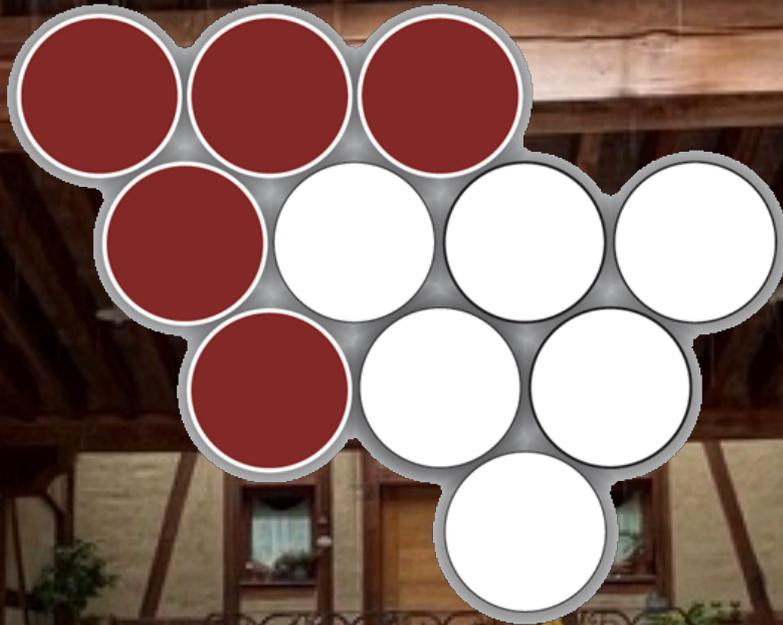


Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

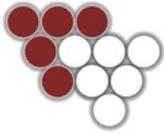
Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Weinblick Heilbronn



2024





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Liebe Weinschwestern, liebe Weinbrüder,

in den Händen haltet ihr die zweite Ausgabe des „Weinblicks Heilbronn“.

Diese umfasst sämtliche Beschreibungen der Veranstaltungen unseres Jahresprogramms „Trends und Perspektiven“, die unsere Schriftführerin Dr. Christina Jacob im Laufe des Jahres angefertigt hat.

Insgesamt sind es dieses Mal sogar unglaubliche 90 Seiten geworden, wiederum vollgepackt mit Ein- und Ausblicken sowie detailreichen Schilderungen zu Weinen und Regionen.

Mit unserer benachbarten Weinbruderschaften Sankt Vincenz verbindet uns inzwischen eine enge Freundschaft, die wir in 2024 durch die gemeinsame Exkursion in das Elsass vertieft haben.

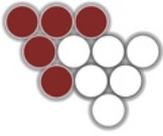
Das kommende Jahr steht unter dem Thema „Gemeinsam stark“. Damit erweisen den Menschen unseren Respekt, die sich mit ihrem täglichen Einsatz schmerzlichen Veränderungen stellen und für die lebendige Weinkultur unserer Region eintreten.

Wir freuen uns, mit euch gemeinsam Wein erleben zu können!

Zur Ehre des Weines!

Euer Bruderschaftsrat

Heilbronn im Dezember 2024



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

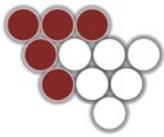
Samstag, 20. Januar 2024, 19:00 bis 24:00 Uhr

Neujahrsempfang der Weinbruderschaft Heilbronn e. V. Ratskeller der Stadt Heilbronn

Rainer Mosthaf begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder sowie die Gäste zum diesjährigen Neujahrsempfang. Nach seinem Menüvorschlag haben wir gemeinsam die begleitenden Weine aus seinem Keller zusammengestellt. Zu Beginn erfreut uns ein Chardonnay Brut Sekt 2022 vom Weingut Alexander Laible im badischen Durbach. Exotische gelbe Früchte bei einer feinen Perlage entwickeln sich im Gaumen zu einem cremigen Schmelz, der an Champagner-Noten erinnert und den Gruß aus der Küche, eine Petersilienwurzelchaumsuppe in der Espressotasse fein begleitet.



Andreas begrüßt zu diesem besonderen Abend mit der Ehrung von 25- und 30jährigen Mitgliedschaften und der Aufnahme von sechs neuen Mitgliedern. Als Ehrengast begrüßt er Anika Stollsteimer aus dem gleichnamigen Weinbaubetrieb. Das Jahresprogramm 2024 beschäftigt sich mit „Trends und Perspektiven“. Hierbei werden aktuelle Entwicklungen wie auch aktuelle Herausforderungen der Weinwirtschaft thematisiert.

