



November 2025

Duft & Ordnung – die Alte Wache entwickelt ein eigenes Orientierungssystem für Weingeschmack

Mithilfe des „Duft & Ordnung“-Orientierungssystems wird Weinliebhaber:innen in der Alten Wache anhand von Farbpunkten eine unkomplizierte Orientierung bei der großen Auswahl aus rund 80 badischen Weinen ermöglicht. Die farbigen Punkte sind mit kurzen Charaktereigenschaften und spannenden Hintergründen zu den Produktionsmethoden der Weine hinterlegt, die die Kund:innen schnell und gezielt an die Weine heranführen, die ihnen schmecken.

Nach Überzeugung der Weinberater:innen der Alten Wache ist es letztendlich der persönliche Geschmack, der über allen weinfachlichen Erläuterungen oder Qualitätspyramiden steht. Natürlich berät die Sommelière oder der Sommelier auf Wunsch auch weiterhin bei der Auswahl der Weine, die in der Alten Wache degustiert und gekauft werden können.

Für Überweinnichtnachdenktrinkende

Leicht gemacht | leichtfüßig | für jeden Tag

Das sind federleichte, ehrlich produzierte Trink-Weine für den spontanen, unkomplizierten Genuss mit hohem Spaßfaktor. Sie werden fruchtbetont-reduktiv (ohne Sauerstoff) ausgebaut, mit relativ geringen Alkoholwerten und können im Frühling oder Sommer gerne auch eiskalt auf der Terrasse genossen werden. Sie schmecken im besten Sinne einfach, ohne Chi-Chi. Eine Flasche reicht da meist nicht. In Baden sind das traditionelle „Viertelerschlotzer“.

Für Weinpuristinnen und -puristen

Mineralisch | kühl | filigran

Die Weine und Rebsorten sind hier perfekt auf den jeweiligen Boden, das Kleinklima und die Lage, kurz: ihr individuelles „Terroir“ abgestimmt. Sie sind geradezu maßgeschneidert auf die speziellen Standortfaktoren, aus denen sie ihr Bestes geben. Sie unterstreichen, dass Weinqualität im Rebberg entspringt und erreichen durch gezielte Mengenrestriktion ihren außergewöhnlichen Charakter und Lagentypus, der sich durch eine kühle Mineralik, eine anregend elegante Säurestruktur und eine zugleich vielschichtige, komplexe wie anmutig spröde Art auszeichnet. Gerade Südbaden zeichnet sich durch besonders hochwertige und vielfältige Kleinlagen aus, die die Herzen der Weinkennerinnen und -kenner höher schlagen lassen.

Für Weinliebende

Vom Holz geküsst | elegant

Nach hervorragender Arbeit im Rebberg bekommen diese Weine ihren letzten Schliff im Keller, indem sie in verschiedenen Holzfässern gereift werden. Diese geben je nach Toastung verschiedene Aromen an die Weine ab und bringen die Reifung der Weine etwas voran. Diese Weine sind hervorragende und genussreiche Speisenbegleiter. Sie werden oft nur kurz im kleinen Barriquefass oder auch einem großen Holzfass eingelagert und zeigen sich äußerst apart, mit feinsten Kräuter- oder Fruchtaromen, charmanter Säure und bei den Rotweinen mit angenehmer Tanninstruktur.

Für Weinverstehende

Im Holz gereift | kraftvoll | komplex

Hochkarätige Weine finden hier ihre vollendete Reife durch eine ausgeprägte Lagerung in Barrique-Tonneaufässern (225 l bzw. 500 l Fassungsvermögen). Diese nehmen durch kräftige Toastung und längere Lagerdauer einen ganz besonderen Einfluss auf den Wein und entlassen ihn meist etwas weicher, geschmeidiger, cremiger mit feinsten Nuancen von Süßholz, Leder, Rauch, Zeder und Karamell bis Vanillenoten. Gerade die badischen, kräftig-komplexen Burgundersorten sind wie gemacht für den Ausbau und die Reife im Eichenfass. Die Lagermöglichkeit dieser

Besonderheiten ist dann oft überdurchschnittlich und äußerst spannend für diejenigen, die die entsprechende Geduld und Faszination in sich tragen.

