

WEINGUT

# WÖHRLE

BADEN

## WEINGUT

Seit 2013 führen Markus und Tanja Wöhrle das, 1979 von Hans und Monika Wöhrle zunächst gepachtete und später übernommene, Weingut in Lahr. Der Impuls zur biologischen Wirtschaftsweise kam von Markus' Eltern in den 1980er Jahren. Ausgehend von der Idee, Weinbau ohne schädigende Eingriffe in Flora und Fauna zu betreiben, erfolgte die Umstellung der Weinberge auf Bewirtschaftung unter völligem Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz-, Unkrautbekämpfungs- und Düngemittel. Der Betrieb ist seit 1991 Bio-zertifiziert. Heute werden auf 18 Hektar überwiegend Burgundersorten mit einem Rotweinanteil von rund 35 Prozent erzeugt. Dank der seit Jahrzehnten gehegten, vitalen Böden, kann sich Markus Wöhrle heute auf die Pflanzung von burgundischen Klonen in selection massale, teilweise als Dichtpflanzung, zur Weiterentwicklung unseres Weinstils konzentrieren und so das Potential der Lagen voll ausspielen.

## PHILOSOPHIE

Respekt und Verantwortung gegenüber Natur und Umwelt ist das Leitbild des Weinguts Wöhrle. Ein intaktes Ökosystem, in dem natürliche Kreisläufe die vitalen Kräfte von Flora und Fauna fördern, bildet dabei den Antrieb. Die Trauben dürfen an Weinstöcken reifen, die in gesunden, lebendigen Weinbergsböden wurzeln und erheblich den eigenständigen Charakter der Weine prägen. Das Vorbild der ökologischen Wirtschaftsweise im elterlichen Betrieb und die Ausbildung im Weingut Wendelin Brugger, dem Bio-Pionier in Baden, prägten das Winzerleben von Markus Wöhrle nach dem Motto „Weinbau und Wein nur im Einklang mit der Natur“. Die Mitgliedschaft im Verband VDP. Die Prädikatsweingüter stärkt zusätzlich die Motivation, aus gesunden Trauben von bedeutenden Weinlagen große Weine zu erzeugen.

## LAGEN

Die Lagen des Weinguts befinden sich verteilt auf rund 60 Parzellen an den warmen Hängen des Schutterlindenbergs, einem 287 Meter hohen Ausläufer des Schwarzwaldes. Mit seiner kegelförmigen Gestalt und dem charakteristischen Lindenwald auf der Kuppe ist er ein Wahrzeichen der Stadt Lahr. Er entstand mit dem Einbruch des Rheingrabens während der Eiszeit. Das Ergebnis dieser Verwerfungen sind extrem fruchtbare Böden mit kalkhaltigen Konglomeratgesteinen und Lössauflage. Der VDP klassifiziert unseren Weinberg im „Lahrer Kronenbühl“ als

**VDP.ERSTE LAGE**, den „Herrentisch“, die „Kirchgasse“ (Lage im Alleinbesitz) und unseren „Gottsacker“ als VDP.GROSSE LAGE. Damit gehören unsere Weinberge zu den besten Lagen in Baden.

### VDP.GROSSE LAGE® KIRCHGASSE

Die Kirchgasse liegt auf der Südseite des Schutterlindenbergs und ist in kleine Weinbergsterrassen gegliedert, die hufeisenförmig entlang des steilen Südhangs angelegt sind. Im „Kessel“ erwärmt sich der Boden intensiv. Süd- und Südwestwinde aus der Burgundischen Pforte begünstigen das Kleinklima. Den Boden bilden Kalksteinformationen, die von unterschiedlich starken Löss- und Löss-Lehmschichten überdeckt sind.

### VDP.GROSSE LAGE® HERRENTISCH

Die nach Süden exponierte Höhenlage - auf 240 bis 280 Metern - ist von kühlen und trockenen Ostwinden umweht. Der „Herrentisch“ zählt zu den renommiertesten Lagen in Lahr. Im Untergrund finden sich Löss und Löss-Lehmböden und am westlichen Teil auch Kalkmergel im Unterboden. Die leichtere Bodenstruktur, die intensive Sonneneinstrahlung zusammen mit der vorhandenen Bewindung sind ideale Voraussetzungen für ein gesundes Mikroklima.