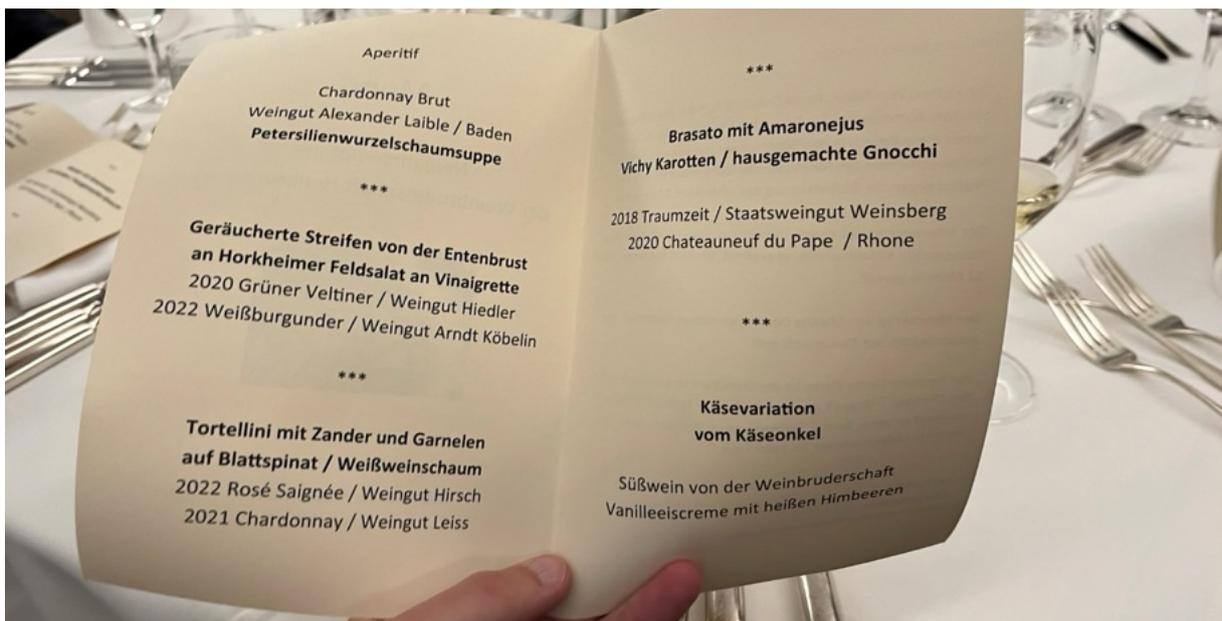


Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

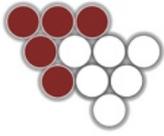
Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Als Vorspeise wird Horkheimer Feldsalat mit geräucherten Streifen von der Entenbrust serviert. Dazu gibt es einen 2020er Grünen Veltliner Löss mit 12,5 % Alkohol vom Weingut Hiedler im österreichischen Kamptal. Mit Frische und Würze passt der runde Wein gut zur Entenbrust. Der 2022er Weißburgunder mit 13 % Alkohol vom Weingut Arndt Köbelin im badischen Eichstetten am Kaiserstuhl macht mit feiner Mineralität Lust auf mehr.



Hartmut leitet mit seinen charakteristischen Sprüchen zu den Ehrungen der anwesenden Mitglieder über. Mindestens 30 Jahre im Verein sind Karl-Ernst Schmitt und Wolfgang Kießling, Dorothea Braun-Ribbat, Manfred Kostial und Eberhard Bauer, die eine Urkunde und eine 2019er Löwenherz Cuvée Rot trocken vom Weingut Albrecht-Kiessling erhalten. Für mindestens 25 Jahre



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Mitgliedschaft bekommen einen 2019er Privatkeller Cuvée Rot trocken ebenfalls vom Weingut Albrecht-Kiessling mit Urkunde: Dieter Kiessling, Holger Schmidtchen, Eberhard Rick, Christina Jacob und Regina Brendle. Andreas freut sich über die langanhaltende Treue zu unserer Gemeinschaft zur Ehre des Weines.



Der anschließende Fischgang ist eine Pasta, und zwar Tortellini mit Zander und Garnelen auf Blattspinat mit Weißweinschaum. Die wunderbare stückige Fülle harmoniert mit dem begleitenden Rosé- bzw. Weißwein aus der Region.

Der 2022er Rosé Saignée („Aderlass“), eine Cuvée aus Lemberger, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Pinot Noir aus den Top-Trauben der „Große Geweih“-Linie vom Weingut Hirsch in Leingarten, präsentiert sich mit Lachsfarbe und würzigen Noten im Gaumen. Der 2021er Chardonnay vom Weingut Leiss in Weinsberg-Gellmersbach mit 13 % Alkohol ist von nussigen Noten und feinem Holz geprägt.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Andreas kommt zum zweiten Höhepunkt des Abends. Sechs neue Mitglieder werden feierlich in unseren Verein aufgenommen. Davon sind drei nach unterschiedlich langen Pausen „alte“ Mitglieder:

Thomas Trocha, Sven Weller und Dieter Kiessling.

Neumitglieder sind Stefan Weber, Konstantin Bleckmann und Karsten Theilacker, die schon mehrfach als Gäste bei Weinproben dabei waren, um sich mit unserer Gemeinschaft bekannt zu machen.

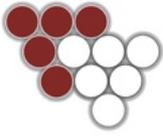
Andreas freut sich über die Bereicherung bei unseren Verkostungen und Exkursionen.

In seiner Rede geht Andreas auf die aktuell herausfordernde Lage des Weinbaus ein. Der Zusammenhalt in der Winzerschaft sei gleichwohl groß. Stellvertretend dankt er unserem Ehrengast Anika Stollsteimer, die nach dem plötzlichen Tod von Holger Schwarz gemeinsam mit vielen anderen dem notleidenden Weingut tatkräftig zur Seite gestanden hatte. Als weinkulturelle Vereinigung berührt uns die Lage der Winzerinnen und Winzer. Junge Menschen, für die das Weinfach häufig mehr Berufung als bloßer Beruf sei, erlebten derzeit große Unsicherheit. Es gibt keine einfache Lösungen. In unserem Jahresprogramm wollen wir uns daher bewusst neuen Perspektiven öffnen und vielen kleinen Schritten und mutigen Entscheidungen nachspüren.

Auch die Weinbruderschaft sei auf eine mutige Entscheidung vor 33 Jahren zurückzuführen. Andreas ist stolz auf die sehr lange Bindung unsere Weinschwester und -brüder an unsere Vereinigung. Dies zeige die hohe Relevanz unserer Gemeinschaft für ihre Mitglieder. Wie und wo Gemeinschaft erlebt werde, sei einem Wandel unterworfen. Inzwischen finde Vieles digital statt. 38 Mitglieder, darunter auch unser ältestes Mitglied Ewald Lutz mit 89 Jahren sei wie selbstverständlich in unserer WhatsApp-Gruppe aktiv; Unserem vor wenigen Wochen gestarteten Instagram-Kanal folgten bereits 36 Weininteressierte. Zur Freude des Bruderschaftsrats erhält er zukünftig durch Weinschwester Nicole Halter als Social Media-Verantwortliche routinierte Verstärkung.

Mit Blick auf die Zukunft erreiche unsere Vereinigung erstmals seit ihrer Gründung die Zahl von 49 Mitgliedern. Ein neuer Höchststand, der den Bestand von 47 Mitgliedern im Jahr 2001 übertrifft. Andreas beschließt seine Rede mit einem Dank an das Team von Rainer Mosthaf und an Kolleginnen und Kollegen des Bruderschaftsrats, die mit Ihrem unermüdlichen Einsatz unsere Vereinigung zur Ehre des Weines prägen. Das gesamte Vorstandsteam steht zu seiner großen Freude geschlossen zur Wiederwahl auf der Mitgliederversammlung am 9.2.2024, zu der er alle Mitglieder herzlich einlädt.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Zum anschließenden Hauptgang, Brasato (geschmorter Rinderbug) mit Amaronejus, Vichy Karotten und hausgemachten Gnocchi, wird eine 2018er Traumzeit vom Staatsweingut Weinsberg, eine Cuvée aus Acolon, Cabernet Dorsa, Syrah, Pinotage und Malbec mit 14 % Alkohol serviert. Der vielschichtige, im kleinen Holzfass gereifte Wein vom Weinsberger Schemelsberg passt vielen gut zum Fleischgang. Als Pendant bekommen wir einen 2020er Chateauf du Pape von der Domaine Roger Perrin in Orange an der Rhone, eine Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Cinsault mit 15 % Alkohol. Kräftige rubinrote Farbe mit rotbeerigen Tönen in der Nase führen zu feiner Fruchtigkeit, präsenten Tanninen und nachhaltiger Mineralität im Gaumen.



