Müller/Sylt, Speisemeisterei/ Stuttgart, Restaurant Hugos im Intercontinental/ Berlin, Hotel Palace First Floor/Berlin, Landhaus Scherrer/Hamburg,

Der umweltschonende Weinbau bedeutet für uns die Erzeugung bester Weinqualitäten bei gleichzeitigem komplettem Verzicht auf den Einsatz von Insektiziden, Herbiziden und für Natur und Mensch schädlichen Fungiziden.

Die Erhaltung und Förderung der Bodenfruchtbarkeit steht ebenso im Vordergrund, wie Vorbeugemaßnahmen per Hand und mechanischer Art gegen das Auftreten von Beikräutern, Krankheiten und Schädlingen.

#### Boden- und Landschaftspflege

- Erhalt des ökologischen Gleichgewichts durch Schaffung einer natürlichen Humusschicht mit Dauerbegrünung
- gezielte Ansiedlung und Förderung der Artenvielfalt von Pflanzen und Nützlingen im Weinberg
- Verwendung von Naturdünger des ortsansässigen Pferdegestüts
- Einsatz biologischer Verfahren zur Schädlingsbekämpfung, zum Beispiel die Verwendung von Sexuallockstoffen zur Verwirrung der Insekten



Umkircher Str. 29  
79112 Freiburg/Waltershofen  
Tel.: 07665/67 56 Fax.: 07665/5 19 45  
[www.weingut-landmann.de](http://www.weingut-landmann.de)



#### Rebpflege und Weinausbau

- Rebenerziehung mit gut durchlüfteter Laubwand und angepasster Rebstockzahl, um die Pflanzengesundheit und Traubenqualität auf ein Höchstmaß zu bringen
- Ertragsreduzierung auf 40 - 60 hl pro Hektar z.B. Grünernte, Trauben teilen von Juni bis September
- reintonige und bekömmliche Weine, naturbelassen durch selektive Handlese, bei optimal ausgereiftem Traubengut
- schonende Traubenverarbeitung durch Ganztraubenpressung und Verzicht auf Pumpen der Maische
- 3 Wochen Maischekontaktzeit bei Rotweinen im traditionellen Holzmaishegärbehälter.

Der ökologische Anbau wird auf unserem Weingut regelmäßig durch die Ökokontrollstelle DE-006 kontrolliert.

Uns kommt es darauf an, dass Weinerzeugung und Weingenuss auch ein Stück Verantwortung gegenüber der Natur sind.

Eine weitere Besonderheit bei uns: Keine Prädikate auf der Flasche, da Trauben bei optimaler Reife selektiv von Hand im besten Qualitätsbereich gelesen werden.

Die Weine sind von Klima, Terroir und Ausbau mineralisch, trocken vinifiziert.

Der Begriff Spätlese würde verwirrend wirken. Wein soll buchstäblich als Naturprodukt verstanden werden, und beim Produzieren ist die Natur der gleichberechtigte Partner, auf dessen Wohl man guten Gewissens anstoßen kann.

Peter Landmann Jürgen Landmann

# „25 Jahre Traumschiff“ Stecher Stammtisch am 31. August 2006

Nr. 1104 2005er Freiburger Steinmauer

## **Weißer Burgunder**

Qualitätswein trocken

frischer fruchtiger Weißwein, in der Nase anregende Düfte von feinsten Mirabellenfrüchten, im Gaumen entwickelt sich ein schönes Spiel von dezent anregenden Zitrusnoten

Dieser Wein passt hervorragend zu Fisch und leichten Fleischgerichten und natürlich Gemüse  
Jürgen Landmann favorisiert dazu Lachsnudeln mit Trüffeln.

## Sieger Wein Berliner Weinführer 2006

Nr. 1103 2004er Merdinger Bühl

## **Grauer Burgunder**

Qualitätswein trocken

Angenehm duftend, frischer Burgunderwein mit dezenter Johannisbeerfrucht.

Sein angenehmes, mineralisches Spiel verleiht ihm seinen weichen und zugleich fruchtig frischen Charakter.  
Er passt zu den verschiedensten Gerichten, vor allem zu Fisch- und hellen Fleischgerichten und Gemüsespeisen.

## Landmann, die Bundeskanzlerin Angela Merkel und Bundespräsident Horst Köhler

Auch die Bundeskanzlerin weiß exzellente und knappe Weine zu schätzen.

Anlässlich des Besuchs des schwedischen Ministerpräsidenten, Herrn Frederik Reinfeldt, bei unserer Bundeskanzlerin Frau Angela Merkel, wurde am 12. Januar 2007 unser **SAUVIGNON BLANC** durch das Restaurant Aigner zum Mittagessen als passenden Begleiter serviert. Soeben erfuhren wir von einem unserer Stammkunden, dass er zu Gast bei unserem Bundespräsidenten Herrn Horst Köhler war und ihm dort unser Wein ausgeschenkt wurde.

Nr. 1120 2005er Freiburger Steinmauer

## **Sauvignon Blanc**

Qualitätswein trocken

Helles Grüngelb bis Gelb, Düfte von Stachelbeere, Holunderblüten und etwas Cassis erwecken die Sinne. Saftiger Gaumen mit frischer, vegetaler Würze und Zitruschale. Er präsentiert sich mit typischem Sortencharakter. Besonders harmoniert er mit Fisch, Schalentieren und Muschelspeisen.

