

Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Protokoll:

Online-Veranstaltung bei Jitsi Meet

Freitag, 21. Mai 2021, 19 bis 21 Uhr

„Aufstrebende Weingüter IV: Weingut Eisele“

Teilgenommen:

Eberhard Bauer, Dr. Wolfgang Bok, Andreas Leonhardt, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Dr. Christina Jacob, Ralf Kallendrusch, Wolfgang Kießling, Stefan Kurz, Ewald Lutz, Brigitte Riemer, Dietrich Schäfer, Karl-Ernst Schmitt, Holger Schmidchen, Corinna Theilacker, Elke Wiesner-Rohn
Gäste: Manuela Clemens, Renate Kießling

Andreas begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder, ganz besonders den Referenten Alexander Eisele. Er zitiert aus dem Vinum Weinguide, in dem das Weingut als Geheimtipp mit poetischen Beschreibungen gepriesen wird.

Thomas Drachler schildert zu Beginn der Verkostung das Vorgehen bei der Auswahl der Weingüter. Bei einer spontanen Verkostung vor Ort war für Thomas ein „geiler“ Trollinger sein Favorit, ohne damals die Prämierung des Trollinger Summit (Platz 1) zu kennen. Er wählte aus unterschiedlichen Gründen den Spätburgunder für den Abend der Weinbruderschaft.

Alexander Eisele schildert seine Ausbildung und die Entwicklung des Weingutes: 1998-2000 war er bei Helga Drauz in Heilbronn, anschließend beim Weingut Ellwanger im Remstal und bei Klaus Kühner, der Sektkellerei in Heilbronn-Sontheim, bei dem er sensorisch sehr viel lernen konnte. Seinen Meister machte er in Weinsberg.

Bereits seine Großeltern hatten das Weingut aufgebaut, seine Eltern übernahmen Anfang der 90er Jahre als Nebenerwerbsswinzer. 1998 fand die Aussiedelung aus dem Ortskern statt, 2008 an den Ortsrand. Die Schwester kümmert sich seitdem um die Gastronomie. 2010 musste er aufgrund einer Erkrankung seiner Mutter frühzeitig in den Betrieb zurückkehren. Geplante internationale Ausbildungsstationen konnte er nicht mehr antreten. 2012 übernahm Alexander das Weingut mit 10 ha, davon 2 ha in den Steillagen. Der Großteil der Weinberge gehört zum Wurmberg, außerdem einige auch zum Käsberg. 2016/17 schloss sich das Weingut dem Verband Bioland an. Die Entscheidung fiel nach dem Kontakt mit Veronica Ullrich aus der Bioland-Zentrale in Mainz, die sich fachlich kompetent vor Ort alles anschaut und bei Detailfragen eine gute Ansprechpartnerin ist.¹ Seitdem wird im Weinberg mit der Rollhacke gearbeitet, zwischen den Rebzeilen abgemäht, Kupfer und Schwefel sowie Schachtelhalm eingesetzt. Die biologische Bearbeitung bedeutete weniger Ertrag, viele kleine Beeren, die Extraktwerte explodierten.

Seit 2018 gibt es die Vinothek. Dort hat man Einblick in den Barriquekeller, in dem eine Wand den Muschelkalk zeigt. Diese Wand gewährleistet die erforderliche Feuchtigkeit und ist außerdem optisch beeindruckend.

¹ Weitere Informationen können der Pressemitteilung des Bioland Landesverbands Baden-Württemberg vom 16.06.2020 entnommen werden: https://www.bioland.de/verband/landesverbaende/baden-wuerttemberg/pressemitteilungen-detail?tx_news_news%5Baction%5D=detail&tx_news_news%5Bcontroller%5D=News&tx_news_pi1%5Bnews%5D=4298&useCacheHash=1&cHash=274883bd84a680b144bdf697d698d64f



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Im Weingut werden 70% Rotweine, 30 % Weißweine ausgebaut. Der Anteil der Rotweine soll noch gesteigert werden. Durch Standortveredelungen werden internationale Rebsorten aufgepfropft, wie Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Syrah. Alexander Eisele hält nichts von Neuzüchtungen; es war der Versuch heimische mit internationalen Reben zu kreuzen. Sein Vater hatte damals Kerner gerodet, um Neuzüchtungen anzupflanzen.

Seine Frau Eva ist für das Organisatorische, den Verkauf und das Marketing zuständig. Der Verkauf geht zu 30 % an die Gastronomie, 40 % an Einzelkunden und 30 % an Händler. Während der Pandemie haben sich die Verhältnisse verändert: 65 % werden direkt verkauft, 25% an Händler und 5-10 % über den Online-Shop.