Käsevariationen vom Käsesommelier Jan Euchler bilden den Abschluss des Viergänge-Menüs: ein französischer Weichkäse, ein Schweizer Hartkäse mit Kräutern behandelt, ein auf Tannenholz gereifter elsässischer Munster, ein mittelalter Gouda aus den Niederlanden und ein „Herzenswärmer für kalte Tage“, ein Portwine Derby aus England.

Aus dem Weinkeller der Bruderschaft hat Thomas aus dem Geschenk-Korb von Fritz Protz einen 1989er Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling Spätlese ausgewählt. Vom blauen Schiefer, von der Sonne verwöhnt in der renommierten Steillage in Mertesdorf an dem Ruwer rundet der Wein einen besonderen Abend ab.

Andreas freut sich beim Abschied auf ein spannendes Programm 2024 mit vielen ausgefallenen Aspekten.

Nächster Termin im Heinrich-Fries-Haus:

**9. Februar 2024, 19:00 Uhr
Mitgliederversammlung**

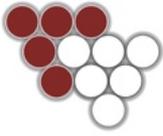


**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Impressionen

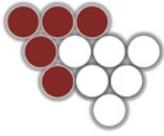




**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

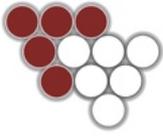




Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

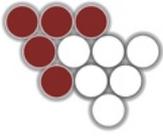




**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

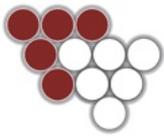




**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

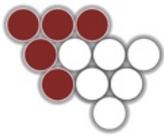




Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 15. März 2024, 19 bis 21:45 Uhr

Trends und Perspektiven 1: Rieslinge der Welt – die Welt der Rieslinge Mit Nicole und Roland Halter

Teilgenommen:

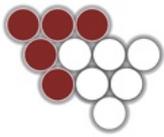
Eberhard Bauer, Konstantin Bleckmann, Wolfgang Bok, Dorothea Braun-Ribbat, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Ralph Kallendrusch, Herbert Kern, Dieter Kießling, Heike Kohler-Lex, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Bernd Rathke, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Karl-Ernst Schmitt, Manuel Schroth, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Stefan Weber, Sven Weller, Geni Wicha, Elke Wiesner-Rohn

Gäste: Manuela Clemens, Marc Eberhardt, Jonas Hütherer, Susan Nilson

Andreas begrüßt wieder eine große Runde zur ersten Themen-Weinprobe des Jahres. Nicole und Roland stellen sich mit dieser Probe zum ersten Mal im Kreis der Weinbruderschaft vor und beginnen zügig zum Beginn der sechzehn-stöckigen Blind-Degustation aus den Jahren 2016 bis 2022 mit einem Aperero aus **Deutschland**. Der badische Sekt Feigenwäldchen vom Weingut Kopp in Sinzheim-Ebenung lag 48 Monate auf der Hefe und ist mit 7,6 g Restzucker sowie 10,5 % Alkohol ein feiner Start für 19 Euro.



Zu Beginn bekommen wir einige allgemeine Informationen zum Riesling: Die älteste Urkunde stammt vom 13. März 1435 in einer Rüsselsheimer Schriftquelle. Riesling belegt 10 % der Rebfläche in der Weltproduktion auf vier Kontinenten. Mit 60.000 ha macht Deutschland ein Drittel aus.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Die Reihenfolge der Weine ergibt sich durch die Zuckerwerte. Ab dem 11. Wein degustieren wir feinerbe bis edelsüße Rieslinge. Es gibt keinen Wein über 13 % Alkohol, die letzten drei liegen unter 12 %.

„So ein Hin und Her“ soll verbunden mit Fotos der Region uns einen Hinweis geben für den Wein aus **Frankreich**. Mit 0,5 g Restzucker und 5,3 g Säure präsentiert sich Les Princes Abbes Riesling 2021 von der Domaines Schlumberger in Guebwiller im Elsass mineralisch mit Noten von Zitrone und Pampelmuse.

Von den Finger Lakes im Bundesstaat New York stammt das Beispiel aus **Nordamerika**, der Ravines dry Riesling 2019 für 31 Euro vom Weingut Ravines Wines mit europäischen Wurzeln. Die Gletscherseen speichern die Wärme bis in den November. Durch den Kalkstein zeigt der Wein eine ausgeprägte Mineralität.

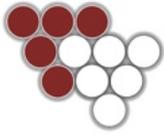
Zurück nach **Deutschland** führt uns der nächste Wein an die Nahe nach Bretzenheim zum Weingut In den Zehn Morgen. 2013 konnte Steffen Montigny die seit mehr als 100 Jahren als Spitzenlagen bekannten Weinberge des ehemals bedeutenden Weinguts Ökonomierat August E. Anheuser erwerben. Der Kahlenberg Riesling 2020 Erste Lage besticht mit einer klaren Säurestruktur und einem leicht salzigen langen Abgang.



Allen wohl bekannt ist das nächste Weingut in **Deutschland**, das Staatsweingut Weinsberg mit einem Riesling Burg Wildeck GG 2016, gewachsen auf Keupermergel und Kie-selsandstein mit 13 % Alkohol für 22 Euro.

Mit Musikeinlage „Staying Alive“ werden wir zum nächsten Land geführt, nach **Südafrika** zum Staying Aive Riesling 2022 vom Weingut Delheim in Stellenbosch, gekauft beim Weingut Hammel in Kirchheim an der Weinstraße in der Pfalz. Die Zusammenarbeit entstand vor 40 Jahren, als Christoph Hammel in Südafrika lernte. Anschaulich präsentiert wird die Landschaft und die Philosophie des südafrikanischen Weingutes in einem Video mit Christoph Hammel. Der ausgeschenkte Riesling stammt von Granitverwitterungsböden in einer Höhe von 320-340 m. Er wurde in Beton-Eiertanks mit Hafen aus der Schweiz ausgebaut.

Wieder nach Übersee geht es mit dem nächsten Wein, dem Beamsville Bench Riesling 2018 für 27 Euro vom Cave Spring in Ontario / Niagara Peninsula im Osten von **Kanada**.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Bekannt ist die Region für Eisweine. Der Riesling stammt von kalkhaltigem Lehmboden über Sandstein und Schiefer.

