



STIFTUNGS
WEINGUT
FREIBURG

WEIN BEGEISTERT

DAS WEINJOURNAL

ÜBER
700 JAHRE
GELEBTE
WEINKULTUR

Jahrhundertlange Erfahrung im An- und Ausbau unserer Weine stehen für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack. Gewinnen Sie einen Einblick in unser Weingut, seine Geschichte, die Macher und lassen Sie sich in die Genusswelt unserer Weine entführen und begeistern.

N°01 2022

01 IM INTERVIEW

OB trifft Stiftungswinzer

02 NEUES AUS DEM WEINGUT

Wir halten Sie auf dem Laufenden! Aktuelles auf einen Blick

03 AUSGESCHENKT: UNSERE WEINE

Alle Weine, Sekte & Seccos in der Übersicht, Angebot Weinprobepaket

04 AUSLESE: INFORMATIONEN

Menschen, Daten und Fakten rund um den Stiftungswein

OB Horn: Auch die Stadt Freiburg ist bekanntlich bestrebt, die Weinkultur im Breisgau zu fördern. Welche Ideen und Anregungen können und möchten Sie mir mit ins Rathaus geben?

Kilian Hunn: Hier geben Sie mir die Gelegenheit, einmal ein herzliches Dankeschön zu sagen. Die Stadt Freiburg, die Tourismusverbände, die Institute und die Medien sind mit ihrem steten Einsatz eine große Hilfe für die Winzer. Vergessen möchte ich auch nicht die Restaurants und die Hotels, die unsere Produkte mit gutem Erfolg vermarkten. Mein Wunsch wäre lediglich: Machen Sie alle bitte weiter so! Die Nachteile der Pandemie werden wir gemeinsam meistern und es werden auch wieder die inzwischen lieb gewonnenen „alten Zeiten“ im Breisgau Einzug halten.

OBERBÜRGERMEISTER MARTIN HORN IM GESPRÄCH MIT STIFTUNGSWINZER KILIAN HUNN



OB Horn: Herr Hunn, vor einem Jahr haben Sie die Betriebsleitung unseres Stiftungsweinguts übernommen. Mit Spannung warten wir nun auf den neuen Jahrgang. Worauf dürfen wir uns freuen und welche Herausforderungen waren im vergangenen Jahr zu meistern?

Kilian Hunn: Nicht jedes Weinjahr kann als Jahrhundertweinjahr in die Geschichte eingehen. Während in den Jahren 2018 bis 2020 Hitze und Trockenheit uns Winzern zu schaffen machten, so war es im vergangenen Jahr oftmals der Regen, der die Reife der Trauben beeinflusste. Zum Glück zeigte sich der Monat September versöhnlich mit den Winzern. Somit kann man sagen, dass die Jahresernte, insbesondere bei den Weißweinen, insgesamt zufriedenstellend ausgefallen und das Aroma der Trauben gut ist. Ich bin sicher, dass unsere Weinfreunde auch über den Weinjahrgang 2021 erfreut sein werden.

OB Horn: Was fasziniert Sie so an einer Zusammenarbeit mit dem Stiftungsweingut und was motiviert Sie für diese Aufgabe?

Kilian Hunn: Sie werden mir sicherlich zustimmen, wenn ich behaupte, dass der Beruf eines Winzers in vielen Bereichen eine Berufung und stetige persönliche Herausforderung sowie Verpflichtung ist. Als ich davon erfuhr,

dass das Stiftungsweingut eine Zusammenarbeit mit einem Winzer sucht, war ich sofort von diesem Angebot begeistert. Meine Familie, die bekanntlich auch im Betrieb tätig ist, unterstützt mich dabei uneingeschränkt. Besonders fasziniert mich zudem die eng mit der Stadt Freiburg verwobene Historie, auf die das Stiftungsweingut zurückblicken kann.

