



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Protokoll:

Online-Veranstaltung bei Jitsi Meet

Freitag, 19. März 2021, 19:30 bis 21:10 Uhr (in langsam kleiner werdender Runde bis 22:10 Uhr)

„Aufstrebende Weingüter II: Wein & Sektgut Hirschmüller“

Teilgenommen: Gabriele und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Wolfgang Bok, Dorothea Braun-Ribbat, Andreas Leonhardt, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Christina Jacob, Ralf Kallendrusch, Dieter Kiessling, Wolfgang Kießling, Heike Kohler-Lex, Stefan Kurz, Ewald Lutz, Dietrich Schäfer, Karl-Ernst Schmidt, Holger Schmidtchen, Manuel Schroth, Corinna Theilacker, Richard Wagner, Eugenia Wicha, Elke Wiesner-Rohn

Gäste: Manuela Clemens

Andreas begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder, ganz besonders die Referentin Wiebke Krüger. Er verweist auf die Einschätzung des Gault & Millau 2021 mit 2 Trauben als „sehr empfehlenswertes Weingut“.

Wiebke Krüger lernte über ihre Eltern Wein kennen und interessierte sich nicht nur für das Genussmittel, sondern auch seine wirtschaftliche Bedeutung. Tobias Hirschmüller und sie haben beide in Geisenheim studiert und waren nach unterschiedlichen In- und Auslandsaufenthalten zusammen in Kalifornien. Nach abgeschlossener Ausbildung zog Wiebke Krüger mit nach Lauffen. Gemeinsam gründeten sie 2013 das Weingut. Eine 100 jährige Korbpresse, einige Tanks und Holzfässer – einfach haben sie angefangen. Sie hatten auch keinen Kundenstamm und haben sich alles neu aufgebaut. Zunächst hatten sie einen halben Hektar Pinot meunier. Sie bauten ihn nicht nur als Rotwein, sondern auch weißgekeltert und als Sekt aus.

Die Probe:

Pinot meunier, 2016, 14,5 %. Gekühlt starten, großes Glas tut ihm gut. Würzig, schokoladig, einen Hauch Süße aus dem Holz. Anregend, animierend, gute Säure

Maischegärung zur Entwicklung der Farbe und Tannine, danach erste Pressung des Jungweines, dann 18 Monate im neuen 500 Liter-Holzfass – die in Frankreich fürs Weingut hergestellt und getoastet werden -, zweite malolaktische Gärung, muss abschließend nicht filtriert werden.

Pinot meunier: Vorbild Spätburgunder, alle gucken ins Burgund. Einer der bekanntesten Weine Deutschlands: Lauffener Schwarzriesling Katzenbeißer halbtrocken. Davon sollte sich die Weinbezeichnung abgrenzen. Die „Müllerrebe“ (meunier = Müller) ist im Sommer an den weißen, stark behaarten Rebspitzen und -blättern gut zu erkennen.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Beurteilungen des Weines von der Weinbruderschaft:

Positiv kommen die Qualität des sehr sauberen und aromatischen Weines, die Gestaltung des Etiketts und die Burgunderflasche an.

Kritisch angemerkt wird das Fehlen einer Preisliste beim Webauftritt und der hohe Alkoholwert von 14,5 (Jahrgang 2018 dann 13,5).

Das Wein & Sektgut: Wiebke Krüger berichtet über die Richtlinien des Weingutes. Zeitlose Etiketten auf unterschiedlichen Rebsorten spezifischen Flaschen sind wichtig. Bei der Gestaltung waren sie frei und hatten keine Altlasten. Sie entschieden sich für den Schraubverschluss, da nach Studien in Geisenheim belegt ist, dass sich die Weine auch gut mit Schraubverschluss entwickeln. Man minimiert auch das Risiko mit Korken. Der typische Rebsortencharakter soll zu schmecken sein. Sie haben bei einer Messe die Weine aus unterschiedlichen Fässern verkostet und sich für die in Frankreich gefertigten wegen der ununterbrochenen Handwerkstradition entschieden. Sie experimentieren in diesem Bereich nicht und verwenden dieselben Fasstypen für die Rot- und einige Weißweine. Die Weißweine werden im Stahltank gekühlt vergoren, einige dann schon als Most im Holzfass ausgebaut.

Beim Sekt bevorzugen die Hirschmüllers ganz trockene hochwertigste Produkte. Derzeit werden 2 entsprechende Sekte angeboten, brut nature und extra brut. Ein Sekt Reserve wird voraussichtlich nach 5 Jahren in den Verkauf gehen. Der Ausbau wird komplett selber gemacht, nur zum Degorgieren kommen die Flaschen zu einem Kollegen, da sie noch kein eigenes Gerät besitzen.

Andreas fragt nach den Plänen für die nächsten 5 Jahre. Wiebke erzählt, dass ihnen Burgunder nach wie vor eine Herzensangelegenheit sind. Weißweine werden angepasst. Da Weinberge 40-80 Jahre alt werden können, will der Anbau neuer Rebsorten in Hinsicht auf langfristige Entwicklungen gut überlegt sein. Die derzeit angelegten Weinberge sind 45-50 Jahre alt, aber es gibt auch junge ab 2013 und später.

Ihre Weinberge liegen bei Lauffen in der Region des römischen Gutshofes, wo ihr neues Gebäude entstehen wird. Steilere Lagen befinden sich in Neckarwestheim.