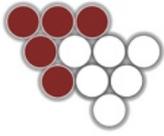
„Pirat, oder doch nicht?“ stellt uns auf die Probe. Die Lösung ist ein roter Riesling trocken 2021 Ortswein für 9,50 Euro vom Weingut Freimuth VDP in Geisenheim, Rheinhessen, in **Deutschland**. Roter Riesling wird heute an der Bergstraße und im Rheingau sowie in Sachsen und im Saale-Unstrut-Gebiet angebaut.



Mit der nächsten Überschrift „Loch im Stein, was für ein Wein?“ zeigt sich die Vorliebe von Nicole, die Präsentation der Weine mit individuellen Geschichten zu verbinden. Die Lochsteine im weichen und mürben Schiefer entstanden durch die Arbeit mit der Spitzhacke. Wir erinnern uns an den Besuch der Weinbruderschaft bei einer Exkursion am Mittelrhein im Weingut Dr. Kauer in Bacharach mit dem charakteristischen Kellerton. Der Schiefertanz Riesling 2022 Bacharach Ortswein nur aus Steillagen zeigt eine ausgeprägte Mineralität und ist charakteristisch für einen eleganten Riesling in **Deutschland**.



Es folgt unter der Überschrift „Homage an die Ehefrau“ ein Riesling aus dem katalonischen **Spanien** zwischen Barcelona und Tarragona. Der Torres „Waltraud“ Riesling 2022



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

vom Weingut Familia Torres in Vilafranca del Penedès, benannt nach Waltraud Maczassek, einer deutschen Künstlerin und der Frau von Miguel A. Torres. Für 12,95 Euro präsentiert sich der Wein mit feinwürzigen Noten und fruchtigen Aromen.

Aus dem Kamptal in **Österreich** stammt der Riesling Terrasse 2021 vom Weingut Bründlmayer in Langenlois. Frische und Frucht mit einem Hauch Restsüße stammen von der Lage der Weinflächen auf kargem Urgesteinboden am Kreuzungspunkt des Donau- und Kamptals mit guten Tagestemperaturen und kühlen Nächten.

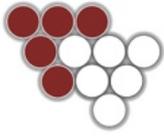
Auf der Weltreise folgt ein Alea Riesling 2022 vom Weingut Wines im Clare Valley in **Australien**. Auch dieser Wein besticht durch den Restzucker von 10,2 g mit Kräuternoten und Schiefermineralik für 27,90 Euro. Er gehört zu den Kultweinen vom anerkannten Rieslinghersteller außerhalb Europas im Süden des Kontinents in Auburn.

Aus dem Columbia Valley in **Nordamerika** verkosten wir das Produkt einer Kooperation mit dem Weingut Dr. Loosen in Bernkastel-Kues an der Mosel. Das Chateau Ste. Michelle in Woodinville im Washington State hat den Columbia Valley Eroica Riesling 2021 für 17,50 Euro geschaffen. Das Projekt startete 1999 und feierte im vergangenen Jahr seine 20jährige Erfolgsstory.



„Weil es hier kühler ist als im Rest des Landes“ soll uns auf die Spur des nächsten Weines führen. In der hochgelegenen und kühlen Elgin-Region östlich von Kapstadt entstehen Weine mit Eleganz und besonderer Frucht. Der Village Riesling 2022 für 15,10 Euro wurde vom Weingut Paul Clüver in Elgin in **Südafrika** produziert. 32 % wurden im großen Holzfass und 68 % im Stahltank ausgebaut.

Bei der Auswahl Welt weiter Rieslinge darf ein Beispiel von **Neuseeland** nicht fehlen. Der Bannockburn Riesling 2022 für 33,70 Euro vom Felton Road Wines in der Ökoregion Central Otago im Süden der Südinsel. Von Bergen umgeben herrscht hier trotz der Nähe zum Meer kontinentales Klima und das Gebiet ist der Regen ärmste Bereich des Landes. Die auf Schiefer- und Kiesböden gewachsenen Reben werden zu einem Riesling mit 55 g Restzucker bei 9 % Alkohol ausgebaut. Auf der ausgefallenen Homepage finden sich Informationen zu Jahrgängen von Rieslingen bis 2007 zurück. Stefan hat einen Teil seiner Ausbildung in Neuseeland absolviert und kennt sich in der Region aus.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

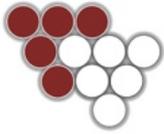
Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Zum Abschluss genießen wir eine Riesling Spätlese 2021 Aus dem Lustgarten mit 65 g Restzucker bei 7,5 % Alkohol vom Weingut Benedikt Loosen Erben in Ürzig (s. Foto) an der Mosel. Mit diesem Riesling von **Deutschland** endet unsere Weltreise zum Thema Riesling.

Wir haben sechs Weine aus Deutschland, je zwei aus Nordamerika und Südafrika, je einen aus Frankreich, Spanien, Österreich, Kanada, Australien und Neuseeland verkostet. Fünf Flaschengebinde wurden von den jeweiligen Weingütern gesponsert. Für die gelungene Präsentation mit einem genussvollen Erschmecken der unterschiedlichen Stilistiken gaben Nicole und Roland einen tollen „Einstand“ mit ihrer ersten Weinprobe im Kreis der Weinbruderschaft.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

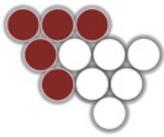
Nach anhaltendem Applaus dankt Andreas für die beeindruckende Veranstaltung, mit dem Einschenken von Thomas und Stefan sowie dem Brot von Herbert. Er macht nochmals Werbung für die Veranstaltung der deutschsprachigen Weinbruderschaften an der Mosel sowie das Rebenglühen, die Jungwinzer-Verkostung und die nächste Veranstaltung.

Nächster Termin:

12. April 2024

Herausforderungen und Perspektiven des Württemberger Weinbaus mit Martin Heinrich, Matthias Hechler und Mara Walz sowie Weinauswahl von Thomas Drachler

Heinrich-Fries-Haus



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 12. April 2024, 19 bis 21:40 Uhr

Trends und Perspektiven 2: Herausforderungen und Perspektiven des Württemberger Weinbaus

Mit Martin Heinrich, Matthias Hechler und Mara Walz. Moderation: Dorothea Braun-Ribbat, Andreas Leonhardt

Teilgenommen:

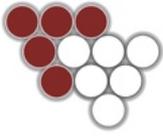
Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Dietrich Bauke, Wolfgang Bok, Dorothea Braun-Ribbat, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Bert Glauf­lügel, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kießling, Wolfgang Kiessling, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Eberhard Rick, Brigitte Riemer, Dietrich Schäfer, Willy Schäfer, Karl-Ernst Schmitt, Karsten Theilacker, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Sven Weller, Geni Wicha, Elke Wiesner-Rohn

Gäste: Edith Glauf­lügel, Hartmut Reiner, Kurt Schilling

Der Württemberger Weinbau als Thema des Abends zieht wieder viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer an. Andreas begrüßt alle, besonders aber die Gäste und Dodi auf dem Podium. Er betont die besondere Verbundenheit der Weinbruderschaft zu Württemberg, die sich auch in der Resonanz auf die Veranstaltung zeigt. Besonders begrüßt er daher auch Ordensmeister Hartmut Reiner und Kurt Schilling von der Weinbruderschaft Sankt Vincenz zu Brackenheim.



