



Auggener Schäf

Kontakt

Winzerkeller Auggener Schäf eG
Kleinfeldle 1
79424 Auggen
Tel. 07631-36800
Fax: 07631-368080
www.auggener-wein.de
info@auggener-wein.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-18 Uhr
Sa. 9-13
So./Feiertage 10-13 Uhr

Inhaber

400 Mitglieder

Geschäftsführer

Thomas Basler

Kellermeister

Andreas Philipp

Rebfläche

530 Hektar

Produktion

6.000.000 Flaschen

Gutedel ist mit einem Anteil von 45 Prozent die dominierende Rebsorte in den Weinbergen der Auggener Genossen. Danach folgen Spätburgunder, Müller-Thurgau und Regent, aber auch Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Drei Viertel der Rebfläche entfällt auf die Lage Auggener Schäf, ein Viertel auf die Lage Auggener Letten. Der Letten ist eine 60 Hektar große steile Südlage mit schweren, fruchtbaren Böden (Lehm), hier werden Sorten wie Chardonnay, Gewürztraminer und Grauburgunder angebaut. Der 180 Hektar große Auggener Schäf besteht aus fünf Hügeln mit bis zu 50-prozentigen Steillagen, hier wächst auf Kalkschieferböden vor allem die Rebsorte, für die Auggen und der Auggener Schäf bundesweit bekannt ist: Gutedel. Seit der Fusion mit der WG Laufen im Herbst 2011 ist man auch im Laufener Altenberg vertreten. Der Name Auggen steht für Gutedel, die Gutedel sind meist die Stärke der Auggener Genossen. Aber auch mit Rotweinen und im edelsüßen Segment lassen sie immer wieder aufhorchen.



Kollektion

Die Auggener Genossen sind stark wie nie. Das Einstiegsniveau ist hoch und die Gutedel-Batterie zeigt eine schöne Varianz vom frischen Qualitätswein über den reintonigen, fruchtbetonten Kabinett, den wunderschön fülligen und komplexen Chasslie und der saftigen Spätlese bis hin zum 2019er Chasselas aus der „Edition 5“-Linie, der gute Konzentration und feine Würze zeigt, gute Struktur, Kraft und Frische besitzt. Die trockene Weißburgunder Spätlese besitzt Fülle, Kraft und reife Frucht, der Chardonnay Edition No. 5 besitzt gute Konzentration, reintonige Frucht, Struktur und Länge, und auch als intensive Beerenauslese mit viel Substanz kann Chardonnay überzeugen. Unser Favorit im roten Segment ist der rotfruchtige, kraftvolle 2018er Barrique-Pinot Noir. Starke Kollektion! —



Weinbewertung

- 83** 2020 Weißer Gutedel trocken Auggener Schäf | 12%/4,90€
- 84** 2020 Gutedel Kabinett trocken „Edition No. 3“ Laufener Altenberg | 11,5%/5,60€
- 86** 2020 Chasslie trocken Laufener Altenberg | 13%/7,50€
- 84** 2020 Chardonnay Kabinett trocken Auggener Schäf | 13%/6,80€
- 85** 2020 Gutedel Spätlese trocken Auggener Schäf | 12%/7,60€
- 87** 2019 Chasselas trocken „Edition No. 5“ Laufener Altenberg | 12,5%/10,90€
- 85** 2020 Weißburgunder Spätlese trocken Auggener Schäf | 13%/7,60€
- 87** 2019 Sauvignon Blanc trocken „Edition No.5“ Laufener Altenberg | 13%/10,90€
- 87** 2019 Chardonnay trocken „Edition No. 5“ Laufener Altenberg | 13%/10,90€
- 83** 2020 Muskat-Ottonel Kabinett „Edition N 3“ Laufener Altenberg | 11%/6,90€
- 84** 2020 Gewürztraminer Spätlese | 12,5%/8,10€
- 88** 2018 Chardonnay Beerenauslese Auggener Schäf | 10%/25,-€/0,5l
- 87** 2018 Pinot Noir trocken Barrique „Edition No.5“ Laufener Altenberg | 14,5%/13,90€
- 85** 2018 „Réserve Rot“ Rotwein trocken „Edition No.5“ Laufener Altenberg | 14%/15,90€