Herr Oberbürgermeister, wenn es Ihre knappe Freizeit zulässt, wandern Sie einmal in aller Ruhe durch den Weinberg der Stiftung am Schlossberg und lassen Sie die teils wechselvolle Geschichte Ihrer Stadt Revue passieren. Vor mehr als 1.000 Jahren wurde hier schon Wein angebaut. Die damaligen Stifter der Rebflächen haben schon im Mittelalter bestimmt, dass die Erträge aus dem Weinanbau der Stiftung mildtätigen Zwecken zufließen. An diesem Grundsatz hat sich bis heute richtigerweise nichts geändert. Es gibt sicherlich einige interessante Vorkommnisse und Geschichten vom Schlossberg zu berichten. Daher möchte ich Sie abschließend einladen, Ihren Blick einfach über die unverkennbaren Rebflächen schweifen zu lassen, die seit Jahrhunderten zur Verschönerung unseres Stadtbildes beitragen. Wenn man dann ein solches Angebot erhält, hier gestaltend mitarbeiten zu dürfen, so kann doch die Entscheidung nicht schwerfallen.

OB Horn: Was ich mich schon immer gefragt habe: Wie entstehen beim Wein Aromen wie beispielsweise „Zitrone“ oder „Pfirsich“? Wie erklärt das der Fachmann?

Kilian Hunn: Weinaromen sind ein spannendes und sicherlich abendfüllendes Thema. Die große Bandbreite der Aromen, nämlich die primären, sekundären und tertiären Aromen, haben vorrangig ihren Ursprung in den Trauben, den Böden und in der Zubereitung des Weines. Auch während der Lagerung können sich weitere interessante Aromen bilden. Für die Aromen „Zitrone und Pfirsich“ brauchen wir auch in Zukunft keine Belieferung durch den örtlichen Obsthandel. Das Stiftungsweingut bietet interessierten Besuchern die Gelegenheit, bei einer Führung durch die Weinberge und auf einer sich daran anschließenden Weinprobe in der stiftungseigenen Weinstube über diese Themen einmal näher informiert zu werden. Die noch ungeübten Weinfreunde sprechen nach einer solchen Weinprobe oftmals von einem unvergesslichen Erlebnis. Manche Besucher sind sogar der festen Überzeugung, im Zuge des fortgeschrittenen Ablaufes der Weinprobe direkten Kontakt mit dem Weingott Bacchus gehabt zu haben.

OB Horn: Was darf bei Ihnen persönlich zu einem guten Glas Wein nicht fehlen?

Kilian Hunn: In unseren edlen Tropfen steckt bekanntlich viel Arbeit, berufliche Erfahrung und auch Herzblut. Ich halte es immer so, dass zu einem kühlen Trunk auch das Ambiente stimmt. Sei es bei den Mahlzeiten oder den fröhlichen Runden im Kreise der Familie und Freunde, der Badische Wein hat es verdient, nicht nur getrunken, sondern in erster Linie genossen zu werden.

WEIN
BEWUSST
GENIEßEN!



WEINGUT



WEINGUIDE:



Falstaff 2022

Im renommierten Falstaff Weinguide 2022 wurde unser Weingut mit einem Stern ausgezeichnet.



Eichelmann 2022

Das Stiftungsweingut Freiburg wurde im Eichelmann 2022 als überdurchschnittliches Weingut ausgezeichnet.



Vinum 2022

Wir freuen uns über die Auszeichnung mit 1,5 Sternen im Vinum Weinguide der besten deutschen Weingüter.



Heimspiel: Traubensaft trifft Traubeneiche EDLES HOLZ FÜR WEINFÄSSER AUS DEM STIFTUNGSWALD

Ein Rückblick mit dem Revierförster Bernhard Friedmann



Der langjährige Revierförster, Bernhard Friedmann, erinnert sich noch genau an den Moment im Winter 2012, als er die Eichen für die Fällung ausgewählt hat: Eine „besondere Ehrfurcht“ habe er empfunden, als er vor den 120 Jahre alten Bäumen mit den dicken, wertvollen Stämmen stand. „Da wird einem bewusst, dass mehrere Generationen von Förstern vor mir gewirkt und diese Bäume behütet haben – das fühlt sich dann jedes Mal ein bisschen an wie Erntedank feiern.“ Die Bäume waren auch nach waldwirtschaftlicher Beurteilung schlagreif. Für eine Wiederaufforstung der Fläche wurde umgehend Sorge getragen. Die Jungbäume gedeihen inzwischen prächtig.