Andreas nimmt Bezug auf die aktuelle Berichterstattung zum Weinbau der Region, die besorglich stimmt. Die aktuellen Herausforderungen für das Gebiet sind mannigfaltig und deuten auf einen dramatischen Strukturwandel. Für den weininteressierten Laien sind die Nachrichten häufig nur schwer einzuordnen. Umso mehr freut er sich über die hochkarätigen Gäste des Abends, die mit Ihrer Expertise Hintergründe beleuchten und



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Perspektiven aufzeigen können. Orchestriert wird die Veranstaltung mit Weinen unserer Gäste, die unser Kellermeister Thomas gemeinsam mit ihnen ausgewählt hat.

Vorstellung der Gäste:

Martin Heinrich prägt das renommierte Heilbronner Weingut G.A. Heinrich, das inzwischen von seinen beiden Söhnen Tobias und Björn geführt wird. Die Geschichte der Familie ist eng mit dem Heilbronner Weinbau verbunden und reicht bis in das 16. Jahrhundert zurück. Mit seinem Engagement ist er in der Region allgegenwärtig, ob bei der Weinvilla, der BUGA und nicht zuletzt dem nach ihm benannten Wengerthäusle am Wartberg.

Mara Walz ist erste Vorsitzende der Jungwinzer-Genossenschaft Wein.Im.Puls und wurde Anfang des Jahres als zweite Vorsitzende in den Vinissima-Vorstand gewählt. Nach einer Winzerlehre und dem Studium Weinbau und Önologie in Neustadt an der Weinstraße sowie ihrer Zeit als Württemberger Weinkönigin und Deutscher Weinprinzessin ist sie außerdem weiterhin im Familienbetrieb Weingut Walz in Vaihingen/Enz-Ensingen tätig.

Matthias Hechler ist Vorstand der Heuchelberger Weingärtner. Seit seiner Lehrzeit wirkt er darüber hinaus hinter den Kulissen des Weinguts Gerhard Leiss in Gellmersbach als Kellermeister. Weitere Ausbildungsstationen waren das Weingut Drautz-Able und eine anschließende Techniker Ausbildung in Weinsberg. Matthias ist zusammen mit Mara Mitglied der Schutzgemeinschaft Württemberger Wein.

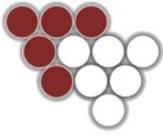
Podiumsgespräch:

Dodi befragt unter Bezugnahme auf Kants vier Fragen zunächst Martin Heinrich, da dieser früher die Veranstaltung verlassen muss.



Martin Heinrich eröffnet mit einer markanten These: Dem Württemberger Weinbau fehle es an einem einschneidenden Erlebnis wie dem Glykolskandal in Österreich. Dieser habe dort vieles auf den Prüfstand gestellt und Veränderungen, insbesondere bei der Qualität hervorgebracht. Anschließend habe auch das Preisgefüge wieder gestimmt. Gleichzeitig sei ihm natürlich bewusst, dass die Veränderungen zunächst auch schmerzhaft gewesen seien. Klartext sei in der aktuellen Situation wichtig, denn viele der aktuellen Entwicklungen seien hausgemacht. Ihm gehe es gleichwohl nicht darum zu provozieren, sondern durch Zuspitzung und Polarisierung den Boden für eine ehrliche Diskussion zu bereiten.

Martin spannt daraufhin einen weiten Bogen über die wirtschaftliche Situation der Genossenschaften, Preissteigerungen, Klimaveränderungen, drohende Betriebsschließungen und Imageprobleme des Württemberger Weines. Ein wesentliches Merkmal des Württemberger Weinbaus sei die Zuwendung zu industrieller Produktion. Diese habe lange Zeit vor allem bei den Genossenschaften ein auskömmliches Wirtschaften gesichert.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

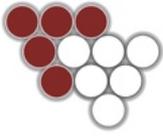
Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Früh habe sich allerdings auch abgezeichnet, dass die zunehmende Konzentration auch eine stärkere Einflussnahme des Handels auf die Preisgestaltung bewirkt habe. Die zentrale Vermarktung über die WZG habe ein Gegengewicht bilden sollen, dieses habe jedoch den umgekehrten Effekt gehabt, da dadurch keine Differenzierung der einzelnen Genossenschaften über den Preis mehr möglich gewesen sei. Die daraus folgende „Gleichmacherei“ führe dazu, dass inzwischen am Markt vorbei produziert werde und es viel mehr Wein gebe, als getrunken werde. Gleichzeitig sei die Entwicklung von der Politik lange Jahre gefördert worden. So seien bspw. Zuschüsse für die Verbesserung der Kellertechnik vielfach großen Betrieben zu Gute gekommen, während kleinere Betriebe die Investition hätten selbst stemmen müssen. Aktuell stünden viele Betriebe wirtschaftlich mit dem Rücken zur Wand. Gleichzeitig bestünden Nachwuchssorgen. Erstmals sei keine Technikerklasse an der Weinbauschule in Weinsberg zustande gekommen.



Martin vermisst vor allem ein zukunftsfähiges Profil für den Württemberger Wein, es fehle ein gemeinsames Konzept. Am Beispiel des eigenen Betriebs plädiert er für die Reduzierung der Rebsorten in den Weingütern, sein Betrieb konzentriert sich bspw. auf die vier heimischen Rebsorten: Riesling und Weißer Burgunder, Lemberger und Spätburgunder. Er sei kein Verfechter blinder Tradition. Änderungen müssten aus Überzeugung angegangen werden und weniger im Hinblick auf aktuelle Trends. Hier kritisiert er die aktuelle Entwicklung zu nobler Kühle, die die Frucht in den Hintergrund treten lasse. Das Vertrauen der Verbraucher wachse aus Kontinuität. Wer über 100 Jahre den gleichen Wein in guter Qualität produziere, werde als verlässlicher Erzeuger wahrgenommen. Bei größeren Betrieben könnte z. B. ein gebietstypischer Trollinger für alle mit entsprechender Vermarktung produziert werden – trocken und z. T. Maische vergoren. Der Trollinger ist in den letzten 5 Jahren wieder im Aufwärtstrend.