Die Probe:

Spätburgunder trocken Edition Hessigheimer Felsengarten „Vordere Reute“, 2018, Lettenkeuper

12,5 % Alkoholgehalt, 1,0 g/l Zucker, 5,6 g/l Gesamtsäure, unfiltriert

Es werden 1,5 kg pro Stock, 50-60 kg pro Ar, mit Hand geerntet. Die Trauben kommen in kleine Körbe. 20 % der Trauben werden nicht entrappt, sondern vorsichtig direkt aus den Lesekörben in den Gärtank gekippt. Die anderen Trauben werden aus den Kisten schonend in den Entrapper gegeben, aus dem die Quetsch-Walzen entfernt wurden. Die Maische wird mit Trockeneis und Stretchfolie abgedeckt und 5-7 Tage ins Kühlhaus, danach ins Warme gestellt.

Nach der Pressung kommt der Wein für 12 Monate in 4-fach belegte Barrique-Fässer (meist aus dem Burgund), alle 2 Wochen wird die Feinhefe mit dem Battonnage-Löffel aufgerührt. Danach lagert der Wein 5 Wochen im Edelstahltank vor der Abfüllung.

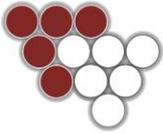
Es wird nicht filtriert, es findet keine Schönung und keine Entsäuerung statt, es werden keine Reinzuchthefen verwendet, nur wenig Schwefel.

Der Wein hat seinen Höhepunkt noch nicht erreicht, voraussichtlich 2023/24.

Weine der S-Line mit Goldkapsel verbleiben mindestens 18 Monate in den Barriques und vertragen längere Lagerzeiten.

Thomas spricht an, dass am Anfang der Wein einen leichten Stinker in der Nase hatte, leicht animalisch, ging schnell weg. Alexander Eisele antwortet, das könne vom Schwefel und der Unfiltriertheit kommen. Karl-Ernst fragt nach der frühen Lese der Trauben und dem verwendeten Klon. Ein schlanker Wein wird durch geringen Ertrag erreicht. Alexander Eisele möchte die Burgundernote erreichen, nicht zu schwer. Durch den Klon Mariafelder ist der Wein frisch und fruchtig, der Klon 777 stammt aus dem Burgund und bringt die Würze. Zu alkoholreiche Weine sind für den Winzer langweilig.²

² Eine Übersicht findet sich bei der DLR Rheinpfalz: [https://www.dlr-rheinpfalz.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/CDA4D9D009A69B99C125716A002F1D91/\\$FILE/Spaetburgunderklone.pdf](https://www.dlr-rheinpfalz.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/CDA4D9D009A69B99C125716A002F1D91/$FILE/Spaetburgunderklone.pdf)



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Hartmut erkundigt sich nach dem Aufrühren bei der Weinbereitung. Alexander Eisele praktiziert dies seit 2014 bei allen Rotweinen, so kommen die Aromen der Holzfässer besser rüber. Er beichtet, dass er dieses Verfahren vor Jahren beim Herzog von Württemberg „abgeguckt“ hatte. Auf Nachfrage von Ralf bestätigt Alexander Eisele, dass ausschließlich gebrauchte Barriquefässer verwendet werden, meist in Frankreich gefertigt. Er riecht in die Fässer rein und entscheidet danach über die Befüllung. Für die Rieslinge wird er zwei neue Stückfässer anschaffen. Der ungefilterte Wein verwirrt viele, wonach Dietrich fragt. Der Wengerter hat die Erfahrung gemacht, dass er bei den gefilterten Weinen immer wieder enttäuscht war. Es fehlt zum Teil die Finesse.

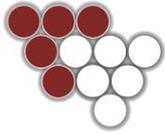
Philosophie des Weingutes: Alexander Eisele möchte leichte, feine Weine. Alle Trauben werden von Hand geerntet, die Trauben werden allenfalls nur leicht angedrückt. Ziel ist, die Gärung innerhalb der intakten Traubenbeere zu beginnen. Bei den Weißweinen kommen die Trauben dann 12-24 Stunden ins Kühlhaus, dann in die Presse.

Alle Weine werden Maische vergoren, 10-20% ganze Trauben werden zugegeben, dann Kaltmazeration. Alle Weine werden spontan vergoren (außer den vier Basisweinen). Bei der Vergärung wird die Maische beschwallt (nicht gepresst). Bei Weißweinen ist die Maischestandzeit nur sehr kurz. Es geht nach der Erfahrung von Alexander Eisele ansonsten Säure verloren. Einen Gärstopper hatte er noch nie. Er kann dies selber nicht erklären, aber es funktioniert.