Vor genau zehn Jahren hat das Freiburger Stiftungsweingut beschlossen, seinen Wein in Fässer abzufüllen, die aus Holz aus dem stiftungseigenen Wald in Ebnet gefertigt sind. Eine so harmonische wie konsequente Entscheidung, findet auch Bernhard Friedmann – auch wenn die Fällung selbst dann ziemlich turbulent verlief: „Ich werde nie vergessen, wie einer der Bäume plötz-

lich viel schneller zu Boden fiel, als er hätte sollen – wir konnten uns gerade so noch alle in Sicherheit bringen.“

Für Friedmann schloss sich der Kreis wenige Wochen später dann auf befriedigende Weise, wie er sagt: Nach einer kurzen Lagerzeit am Wegesrand ging es für „seine Bäume“ in eine kleine Küferei in der Pfalz – den Transport dorthin durfte er höchstpersönlich begleiten. Besonders beeindruckt habe ihn der alte Küfer und wie er für sein uraltes Handwerk gebrannt habe. „Wir saßen noch bis spätabends zusammen und haben bei einem Glas Wein über unsere Arbeit gesprochen – ich wusste, hier sind unsere Bäume in den besten Händen!“

Und genauso war es: Die Küferei Weisbrodt und Söhne hat die Freiburger Traubeneichen in liebevoller Präzisionsarbeit zu zwei massiven Fässern verarbeitet, die seitdem im Stiftungsweingut im Einsatz sind. Ausgebaut werden in ihnen Rotweine wie der Niederrimsinger Ortswein und der Freiburger Schlossberg, sowie der Niederrimsinger Grauburgunder, ein wuchtiger und nachhaltiger Weißwein. Übrigens: Gerne auch für Sie zum Probieren in der Vinothek! Und wer weiß, vielleicht schmecken Sie sie dann ja raus, jene harmonische Magie, die der Vereinigung von Traube und Holz aus den historischen Gefilden der Freiburger Stiftungen entspringt ...



BEI DIESEM ANBLICK FREUT SICH DAS WINZERHERZ – DURCH DEN AUSBAU IM HOLZFASS LASSEN SICH DEN WEINEN EINZIGARTIGE CHARAKTERZÜGE VERLEIHEN.

WAS KUNDEN SAGEN:

WARUM ICH DEN WEIN DES STIFTUNGSWEINGUTS TRINKE?

So viele Menschen reden von Nachhaltigkeit und in diesem Zusammenhang von kurzen Transportwegen. Schon alleine deswegen wäre es für mich keine Option Weine aus fernen Ländern zu trinken. Darüber hinaus fehlt mir der emotionale Bezug zu solchen Weinen, mögen sie noch so gut sein.

Glücklicherweise zählt das Stiftungsweingut zu den Besten der Region, mit teils süffigen, interessanten, manchmal gar spannenden, mal schlanken aber auch tiefgängigen Weinen. Eine wahre Institution in unserer Heimat! Der Gedanke daran, dass die Trauben am Schönberg, Schlossberg und dem Tuniberg – mit den jeweiligen spezifischen Eigenheiten – wachsen, zaubert mir ein Lächeln ins Gesicht.

Ja: das ist eine Liebeserklärung, gar keine Frage, und stets habe ich ein paar Flaschen zu Hause. Sicher ist sicher.

JOHANNES DILGER VOM CAFÉ FÖRSTER MAX
IN FREIBURG-WIEHRE

BLEIBEN SIE AUF DEM LAUFENDEN:



Registrieren Sie sich für unseren Newsletter und erhalten Sie aktuelle Angebote und Weinpakete zu Sonderkonditionen. Einfach QR-Code einscannen und los geht's!