Wichtig sei daher langfristiges Denken und ein Zusammenhalt der Winzer. Noch sei es nicht zu spät, um das Profil des Württemberger Weins zu schärfen und Weichen für die Zukunft zu stellen.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

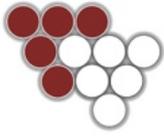
Andreas setzt die Moderation mit Mara Walz und Matthias Hechler fort:

Mara Walz stimmt der Analyse von Martin Heinrich zu und ergänzt, dass sie trotz der Anforderung durch die Arbeit mit der Natur eine gewisse Gelassenheit gewinnt. Aus ihrer Sicht sind neben den von Martin genannten Themen die größten Baustellen derzeit Kostensteigerungen und bürokratische Auflagen. Zwar konnten verschärfte Regelungen zum Pflanzenschutz in letzter Sekunde verhindert werden. Neben den Risiken des Klimawandels führten Kostensteigerungen in der Produktion, insbesondere bei den Energiekosten und gleichzeitig verschärfte Mindestlohnregelungen, zu erheblichen Verschlechterungen der Produktionsbedingungen deutscher Erzeuger. Sie gibt zu bedenken, dass auch die Natur gegen Planungen „arbeiten“ kann. Qualitativ sei bspw. der gestiegene Alkoholgehalt der Weine anzugehen, der bei den Verbrauchern auf ein zunehmendes Gesundheitsbewusstsein treffe. Es fehle auch zunehmend die Bereitschaft, Ehrenämter in der Landwirtschaft zu übernehmen.

Mara Walz blickt positiv auf die Rolle der WGs und verweist auf neue Genossenschaften von Jungwinzern, wie Wein.Im.Puls und Vino Generation e.V. in Rheinhessen. Die Entscheidungswege sind kürzer und der Austausch intensiver. Sie wünscht sich mehr Unternehmergeist in den Betrieben und auch entsprechende Freiräume für eine „Start-up“-Mentalität in den etablierten Betrieben. Dies setzt eine Bereitschaft zu Veränderungen voraus. Hier sei unternehmerisch noch viel Potenzial, Weinlisten zu verschlanken und Produktionsbedingungen zu optimieren.



Matthias Hechler schildert, dass Entscheidungen bei den WGs von den Gremien mitgetragen werden müssen, was kurzfristige Veränderungen erschwere. Bei kleineren Weingütern sei die Entscheidungsfindung einfacher, da mehr ausprobiert und ggf. schneller reagiert werden könne. Darüber hinaus sei es aufgrund des Genossenschaftsdenkens herausfordernd, Qualitätsprogramme über die Bezahlung zu steuern. Jede Ertragsreduzierung führe zunächst zu einer Verringerung des Verdiensts, wenn sie nicht ausgeglichen werde. Aus seiner Sicht seien die Genossenschaften im Sinne einer Qualitätspyramide Erzeuger solider Basisqualitäten, während die übrigen Weingüter in der Spitze produzierten. Die Heuchelberger Weingärtner verfolgten hier einen Ansatz zur stärkeren Markenprägung ihrer Produkte.



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

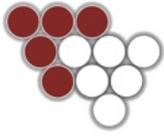


Martin Heinrich erinnert an die Kooperation mit Südtirol vor vier Jahren, dem Traubentausch von Trollinger und Vernatsch. Die Trauben aus dem Süden waren kleiner als die Heilbronner. In Südtirol und anderen Regionen werden in den letzten Jahren höhere Preise für die Weine als in Württemberg erzielt. Auf dem regelmäßigen Trollinger-Vernatsch-Gipfeltreffen seien die Württemberger Weine qualitativ jedoch inzwischen ebenbürtig.

Auf die Frage von Wolfgang Bok vermisst Mara Walz aus Sicht der Jungwinzer Weinwerbung für alle. Beispielsweise in Rheinland-Pfalz gibt es Pflichtabgaben der Betriebe für entsprechende Marketing-Maßnahmen.

Alle Gesprächsteilnehmenden sind sich einig, dass der Austausch heute gegenüber früheren Zeiten sehr viel intensiver geworden ist. Dies erweitert die Chancen für erfolgreiche Entwicklungen. Hier sind auch die Entscheidungsträger in Brüssel gefordert. Wichtig ist nach Mara Walz auch die mentale Gesundheit. Früher war komplette Aufopferung selbstverständlich. Matthias Hechler ergänzt den Wunsch nach einer „Winterphase“ nach den Power-Zeiten. Aktuell gibt es rund ums Jahr eine Siebentage-Woche mit Büroarbeiten am Sonntag.

Als Dank an Martin Heinrich überreicht Andreas einen Wein aus Südtirol und ein historisches Heftchen zum Weinbau. In früheren Zeiten wollte Karl-Ernst Martin Heinrich schon als Mitglied der Weinbruderschaft gewinnen. Martin Heinrich sagte zu, gerne das 50. Mitglied zu werden. Zu Anfang dieses Jahres war es nun so weit. Mit Applaus begrüßen wir Martin Heinrich in unserer Runde.



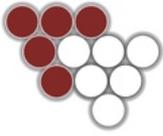
**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Zum Schluss der Veranstaltung dankt Andreas Mara Walz mit einem vitaminreichen Präsent und Matthias Hechler mit einem Strauß von Trollingerzipfeln der Metzgerei Nothwang.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Diskussionsrunde:

In der Diskussionsrunde geht es um die Profile von Weingütern und der WGs sowie damit verbunden ggf. unterschiedlichen Produktlinien. Außerdem um die Präsenz Württemberger Weine in der Gastronomie sowie die Vermarktung in Supermärkten wie Aldi, Lidl und Edeka.

Der Württemberger Wein muss sich mit den Qualitäten nicht hinter anderen Gebieten verstecken. Es hapert aber an der erfolgreichen Marketing-Strategie und einer angemessenen Preisgestaltung.

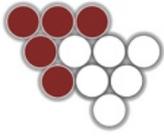
Angeregt wird nicht nur eine Konzentration auf weniger Rebsorten, sondern eine Schärfung der lokalen Besonderheiten im Norden, Süden, Osten und Westen auf unterschiedlichen Böden.

Zum Abschluss schlägt Karl-Ernst vor, den Württemberger Wein auch bei der Weinbruderschaft noch mehr in den Vordergrund zu stellen, was mit Applaus von den Mitgliedern unterstützt wird.