Thomas erkundigt sich nach der Häufigkeit der Standortveredelung und fragt, ob das mit allen Rebsorten auf allen Reben funktioniert. Alexander Eisele begann 2015, zeitgleich mit dem Weingut Lassak, mit einer Toplage mit Cabernet Dorio. Zunächst wollte er den Weinberg roden, bekam dann aber den Kontakt zu dem französischen Unternehmen WorldWideVineyards. So kann das Wurzelwerk erhalten werden. Er ist sehr zufrieden mit 95-97 % Anwacherfolg. In Mexiko ist Standortveredelung ein Ausbildungsberuf. Die Fachkräfte sind sehr schnell und geschickt. Pro Stock zahlt er max. 2,20 €, so dass sich die Veredelung auch wirtschaftlich lohnt. Die Standortveredelung wird immer beliebter: Anfangs war der Betrieb in Württemberg in zwei Tagen mit den Arbeiten fertig, heute sind die mexikanischen Fachleute zwei Wochen beschäftigt. Bereits im zweiten Jahr bringen die Reben den Vollertrag.

Klimawandel und Zukunft der Steillagen: Alexander Eisele hat bei den kleinen Erträgen wenig Probleme mit dem Wasserhaushalt. In den Steillagen gibt es Schläuche von 2003. Diese seien aber noch nie gelaufen. Eine Bewässerung führt zu großen Trauben. Trollinger hat in heißen Lagen Probleme und muss deshalb durch internationale Rebsorten ersetzt werden, die Hitze und die Trockenheit besser vertragen. Nur abgeneigte Seiten der Rebstöcke werden entblättert, außer beim Cabernet Sauvignon, bei dem die Laubwand niedriger gehalten wird.

Alexander Eisele betont, dass die Steillagen von Hessigheim die besten Lagen in Baden-Württemberg neben denen am Kaiserstuhl seien. Die WG produziert in Toplagen billigste Weine. Er befürchtet das Ende der Steillagen in näherer Zukunft. Brigitte spricht Initiativen von WGs Felsengartenkellerei und Lauffen zum Erhalt der Steillagen an. Für Alexander Eisele ist es ein politisches Problem. Schon jetzt gibt es brach liegende Rebflächen. Die Steillagen werden vernachlässigt. Die Großbetriebe setzen immer noch auf Menge mit immer höheren Oexle-Werten. Private Weinbetriebe können das nicht abfangen. Die Genossenschaft hätte nach seiner Meinung früher reagieren müssen. Zeiten mit immer mehr Masse sind rum. Vor 400 Jahren wurden die Steillagen mit wahnsinnigem Arbeitsinsatz kultiviert.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Andreas fragt nach den Zielen der nächsten 5 Jahre: Alexander Eisele möchte den Betrieb nicht vergrößern, sondern von den 25 Produkten auf ungefähr 14 Produkte reduzieren. Schwerpunkt sind Spätburgunder, Chardonnay und Riesling. Er ist gespannt, wo es hingehet. Gerade hat er erfahren, dass Wein Plus das Weingut als Entdeckung des Jahres auszeichnet.

Ältere Weine sind nicht im Verkauf. Je 12 Flaschen hat er im Privatlager. Gutsweine und Terroir verkaufen sich schwerer, deshalb die Reduzierung der Produkte. Besonders gut gehen die Weine Edition und S-Line. Er stellt die Weine nicht mehr zur Qualitätsweinprüfung an. Beim Weingut Eisele gibt es daher zukünftig keine Lagenbezeichnungen mehr. Beim Weingut Eisele kostet der Wein im Schnitt 11-12 € pro Flasche, Ausnahme: Adam, 20 Monate im Barrique, alles Handarbeit. Die Großbetriebe vergrößern sich für billigere Weine, zum Beispiel bei der WG von 400 auf heute 900 ha.

Ab Mitte Juni wird es einen Riesling Kabinett mit 44 g Restzucker und 8,5 % Alkohol geben. Alle Weine werden in Burgunderflaschen abgefüllt, außer den Rieslingen in Schlegelflaschen. Die Etiketten werden mit neuem Logo aktuell gestaltet.

Sein Lieblingswein ist der 2018er Lemberger der S-Line mit einer kräutrigen Note.

Heilbronn, den 23.5.2021

Christina Jacob

Nächster Online-Termin:

18. Juni 2021, 19 Uhr, mit einem Sauvignon Blanc von und mit Alexander Bauer vom Weingut Alexander Bauer aus Sontheim.