AUSGESCHENKT

UNSERE WEINE 2022

GUTSWEINE

ART-NR.	JG	SORTE	INH.	PREIS €
210100	2021	GUTEDEL Deutscher Qualitätswein, 12,5 % Vol., trocken Melone mit zartem Mandelbouquet	0,75 l	6,50 (8,67/l)
210102	2021	GUTEDEL Deutscher Qualitätswein, 12,5 % Vol., halbtrocken Gelbe Früchte, dezente Art mit feiner Süße	0,75 l	6,50 (8,67/l)
210900	2021	WEISSBURGUNDER Deutscher Qualitätswein, 13,0 % Vol., trocken Ananas und Aprikose, erfrischende Säure	0,75 l	8,50 (11,33/l)
211500	2021	GRAUBURGUNDER Deutscher Qualitätswein, 13,0 % Vol., trocken Banane und zarter Toast, vollmundig und elegant	0,75 l	8,50 (11,33/l)
211400	2021	CHARDONNAY Deutscher Qualitätswein, 13,0 % Vol., trocken Apfel und Zitrus, ausgewogen	0,75 l	8,50 (11,33/l)
211000	2021	WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY Deutscher Qualitätswein, 13,0 % Vol., trocken Zitrone und Ananas, frisch und fruchtig	0,75 l	8,50 (11,33/l)
211800	2021	SPÄTBURGUNDER ROSÉ Deutscher Qualitätswein, 13,0 % Vol., trocken Sauerkirsche und Himbeere, saftig-frisch	0,75 l	8,00 (10,67/l)
182000	2018	SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Deutscher Qualitätswein, 14,0 % Vol., trocken Brombeere und Nelke, samtig	0,75 l	9,00 (12,00/l)

ORTSWEINE

210910	2021	FREIBURGER WEISSBURGUNDER Deutscher Qualitätswein, 13,0 % Vol., trocken Birne und grüne Nüsse, balancierter Körper	0,75 l	10,50 (14,00/l)
211510	2021	NIEDERRIMSINGER GRAUBURGUNDER Deutscher Qualitätswein, 13,0 % Vol., trocken Reduktion mit Nuss- und Kernobstaromen, Schmelz	0,75 l	10,50 (14,00/l)
211410	2021	FREIBURGER CHARDONNAY Deutscher Qualitätswein, 13,5 % Vol., trocken Ananas trifft Butterscotch, weich und saftig	0,75 l	10,50 (14,00/l)
182100	2018	NIEDERRIMSINGER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Deutscher Qualitätswein, 14,0 % Vol., trocken Dunkle Beeren, Zimt und Holzwürze	0,75 l	11,00 (14,67/l)
211810	2021 NEU!	FREIBURGER PINOT NOIR BLANC DE NOIR Deutscher Qualitätswein, 13,5 % Vol., trocken Hauch von Erdbeere und Granatapfel, kraftvoll	0,75 l	9,50 (12,67/l)

LAGENWEINE

210720	2021	FREIBURGER SCHLOSSBERG RIESLING Deutscher Qualitätswein, 12,5 % Vol., trocken Gelbfruchtiger Duft mit vegetabilen Noten, feinwürzig	0,75 l	14,50 (19,33/l)
211520	2021	FREIBURGER SCHLOSSBERG GRAUBURGUNDER Deutscher Qualitätswein, 13,5 % Vol., trocken Haselnuss und Bratapfel, geschmeidige Struktur	0,75 l	17,50 (23,33/l)
182200	2018	FREIBURGER SCHLOSSBERG SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Deutscher Qualitätswein, 14,0 % Vol., trocken Schwarzkirsche, feine Würze und Lohe	0,75 l	19,50 (26,00/l)
192300	2019	FREIBURGER SCHLOSSBERG MERLOT ROTWEIN Deutscher Qualitätswein, 13,0 % Vol., trocken Pflaume und Kirsche mit feinen Barriquenoten	0,75 l	19,50 (26,00/l)

Erhältlich ab
August 2022!



VERSANDKOSTEN:

1 bis 6 Flaschen	7,50 €
ab 7 Flaschen pro Karton	10,00 €
ab 12 Flaschen	frei Haus
im Bundesgebiet (außer Nord- und Ostseeinseln)	

LIEFERGEBIET UND LIEFERZEIT:

Wir liefern ausschließlich innerhalb Deutschlands per Paketdienst (UPS, DHL). Die Lieferzeit beträgt 3 bis 5 Werktage (ab Bestellung, bei Vorauskasse ab Zahlungseingang).

