



# Alexander Laible

## Kontakt

Unterweiler 48  
77770 Durbach  
Tel. 0781-2842380  
Fax: 0781-2842180  
www.weingut-alexanderlaible.de  
info@weingut-alexanderlaible.de

## Besuchszeiten

Mo.-Fr. 14-18 Uhr  
Sa. 9-17 Uhr

## Inhaber/Betriebsleiter

Alexander Laible

## Außenbetrieb

Eugen Schлиндwein

## Rebfläche

12,5 Hektar

## Produktion

70.000 Flaschen

Alexander Laible, Sohn von Andreas Laible übernahm 2007 ein Anwesen am Eingang zum Durbachtal und im Herbst des gleichen Jahres erzeugte er seinen ersten eigenen Wein. Nach Winzerlehre und Ausbildung zum Weinbautechniker war er mehrere Jahre an der Mosel tätig, seit 2004 ist er wieder in der Ortenau. Seine Weinberge liegen zum Teil in Sinzheim bei Baden-Baden, in den Lagen Sätzler und Frühmessler, teils aber auch im Durbacher Plaelrain, auf Lagenbezeichnungen verzichtet Alexander Laible. Die Reben wachsen teils auf Lehmlöss, teils auf Kalkmergel und Muschelkalk. Riesling ist die wichtigste Rebsorte, nimmt knapp die Hälfte der Weinberge ein, dazu gibt es Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc, sowie ein wenig Scheurebe und Lemberger.



## Kollektion

Wie auch in den vergangenen Jahren kann Alexander Laible mit klaren und rebsortentypischen Weinen punkten. Obwohl alle Weine im oberen trockenen Bereich liegen, zieht sich eine ansprechende Leichtigkeit durch die gesamte Kollektion, die sich recht geschlossen präsentiert. Bereits die Basis-Rieslinge Alte Reben, SL\*\*\* und Kalkmergel sind saftig und zeigen eine opulente Frucht ohne schwer zu werden. Ein ähnliches Bild zeichnet sich bei Chardonnay, Grauburgunder und Weißburgunder ab. SL\*\*\* ist jeweils etwas zarter und feiner während die Muschelkalk-Weine eine kleine Spur druckvoller auftreten. Aus der Premium-Linie dürfen wir in diesem Jahr einen Riesling und einen Sauvignon Blanc verkosten, die mehr Komplexität und Finesse mitbringen. Maria Sophie ist im ersten Moment verhalten, zeigt mit etwas Luft aber eine klare Stachelbeerfrucht, ist elegant und nachhallend. Tausend Sterne ist zum Zeitpunkt unserer Verkostung noch recht verschlossen, gibt aber durch eine gute Struktur und Länge Anzeichen für eine positive Entwicklung in den kommenden Jahren. 



## Weinbewertung

- 84** 2019 Riesling\*\*\* trocken „Alte Reben“ | 13%/11,50€
- 84** 2019 Riesling\*\*\* trocken „SL“ | 13%/12,-€
- 84** 2019 Riesling trocken „Kalkmerkel“ | 13%/13,50€
- 84** 2019 Weißer Burgunder\*\*\* trocken „SL“ | 13%/12,50€
- 84** 2019 Chardonnay\*\*\* trocken „SL“ | 13%/12,50€
- 85** 2019 Weißer Burgunder\*\*\* trocken „Muschelkalk“ | 13%/15,-€
- 85** 2019 Chardonnay trocken „Muschelkalk“ | 13%/15,-€
- 83** 2019 Grauer Burgunder\*\*\* trocken „SL“ | 13%/12,50€
- 84** 2019 Grauer Burgunder\*\*\* trocken „Muschelkalk“ | 13%/15,-€
- 86+** 2019 Riesling trocken „Tausend Sterne“ | 13%/22,-€
- 85** 2019 Sauvignon Blanc\*\*\* trocken „Chara“ | 13%/14,50€
- 87** 2019 Sauvignon Blanc\*\*\* trocken „Marie Sophie“ | 13%/22,-€