Neben Schwarzriesling haben sie derzeit Spätburgunder, Lemberger und wegen des Klimawandel: Cabernet Franc und Merlot. Außerdem Riesling, Muskateller - richtig trocken, Grauburgunder, Chardonnay - einen französischen Klon aus dem Burgund, sowie Weißburgunder.

Die Böden sind auf Muschelkalk mit Lösslehm-Auflage, damit sind die Weine schlanker - eher in Richtung Franken als in Richtung Remstal. Sie sind umweltbewusst: begrünen die Weinberge, folgen den Ansätzen des biologischen Weinbaus mit möglichst geringem chemische Pflanzenschutz. Sie sind auf dem Weg zur Umstellung zum biologischen Weinbau.

Seit 2001 findet die Produktion in einer Halle statt, die mittlerweile zu klein geworden ist. Deshalb bauen sie ein neues Gebäude. Die Produkte verkaufen sie an viele Privatkunden und die gehobene Gastronomie (Friedrichsruhe, auf Rügen, Richtung München, Sachsen), auch an Händler. Die Pandemie haben Hirschmüllers dank der treuen Privatkunden bisher ganz gut überstanden.

Derzeit bewirtschaftet das Wein & Sektgut 8 Hektar Rebflächen, in Familienbesitz sind insgesamt 12 Hektar - die Eltern in Neckarwestheim liefern an die WG ab. Immer wieder werden ihnen Rebflächen angeboten.

Die Weinbergsarbeiten werden innerhalb der Familie geteilt: der Sohn ist auf dem Trecker, die Arbeiten im Weinberg werden gemeinschaftlich gemacht, auch zusammen mit dem Bruder von Tobias. Während der Pandemie arbeiten auch „arbeitslose“ Sommeliers bei ihnen.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Wiebke hat noch einen anderen Job als zweites Standbein zum jungen Weingut.

Ziel des Weingutes ist es, der Stilistik treu zu bleiben und immer besser zu werden. Neues kostet auch zusätzliche Energie. „Privat“ verkosten sie meistens Weine anderer Weingüter, um für die eigenen Produkte Anregungen zu bekommen. Beim eigenen Wein sind sie immer angespannt wegen ihrer kritischen Betrachtung.

Sie achten bei ihren Weinen auch auf den Preis, damit man sich diesen nicht nur an Sonntagen leisten kann.

Sollten sie vom VDP gefragt werden, ist es wegen der Großlagen in Lauffen und Neckarwestheim eher schwierig. Deshalb verzichtet das Weingut auch auf Lagenbezeichnungen.

Ohne Frage ist die Zugehörigkeit eine Auszeichnung, so gibt es allerdings auch mehr Freiheiten. Wegen der noch fehlenden Räumlichkeiten ist es aktuell kein Thema

Hirschmüllers stellen sich den Herausforderungen in Württemberg: Die Region sollte auf keiner Weinkarte in der überregionalen Gastronomie fehlen, alle Betriebe müssen dafür an einem Strang ziehen. Hirschmüllers empfinden ihre Arbeit so, dass sie durch das Produkt belohnt werden – aber sie sind wie viele andere abhängig von der Natur, profitieren aber auch vom Kleinklima trotz Klimawandel. Sie arbeiten mit Tröpfchenbewässerung mit Wasser vom Neckar gegen Bezahlung, wichtig vor allem für die Weißweine. Steillagen haben die Eltern in Neckarwestheim. Alle Weinberge können gut befahren werden, die steileren sind bei Feuchtigkeit gefährlich. Dies muss bei den Zeitfenstern beim Rebschutz berücksichtigt werden.

Abschließende Diskussion und Fragen:

Die norddeutsche Wiebke Krüger aus Hannover hat sich im Schwabenländle gut eingelebt. Es war einfacher, weil sie zu ihrem Mann zog. Anfangs waren die Familie und Freunde kritisch bei ihren neuen Plänen.

Der Wein wird als ganz guter Burgunder bewertet, könnte bei einer Blindverkostung auch als Spätburgunder angesprochen werden, Holz und Alkohol sind gut eingebunden, ist ein Aushängeschild für Württemberg. Mit 12.40 Euro ist es ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis.

Die Präsentation von Wiebke Krüger wird als fantastisch gelobt. Es war eine tolle Mischung von Informationen über den Wein und die Entwicklung des Wein & Sektgutes sowie private Erzählungen. Weinschwester und Weinbrüder, die den Betrieb bereits kennen, bewerten das Paar als gutes Team. Es handelt sich um kein typisches württembergisches Weingut, sondern eher um ein internationales, das zufällig in Lauffen steht. Der Beginn startete überraschend, da ein Nachbarbetrieb freie Rebflächen angeboten hatte. Tobias ist sehr bodenständig, wird als Ratgeber von Nachbarbetrieben geschätzt. Den Chardonnay würde man eher im Chablis verorten. Im Weingut wird die Kundschaft immer freundlich behandelt, Hirschmüllers lassen immer spüren: „you are welcome“. Viele haben sich nach dem Abend vorgenommen, die Produkte und die Gasfreundschaft besser kennen zu lernen.

Heilbronn, den 20.3.2021
Christina Jacob

Nächster Online-Termin:

23. April, 19 Uhr mit einem Lemberger von und mit Siggi Mayer vom Weingut Siegfried Mayer aus Hessigheim.