Unsere Weine, Sekte und Seccos enthalten Sulfite.
Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

SPECIALS

ART-NR.	JG	SORTE	INH.	PREIS €
210300	2021	„900 PLUS ZWEI“ Weißweincuvée Deutscher Qualitätswein, 12,5 % Vol., trocken Litschi, Limettenezeste und Wiesenkräuter, feinherb	0,75 l	7,00 (9,33/l)

SEKTE & SECCOS

ART-NR.	JG	SORTE	INH.	PREIS €
20416		CUVÉE JESUITENSCHLOSS Deutscher Sekt, 12,5 % Vol., trocken Gelbe Früchte, spritzig und aromatisch	0,75 l	9,00 (12,00/l)
20317	2017	PINOT BRUT Deutscher Sekt, 12,5 % Vol. Aprikose, schmelzig-cremige Struktur	0,75 l	11,00 (14,67/l)
20117	2017	GRAUBURGUNDER BRUT Deutscher Sekt, 12,5 % Vol. Cox Orange, Nougat, Aromen von frischer Hefe	0,75 l	11,00 (14,67/l)
20216	2016	CHARDONNAY BRUT DE BRUT Deutscher Sekt, 12,5 % Vol. Grüner Apfel, frische Perlage	0,75 l	11,00 (14,67/l)

EDELBRÄNDE: Auf Anfrage erhalten Sie eine Auswahl unserer ausgesuchten Edelbrände. Kontaktieren Sie uns!

WEINPAKET-ANGEBOT



AKTIONSPREIS
75,00 €
(statt regulär 90,80 €)

SOMMER-GEFÜHLE

FRISCH & FRUCHTIG

Unsere Weinempfehlung zur Einstimmung auf den Sommer.

ART-NR.	JG	SORTE	STCK.	INH.	PREIS €	PREIS €/l
190400	2019	MUSKATELLER, trocken	2 FL.	0,75 l	14,80	(9,87/l)
190900	2019	WEISSBURGUNDER, trocken	2 FL.	0,75 l	15,00	(10,00/l)
200100	2020	GUTEDEL, trocken	2 FL.	0,75 l	13,00	(8,67/l)
200300	2020	900 PLUS EINS, Cuvée trocken	2 FL.	0,75 l	14,00	(9,33/l)
201800	2020	SPÄTBURGUNDER, Rosé trocken	2 FL.	0,75 l	16,00	(10,67/l)
20416		JESUITENSCHLOSS, Sekt trocken	2 FL.	0,75 l	18,00	(12,00/l)

12er-Paket, versandkostenfrei (ART-NR.: P4)

„ICH HAB´ MICH VERLIEBT IN DIE CUVÉE 900 PLUS EINS“

Seit neuestem gibt es unsere Stiftungsweine auch im Café-Restaurant Vikrego am Jesuitenschloss zu kaufen. Wir haben mit Inhaber Krenar Goduni über die Anfänge seines Restaurants, seinen Lieblingswein und die magische Atmosphäre auf dem Schönberg gesprochen.

Herr Goduni, mit dem lange geplanten Weinverkauf in Ihrem Lokal können Sie endlich zwei Ihrer Leidenschaften miteinander vereinbaren: Wein und Kaffee. Mit Kaffee fing es erstmal an für Sie oben auf dem Schönberg – erzählen Sie doch nochmal kurz, wie Sie auf die Idee gekommen sind, dort ein Restaurant zu eröffnen ...

Gerne, das war während der Pandemiezeit: Überall war Lockdown und man durfte ja nur noch „to go“ verkaufen, also hab ich mich mit meinem Kaffee-Mobil oben in den Innenhof des Schösschens gestellt. Dabei fiel mir auf, dass zwar zahlreiche Leute dort rumspazieren, Touristen und Einheimische, aber das Restaurant vorne leer stand. Da formte sich langsam die Idee, die Räume zu übernehmen – ehrlich gesagt hat es mich in den Fingern gejackt, denn der Ort da oben ist magisch!



Das scheint vielen so zu gehen – was gefällt Ihnen denn an der Lage ganz besonders?

Das Gefühl ist es, denke ich. So nahe an der Stadt, und doch weit weg, die absolute Ruhe ... das hab ich schon früher so erlebt, als ich noch als Gast dort oben war: Urlaubsfeeling pur.

Und zum Urlaubsfeeling passt der Wein ja wunderbar!