Für Weinsammelnde

Raritäten

Diese Kategorie von Weinen beinhaltet eine Sammlung von ausgezeichnet gereiften Weinen von unverwechselbarer Einzigartigkeit. Badische Winzergenerationen haben hierfür ihre jeweils besten Weine eines Jahrgangs ins Archiv gelegt und diese über Jahrzehnte gepflegt. Die Alte Wache hat sich auf die Suche nach diesen edelgereiften Schätzen gemacht. Durch Ausbau und Alter haben sie an Komplexität, Spannung und Reife gewonnen. Um ihre Vielfältigkeit und Exklusivität perfekt zum Ausdruck bringen zu können, verdienen sie es, zu einem besonderen Anlass oder Menü serviert zu werden. Sie erzählen einmalige Geschichten und sind wertvolle Unikate.

Für Weinschmeckerinnen und Weinschmecker

Saftig | lieblich | fruchtig

Hier kommt man in den Genuss von Weinen, die bewusst mit einer saftigen Süße belassen und nicht durchgegoren/trocken ausgebaut wurden. Sie sind wahre Aromenakrobaten und faszinieren mit betörender Duftigkeit und cremigem Schmelz, die sich den aufs edelste gereiften Trauben verdanken. Belohnt wird man mit viel Frucht, Charme und Eleganz und nicht zuletzt mit einem moderaten Alkoholgehalt. Baden glänzt hier mit besonders geschmacksintensiven Rebsorten wie beispielsweise Ruländer, Gewürztraminer, Scheurebe und Muskateller.

Für Luxusweinliebende und Weinfetischisten

Edelsüße Kostbarkeiten

Es sind die Weine, die traditionell an der Spitze der deutschen Qualitätspyramide stehen. In Baden, dem südlichsten und wärmsten der deutschen Weinanbaugebiete, sind für diese Qualitäten die allerbesten (klimatischen) Voraussetzungen gegeben. Sie reifen am sonnenverwöhnten Rebstock zu höchsten Süßegradifikationen und finden unter der Bezeichnung Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein – je nach natürlichem Zuckergehalt der geernteten Beeren – ihren Weg zum edelsten Genuss. Ein mit zunehmender Reife einhergehender Wasserverlust in den

Beeren ist Grundlage für hochkomplexe, konzentrierte Aromenstrukturen und nahezu endlos haltbare Weinspezialitäten. Beste Partner für diese edelsüßen Schwergewichte: Zigarren, gereifte Käsesorten, Desserts und würzig-scharfe Küche.

Für Weinabenteurer und -abenteurerinnen

Einigartig | künstlerisch | individuell

Weine, die vorsätzlich die Norm verlassen und nur schwer kategorisierbar sind.

Weinmachende, die mit einer Prise Experimentierfreude und kreativem

Schöpferwillen neue wie auch alte Wege beschreiten. Die Klaviatur der

Kellerwirtschaft erschafft auf höchstem handwerklichen Niveau souveräne

Weinpersönlichkeiten, auf die man sich bewusst einlassen sollte. Weinkunstwerke,

die im Gaumen einen bunten Irrgarten großartiger Genusswelten entfalten.

Die Alte Wache auf einen Blick

31 Gesellschafter, darunter 20 Winzergenossenschaften, 11 Weingüter (das müssen wir nochmals überprüfen und aktualisieren) und die Stadt Freiburg, sind Träger der Alten Wache Freiburg – Haus der badischen Weine GmbH. Die Betriebe stammen aus den Weinanbaugebieten Kaiserstuhl, Tuniberg, Markgräflerland, Breisgau und Ortenau. Rund 100 badische Weinspezialitäten stehen in der Alten Wache zum Probieren und Verkauf bereit.

Ein Schaufenster für badische Weine sollte die Alte Wache werden, als sie 1996 von Winzergenossenschaften, Weingütern und der Stadt Freiburg gegründet wurde und 1997 nach umfangreichen Umbauarbeiten die Räumlichkeiten auf dem Freiburger Münsterplatz eröffnete.

Seitdem hat sie sich zum „Tor zum badischen Wein“ entwickelt, das Weinliebhaber:innen unkompliziert und in einmaliger Atmosphäre die badische Weinvielfalt und Weinqualität näherbringt. Als deutsche Großstadt mit der größten Weinbaufläche ist Freiburg eindeutig eine Stadt des Weins.

Kontakt

Alte Wache Freiburg, Alixe Winter, Münsterplatz 38, 79098 Freiburg,

Tel: +49 761 20287-0, E-Mail: info@alte-wache.com; www.alte-wache.com

Pressekontakt

...e&p!, Ursula Ellenberger, Melanie Geppert, Berner Str. 6a, 79108 Freiburg

Tel: +49 761 59233-12, E-Mail: ellenberger@eundp.com // geppert@eundp.com