## Der erste Wein unseres Weinberges aus dem südlichsten und besten Rotweingebiet Ungarns

Nr. 1124 2004er **Syrah Edition -S-**

im Barrique gereift, trocken

Ein sensationeller Wein, lassen Sie sich überraschen!

in der Nase dunkle rote Früchte, wie Johannisbeere, Brombeere, etwas pfeffrig, leicht blumiger Geschmack von Veilchen, die Tannine sind weich und gut eingebunden, der Wein zeigt sich jetzt von seiner jugendlichen Seite, ein hohes Alterungspotential von etwa 12 Jahren wird garantiert,

**Aktuell vom Berliner Weinführer 2007 ausgezeichnet: „ Sehr guter Wein“**

# Pressestimmen

## Weintipp von Deutschlands Sommelière Nr. 1! Paula Bosch empfiehlt unseren Wein!



U n aufgefordert zugeschickte Probeflaschen sind mir nicht immer willkommen. Mit wenig Lust auf weitere Musterflaschen nahm ich den Weißen Burgunder der Landmanns entgegen. Wenige Tage später probierte ich ihn mit einigen anderen Bouteillen, auf die ich allerdings sehr neugierig war. Um so mehr war ich überrascht über die Qualität des Landmanns, der sich als Edelmann entpuppte. Donnerwetter, der Auftakt war nicht schlecht! Mit riesigen Investitionen haben die beiden Brüder 1997 trotz Wirtschaftskrise, Pleitenrekord und Kollegenskepsis den Sprung in die Selbstvermarktung gewagt. Mit umweltschonendem Weinanbau sind sie auf Marktnischen-suche. Mit allen Mitteln versuchten sie von Anfang an, naturbelassene, reintönige Weine zu erzeugen, ohne auf der Bioschiene mitzufahren. Blumiger Duft, auch nach Mirabellen und Butterkeks. Sanfte Säurestruktur, saftiger Geschmack.

Waltershofen

### Landmann goes east



Brüder Landmann: Weinanbau auch in Ungarn.

Das Freiburg-Waltershofener Weingut Landmann engagiert sich in Ungarn. In der für ihre Rotweine berühmten Region Villány-Siklos haben die beiden Brüder Peter und Jürgen Landmann in diesem Frühjahr eine Rebfläche von drei Hektar angelegt, Keimzelle eines künftigen zweiten Betriebes im Süden Ungarns, der Heimat von Peter Landmanns Frau Judith, einer Gartenbauingenieurin aus Budapest. Die Landmann-Brüder bewirtschaften 20 Hektar Weinberge am Tuniberg. Das neue Gut in Ungarn soll ein reines Rotweingut werden und zwar mit den beiden Cabernet-Sorten, Merlot und Syrah. Es handelt sich bei der Neuanlage um eine reine Südlage auf Muschelkalkboden mit Namen Csukma-dűlő. Sie liegt auf einem kleinen Berghügel in ca. 50 bis 100 Meter Höhe bei Siklos Mariagyúd und ist großflächig abgeschirmt von Kaltluftströmungen.

## Lambecks Weinwelt

### Der Barrique mit dem Blutorangen-Effekt



WELT-ONLINE-Leser mögen, wie wir wissen, gerne Texte über Wein. Für sie holt Kolumnist Martin S. Lambeck künftig einmal pro Woche seine Lieblingsweine aus dem Keller. Los geht's mit einem Luxus-Barrique aus Baden. Der kommt mit raffinierten Aromen daher und ist zudem noch äußerst bekömmlich. Berichtet aus der Weinwelt: Martin S. Lambeck Weißweine, die im kleinen Eichenholzfass, dem „Barrique“ ausgebaut wurden, sind inzwischen auch in Deutschland üblich. Ursprünglich kennen wir den machtvollen Chardonnay oder Sauvignon Blanc aus dem Barrique aus Frankreich. Weltweit hat man aber in den letzten Jahrzehnten Übung darin entwickelt, muskulöse Weißweine durch die Holz-Tannine des Barriques noch haltbarer zu machen.

Preis: 20,60€/ 0,75 Ltr. 1-17 Fl. ab 18Fl. 18,40€

Foto: M. Lengemann

Als deutsches Beispiel probieren wir deshalb heute den 2005 Freiburger Steinmauer Chardonnay Barrique trocken von Landmann in Baden. Dieser mit 13 Volumenprozenten machtvolle Luxus-Chardonnay beweist, wie sorgfältig Landmann mit dem Barrique-Fass umgeht. Der goldgelbe Wein ist nicht überholzt und präsentiert feine Vanille-Töne. Im Aromenspektrum finden wir auch Birne und Orange, wobei sich die Orangentöne im Alter in Blutorange verwandeln werden.

Diesen Effekt der Blutorange haben die Winzer weltweit bei den Chardonnays aus dem französischen Burgund schätzen gelernt. Zu diesem Wein empfiehlt sich übrigens ein größeres, modernes Burgunderglas. In einem solchen Glas können sich die Aromen eines Barrique-Weißweines viel besser entfalten. Man kann ihn – mit dem gleichen Ziel – auch eiskalt in die Dekantierkaraffe geben.