KONZEPT & GESTALTUNG: WWW.DESIGN-AM-RHEIN.DE
FOTOGRAFIE: WWW.DANIELSCHÖNEN.DE, STIFTUNGSVERWALTUNG,
PATRICK SEGER/STADT FREIBURG, DANIELA BROB, ADOBE STOCK

Seit kurzem gibt's jetzt also den Stiftungswein nicht mehr nur in der Vinothek, sondern auch bei Ihnen zu kaufen – welchen mögen Sie persönlich am liebsten?

Ich arbeite seit 16 Jahren mit Wein in der Gastronomie und bin schon immer großer Fan von Riesling-Weinen, den Stiftungs-Riesling vom Schlossberg kann ich demnach absolut empfehlen. Richtig verliebt hab' ich mich aber in die Weißweincuvée 900 plus Eins – die ist so leicht und fruchtig, so schön ausbalanciert, Säure und Süße sind im Einklang! Damit passt die Cuvée jetzt wunderbar zum Frühling und zum Sommer, man kann sich problemlos auch schonmal um 11 Uhr vor dem Mittagessen ein Gläschen zum Aperitif gönnen [lacht].

Sie geraten ja richtig ins Schwärmen, das freut uns! Verwenden Sie den Stiftungswein auch für das ein oder andere Gericht als Zutat?

Ja, tatsächlich kommt die Cuvée oder auch mal ein Gutedel in unser Risotto – und glauben Sie mir, das schmeckt man auch ...

... und davon können Sie sich persönlich überzeugen:

Café-Restaurant ViKREGo
Jesuitenschloß 1, 79249 Merzhausen

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Samstag von 12:00 – 22:00 Uhr,
Sonntag 12:00 – 20:00 Uhr.



VERANSTALTUNGEN:



Wir freuen uns, dieses Jahr beim Freiburger Weinfest und der Freiburger Weinkost mit dem Stiftungsweingut vertreten zu sein.

FREIBURGER WEINFEST

DO. 30.06. – DI. 05.07.2022

FREIBURGER WEINKOST

DO. 04.08. – SO. 21.08.2022

AUFTAKT ZUR VERANSTALTUNGSREIHE: AFTER-WORK WINETASTING

Lounge-Atmosphäre, chillige Klänge und ein gutes Glas Wein: So ließen rund 100 Weinbegeisterte am 11.05.2022 ihren Arbeitstag zwischen den historischen Mauern des Adelhauser Klosters mitten in der Freiburger Innenstadt ausklingen.

Zum Ankommen eine prickelnde „Cuvée Jesuitenschloss“ – zum richtig Eintauchen in den Feierabend-Spirit ein Gläschen klassischen Grauburgunder mit einem Hauch von Birne vom benachbarten Tuniberg. Und zum Abrunden eines magischen Abends entließen wir unsere Gäste dann mit einem leichten Rosé in eine erholsame, vorsommerliche Nacht ...

Entspannen auch Sie bei einem unserer nächsten Winetastings und lassen Seele und Beine baumeln –



wir stellen Ihnen dabei ausgewählte Weine des Stiftungsweingutes vor.

Jetzt schon den nächsten Termin vormerken:

WANN: Mittwoch, 14.09.2022

INFOS: events@stiftungsweingut-freiburg.de



FREIBURGERLEBEN:

TERMINE FREIBURGER BÄCHLEPICKNICK

FR. 24.06. / FR. 22.07. sowie
FR. 26.08.2022*

(* Ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.)



STIFTUNGS
WEINGUT
FREIBURG

BLEIBEN SIE IN KONTAKT:

Stiftungsweingut Freiburg
Jesuitenschloss
D-79249 Merzhausen
T 0761 404 714 · F 0761 4098 981
EM info@stiftungsweingut-freiburg.de
WWW.STIFTUNGSWEINGUT-FREIBURG.DE

(W)EINKAUFEN:

Vinothek im Jesuitenschloss
T 0761 404 714 · F 0761 4098 981 oder in unserem
Weinshop: www.stiftungsweingut-freiburg.de
Unsere Vinothek hat für Sie geöffnet:
Donnerstag bis Freitag 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag 10:00 – 14:00 Uhr



FEIERN:

Feiern im historischen Ambiente mit bis zu 120 Personen.
Fragen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.