Begleitend zur Veranstaltung offeriert Thomas nach Rücksprache mit den Gästen auf dem Podium eine Auswahl von **Weinen aus vier Weingütern:**

Weingut Walz, Vaihingen/Enz-Ensing: Lemberger, Trollinger und Riesling, auch Spätburgunder, Merlot, Muskatrollinger sowie Sauvignac, Grauburgunder, Gewürztraminer



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Heuchelberg Weingärtner eG, Schwaigern: Trollinger, Lemberger, Samtrot, Spätburgunder, Schwarzriesling, Muskattrollinger, Dornfelder, Acolon, Cabernet Dorsa, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, Grauburgunder, Gewürztraminer, Chardonnay, Weißburgunder
Weingut G. A. Heinrich, Heilbronn: Weißer Burgunder, Riesling, Spätburgunder, Lemberger, auch Grauer Burgunder, Muskateller, Scheurebe, Trollinger
Weingut Leiss, Gellmersbach: Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Lemberger, Spätburgunder, auch Müller-Thurgau, Kerner, Muskateller, Trollinger, Samtrot, Schwarzriesling, Muskattrollinger

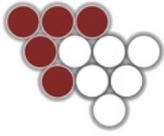
Apero

2022 Lemberger Rosé Sekt brut. Weingut Walz

Flaschengärung, 12,5 % Alkohol

Der feinperlige Sekt stimmt uns auf den Abend zu den Herausforderungen und Perspektiven des Württemberger Weinbaus ein.

1. 2023 Grauburgunder trocken. Heuchelberg Weingärtner eG
2023 Grauer Burgunder trocken „Weinbergschnecke“. Weingut G. A. Heinrich
Die „Weinbergschnecke“ ist leichtfüßig und frisch mit feiner Säure.
2. 2020 Trollinger Gutswein trocken. Weingut Walz
2023 Trollinger „Alte Reben“ trocken, Weingut G. A. Heinrich
Ein unkomplizierter süffiger Vesperwein ist der Trollinger Gutswein.
Die „Alten Reben“ präsentieren sich mit feinem Biss.
3. 2022 Ensinger Schanzreiter Lemberger trocken Barrique. Weingut Walz
2020 Lemberger trocken G. A., Heilbronner Stiftsberg. Weingut G. A. Heinrich
Beim Ensinger Schanzreiter ist das Holz schon gut eingebunden.
Der schlanke Lemberger vom Heilbronner Stiftsberg zeigt eine tiefe Farbe.
4. 2020 Rotwein Cuvée Leitwolf. Weingut Leiss
2017 Cuvée Dieb. Weingut G. A. Heinrich
Die Cuvée Leitwolf mit fein eingebundenen Holzaromen besticht mit dunklen Beerennoten und kräftiger Würze.
Die Cuvée Dieb aus Lemberger und etwas Cabernet (Cubin) ist in Barriquefässern ausgebaut, präsentiert sich vollmundig und komplex.
5. 2022 Ensinger Schanzreiter Riesling -S- trocken. Weingut Walz
2021 Schnellberg Riesling trocken. Weingut Leiss
Der Riesling -S- stammt aus den besten Weinbergen im Ensinger Schanzreiter.
Der Schnellberg Riesling wurde im Stückfass ausgebaut und zeigt sich mit Schmelz und anregender Säure.
6. 2022 Ensinger Schanzreiter Sauvignac trocken. Weingut Walz
2023 Sauvitage trocken. Heuchelberg Weingärtner eG
Der Ensinger Schanzreiter aus der neuen Rebsorte zeigt einen angenehmen Trinkfluss mit guter Säure.
Der Sauvitage ist die erste Abfüllung in einer Mehrwegweinflasche aus der Linie Move for Nature. Er hat Noten von Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren.
7. 2022 The Shy Dok trocken. Weingut G. A. Heinrich
2022 Hängenkorb Sauvignon Blanc trocken. Weingut Leiss



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

The Shy Doc ist ein Andenken an den Großvater von Björn und Tobias, der den Vater der Rebsorte Dr. Scheu besuchte. Der Wein wurde in alten Eichenfässern zur spontanen Gärung ausgebaut, dann ins Betonei gegeben, anschließend unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.

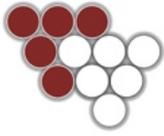
Der Hägenkorb Sauvignon Blanc zeigt grüne Noten in der Nase, im Gaumen kräutrig Aromen und feine Mineralik.

Andreas dankt zum Abschluss der Veranstaltung allen Beteiligten, insbesondere den Gästen und Dodi für die vielschichtigen Ausführungen und Anregungen. Für die Weinauswahl gilt ein besonderer Dank Thomas sowie Herbert für das Brot. Die Mitglieder haben ebenso einen wichtigen Part mit ihren Diskussionsbeiträgen beigesteuert.

Nächster Termin:

11. Mai 2024

Frühlingsfest - Exkursion zum Weingut Fürst Hohenlohe-Öhringen in Verrenberg



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Samstag, 11. Mai 2024, 15:30 bis 18:15 Uhr

Frühlingsfest – Exkursion zum Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen in Verrenberg

Teilgenommen:

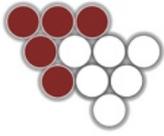
Dietrich Bauke, Wolfgang Bok, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Dieter Kießling, Manfred Kostial, Andreas Leonhardt, Bernd Rathke, Dietrich Schäfer, Holger Schmidtchen, Korinna Theilacker, Thomas Trocha

Gäste: Manuela Clemens, Petra Kostial, Ines Sziegoleit

Wir treffen uns im Weingut bei herrlichem Wetter. Nach der Begrüßung von Andreas offerieren uns Geschäftsführer Carl-Julius Cromme und Außenbetriebsleiter Dominik Weißer einen Cremant brut nature 2018 aus 70 % Schwarzriesling und 30 % Chardonnay mit 0,4 g Restzucker und einer feinen Cremigkeit im Gaumen – ein exzellenter Auftakt für eine fulminante Probe.



Am Wengerthäuschen in der Monopollage Verrenberg wird ein Verrenberger Verrenberg Riesling Ortswein 2022 angeboten. Informationen über die Geschichte des Weingutes, die ausgebauten Rebsorten und die Weinberglagen werden erläutert. Das Familienunternehmen betreibt seit 1256 Weinbau. 2007 entstand der Neubau neben der historischen



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Wiesenkelter. Rebflächen befinden sich in Öhringen-Verrenberg in den Lagen Verrenberg und Goldberg, Pfdelbach in der Lage Goldberg sowie in Pfdelbach-Untersteinbach und Pfdelbach-Harsberg jeweils in der Lage Dachsteiger.

