



WEINGUT ANDREAS LAIBLE

77770 · Durbach · Am Bühl 6

☎ (07 81) 4 12 38 · Fax 3 83 39

🏠 www.weingut-laible.de

Inhaber: Andreas Christian Laible

Betriebsleiter: Andreas Christian Laible

Kellermeister: Andreas Christian Laible

Verbände: VDP

Verkauf: Mo–Fr: 9.00–11.30 Uhr und
13.30–18.00 Uhr · Sa: 9.00–12.00 Uhr und
13.30–16.00 Uhr und nach Vereinbarung

Rebfläche: 7,6 ha

Jahresproduktion: 45.000 Flaschen

Straffe und mineralische Weine, die Lust auf mehr machen, sind das Ding von Andreas und Andreas Laible. Vater und Sohn gleichen Vornamens haben sich vor allem dem Riesling verschrieben. Den Grundstein dafür legte der Senior gemeinsam mit seiner Frau Ingrid bereits in den 1990er Jahren und etablierte das Weingut in der ersten Liga der deutschen Riesling-Produzenten. Längst sind Andreas junior und seine Frau Petra mit von der Partie – und die dritte Generation steht ebenfalls schon in den Startlöchern. „Im Keller lege ich großen Wert auf die charakteristische Prägung der einzelnen Weinbergspartellen, die sich unverfälscht in jedem Wein widerspiegelt“, berichtet Andreas Laible der Jüngere. „Die eigenen Hefen bleiben teilweise bis kurz vor der Füllung im Wein. Sie sind daher anfangs etwas verschlossener, gewinnen aber an Reifepotenzial.“ Diese „Verschlossenheit“ ist bei Laibles nicht so stockernst gemeint, dass man sich davor fürchten müsste. Alle hier aktuell gezeigten 2018er Laible-Weine sind charakterisiert durch eine durchweg stimmige Präsenz, die von der Harmonie und dem Einklang mit der Natur im sorgsamem Rebenanbau in den hauseigenen Paradelagen zeugt. Vor allem die 2018er Rieslinge in der typisch laibleschen, bestens abgestimmten Dramaturgie sind eine Bank und bieten in ihrer ansteckend freudvollen Saftigkeit, die hier immer mit viel Rasse unterlegt ist, Trinkvergnügen auf höchstem Niveau.

In den imposanten Hügeln der Ortenau, genauer gesagt im Durbacher Plauelrain, liegen die Weinberge der Laibles. Die Steillage des Geländes mit 80 Prozent Neigung ist legendär und duldet ausschließlich Handarbeit. Die Reben profitieren von einem felsigen Untergrund mit Granit, Porphy, Gneis oder Achat, der sie nicht nur mit Mineralstoffen, sondern auch mit viel gespeicherter Wärme verwöhnt. Seit einigen Jahren nutzt die Winzerfamilie organische Dünger und Komposte, sodass die Pflanzen noch besser mit Wasser und Nährstoffen versorgt werden. „Dadurch ergibt sich ein ausgeglichenes Wachstum der Reben, und sie sind nicht mehr so

anfällig gegenüber Pilzkrankheiten“, erläutert Laible. Die große Leidenschaft der Laibles für den Riesling zeigt sich auch in ihrem Engagement für den Ur-Riesling. Als engagiertes Mitglied der Initiative „Klingelberger 1782“ führen sie die Tradition weiter, die Markgraf Carl Friedrich von Baden dereinst begründete. Anno 1782 ließ er auf dem Klingelberg nahe Schloss Staufenberg in Durbach erstmals ausschließlich Riesling anpflanzen und hob damit den ersten sortenreinen Weinberg in Baden aus der Taufe. Das klingelnde Geräusch von Weinhacken, die auf felsigen Boden treffen, stand für den Namen Pate. Heute erzeugen unter dem Namen „Klingelberger 1782“ zwölf Weingüter zwischen Oberkirch, Durbach und Ortenberg nach strengen Richtlinien Rieslinge. Die Vorschriften sehen unter anderem vor, dass rekultivierte alte Klingelberger-Reben eingesetzt werden, die Lese bei völliger Fäulnisfreiheit der Beeren von Hand erfolgt und ein Mostgewicht von mindestens 90 Grad Öchsle erreicht werden muss. Im Keller kann der Winzer entweder spontan vergären oder Klingelberger-Hefe einsetzen. Dabei handelt es sich um die weltweit erste zertifizierte Bioweinhefe. Zum Schluss müssen sich die Weine dann noch bei einer Blindverkostung vor einer Jury beweisen, bevor sie das Prädikat der Initiative tragen dürfen.

Auch wenn mehr als die Hälfte der Rebflächen der Laibles für den Riesling reserviert ist, hat die Weinkarte der Winzerfamilie noch einiges mehr zu bieten. Dazu gehört unter anderem der Traminer, der in der Ortenau auch den Beinamen Clevner trägt – nicht zu verwechseln mit dem gleichlautenden Spätburgunder aus Württemberg. Hinzu kommen Gewürztraminer sowie weiße burgundische Sorten wie Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder.

■ 2018 Durbacher Plauelrain Scheurebe	89
Erste Lage	
13 € 14%	
■ 2018 Durbacher Plauelrain Riesling SL	90
Erste Lage	
14 € 13%	
■ 2018 Durbacher Plauelrain Weißer Burgunder	91
Erste Lage	
14 € 13,5%	
■ 2018 Durbacher Plauelrain Riesling Klingelberger 1782 Erste Lage	93
16,50 € 13%	

Diese historische Klingelberger-Selektion besticht mit einer ganz eigenständigen, betörenden Würze, feinstem Säurenerv sowie mit großem Entwicklungspotential bei nahezu unglaublich günstigem Preis-Leistungs-Verhältnis.

■ 2018	Durbacher Plaelrain Riesling Achat Erste Lage	94
	18,50 € 13%	
■ 2018	Durbacher Plaelrain Am Bühl Chardonnay Großes Gewächs	89
	24 € 13%	
■ 2018	Durbacher Plaelrain Am Bühl Grauer Burgunder Großes Gewächs	91
	24 € 13,5%	
■ 2018	Durbacher Plaelrain Am Bühl Riesling Großes Gewächs	95
	24 € 13%	
■ 2018	Durbacher Plaelrain Scheurebe Auslese Goldkapsel Erste Lage	92
	16,50 € 11%	
■ 2018	Durbacher Plaelrain Gewürztraminer Auslese Erste Lage	93
	16,50 € 11%	
■ 2018	Durbacher Plaelrain Riesling Auslese Erste Lage	94
	16,50 € 10,5%	
■ 2018	Durbacher Plaelrain Traminer-Clevner Beerenauslese Erste Lage	95
	38 €/0,5 Lit. 9%	