### VDP.GROSSE LAGE® KRONENBÜHL „GOTTSACKER“

Der älteste Chardonnay-Weinberg des Weinguts Wöhrle, der bereits seit Anfang der 90er Jahre im Ertrag steht, ist auf einem kleinen Plateau gelegen. Ein besonders günstiges Kleinklima lässt die Trauben über eine lange Vegetationsperiode ausreifen. Die tiefgründigen, kalkhaltigen Böden verleihen dem Chardonnay eine elegante Säurestruktur, die Frische und Feinheit garantiert.

### VDP.ERSTE LAGE Lahrer Kronenbühl

Die mit der Lagenreform 1971 auf über 43 Hektar vergrößerte, gemeindeübergreifende Lage ist in ihrem historischen Kern eine reine Südlage des Weinguts Wöhrle mit fruchtbaren Löss-Lehmböden. Unsere Weine vom Kronenbühl wachsen auf den Südost-, Süd- und Südwestlagen des Schutterlindenbergs mit reizvollem Blick in die Rheinebene.



## WEINSTIL

Hier, in der Vorbergzone des Schwarzwaldes, begünstigen kalte Talwinde im warmen Sommer, den feingliedrig, feinnervigen Weinstil. Markus Wöhrle schafft ausdrucksstarke Weine nach biologischen Grundsätzen - orientiert an den Vorbildern im Burgund. Die Weine zeigen stets Mineralität und Herkunft. Sie bewegen sich im Spannungsfeld von Kraft und Frische, Komplexität und Trinkfluss. Die Weißweine werden im Edelstahl und Holzfässern vergoren und ausgebaut. Bei den weißen Großen Gewächsen sind Markus Wöhrle Differenzierung und Langlebigkeit besonders wichtig, deshalb arbeitet er insbesondere mit Maischestandzeiten und Spontanvergärung in Holzfass. Rotweine werden ausschließlich mittels klassischer Maischegärung und dem Ausbau im Holzfass erzeugt. Gutsweine im großen Holzfass aus Kaiserstühler und Pfälzer Eiche, Ortsweine in mehrfach belegten, Spätburgunder Erste und Große Lage in überwiegend neuen Barriques aus Burgundischen Tonnellerien.

## KONTAKT

### Weingut Wöhrle

Ansprechpartner: Markus und Tanja Wöhrle  
Weinbergstraße 3  
77933 Lahr/Schwarzwald  
+49 7821 25332  
info@woehrle-wein.de  
woehrle-wein.de

## FAKTEN

**Inhaber:** Markus Wöhrle

**Kellermeister:** Markus Wöhrle

**Mitgliedschaft:** VDP.Die Prädikatsweingüter (seit 2004)

**Rebfläche:** ca. 16,0 Hektar

**Produktion:** ca. 100.000 Flaschen á 0,75l

**Rebsorten:** 25% Spätburgunder, 21% Grauburgunder, 19% Weissburgunder, 15% Auxerrois sowie Chardonnay, Riesling, Muskateller und Müller-Thurgau

**Böden:** überwiegend Löss- und Löss-Lehmböden mit anstehendem Kalkmergel

**Lagen:** VDP.GROSSE LAGE® KIRCHGASSE, Lahr; HERRENTISCH, Lahr; KRONENBÜHL „GOTTSACKER“/ VDP.ERSTE LAGE® Lahrer Kronenbühl

**Öko-Zertifizierung:** EU-Bio-Zertifizierung, DE-ÖKO 003



---

## WEINGUT WÖHRLE

Markus & Tanja Wöhrle, Weinbergstraße 3, 77933 Lahr, T. +49 (0) 78 21.253 32, [www.woehrle-wein.de](http://www.woehrle-wein.de), [info@woehrle-wein.de](mailto:info@woehrle-wein.de)