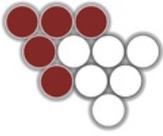


Wieder zurück im Fasskeller startet die Degustation mit zwei Großen Gewächsen, zuerst einem Verrenberger Verrenberg Riesling Großes Gewächs trocken mit 12,5 % Alkohol aus dem Jahr 2018, einem warmen Jahrgang. Der Wein wurde zu 100 % im Edelstahltank mit Spontanhefe ausgebaut.

Die zweite Probe, der Verrenberger Verrenberg Riesling GG aus dem Jahr 2009, entwickelt sich mit Luft und zeigt eine kräutrige Note mit 12,8 % Alkohol, 4 g Zucker und 6,9 Säure.

Es folgen zwei Beispiele aus der H.A.D.E.S.-Reihe. Die Gruppe der H.A.D.E.S.-Weingüter führt regelmäßig Blindverkostungen durch und bespricht die Marketinglinie. Sie experimentieren auch mit Tonneaus, Beton-Eiern und Amphoren. Der Chardonnay trocken 2020 mit 13,3 % Alkohol (auf dem Etikett 13,5 %), 2 g Restzucker und 6,5 Säure, ausgebaut 12-14 Monate in französischem Barrique, präsentiert sich mit gelben Früchten und Vanille in der Nase sowie mit feinen Holznoten und Cremigkeit im Gaumen.

Besondere Begeisterung ruft der Cabernet Franc H.A.D.E.S. trocken 2018 hervor, mit 13,7 % Alkohol (auf dem Etikett 14 %), 0,8 Restzucker und 5,9 Säure. Der Wein wurde 18-20 Monate im Barrique ausgebaut. In der Nase zeigt er Röstaromen sowie grüne Paprika und Pfeffer, im Gaumen geschliffenes Tannin und einen langen Abgang.



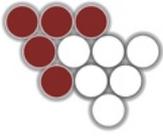
Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Im Weingut werden 40 % Rotweine angebaut, vor allem Lemberger und Spätburgunder, aber auch „neue“ Rebsorten wie Merlot und Cabernet Franc. Wenige Rebzeilen mit Cabernet Sauvignon werden vor allem in Cuvées eingebunden. Die Initiative zum Ausbau hochwertiger regionaler Rotweine im Bordeaux-Stil geht auf Lothar Eiermann zurück. Der damalige Kellermeister Siegfried Röll entwickelte die Grundlagen für das heutige Sortiment des Weingutes.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Von 40-60 Jahre alten Reben stammt der Lemberger für das Verrenberger Verrenberg Lemberger Große Gewächs trocken 2015 mit 13,8 % Alkohol (auf dem Etikett 14 %), 0,6 Restzucker und 5,9 Säure. Der Wein besticht mit schlanker Eleganz und fein kräutriger Würze.

Aus dem kühlen Jahr 2010 stammt der Ex flammis orior H.A.D.E.S. trocken, der jetzt auf seinem Trinkhöhepunkt ist. 70 % Lemberger, 20 % Cabernet Franc und ein Rest Merlot vermählen sich zu einem eleganten Wein mit ersten Tertiäraromen, feinen Kirscharomen und kräutriger Würzigkeit. Ein Gedicht!

Als abschließendes Glanzlicht wird der Verrenberger Verrenberg Riesling Trockenbeeren- auslese 2013 mit 10,7 % Alkohol ausgeschenkt. Mit feiner Säure begeistert er Gaumen und Seele.

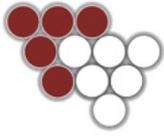
Andreas bedankt sich bei den Gastgebern für die herausragende Degustation. Zum geselligen Abschluss sitzen wir im Restaurant Wiesenkelter zusammen.



Nächster Termin:

20. bis 23. Juni 2024

Exkursion ins Elsass mit der Weinbruderschaft St. Vincenz



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Donnerstag, 20. bis 23. Juni 2024

Große Exkursion ins Elsass mit Andreas Leonhardt und Harro Schiz

Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Wolfgang Bok, Dorothea Braun-Ribbat, Hartmut Clemens, Christina Jacob, Wolfgang Kießling, Manfred Kostial, Andreas Leonhardt, Willi Schäfer, Karl-Ernst Schmidt, Korinna Theilacker, Elke Wiesner-Rohn

Gäste: Gitta und Lothar Andreas, Manuela Clemens, Gertrud und Helmut Gross, Renate Kießling, Petra Kostial, Ilse-Marie Litfin, Rosi und Harro Schiz

Gut gelaunt starten wir alle nach der ersten Station in Brackenheim-Hausen gemeinsam ab dem Busbahnhof in Heilbronn in Richtung Elsass. Ein ambitioniertes Programm führt uns von Newcomern und seit Generationen betriebenen Familienbetrieben zu großen Kooperativen. Vom Standorthotel in Colmar aus besuchen wir Weingüter in Scherwiller, Voegtlinshoffen, Colmar, Orschwihr, Westhalten, Eguisheim, Ingersheim, Orschwiller und Ottrott. Bei den Verkostungen sind verschiedene Schwerpunkte gesetzt.



Am Anreisetag verkosten wir im Bus zu den leckeren „weltbesten“ Brackeneheimer Brezeln acht Weißweine aus der Pfalz, dem Burgund, Südtirol und dem Elsass – und einen spontan vergorenen Riesling von unserem Kanzler Hartmut – sowie einen Trollinger.

Donnerstag, 20. Juni

Das **Weingut Achillée in Scherwiller** mit 18 ha Rebflächen auf steinigen Böden mit Schiefer und Granit punktet mit einem Gebäude aus Holz und Stroh mit einer Konstruktion aus 5.000 selbsttragenden Strohbällen für die Außenhülle und die Dachdämmung, dem bisher größten Bau dieser Art in Europa. Lärche wurde für das Tragwerk und die Verkleidung verarbeitet. Die Reben werden seit 2003 biodynamisch angebaut. Seit 2016 wird das Weingut von den Brüdern Jean und Pierre Dietrich geführt.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

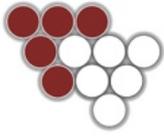
Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Nach einer Betriebsführung in englischer Sprache verkosten wir sechs Weine. Zum Aperó wird uns ein Cremant zero dosage 2020 aus 45 % Riesling, 10 % Chardonnay sowie Auxerrois und Pinot Blanc serviert. Es folgt eine Riesling-Cuvée aus den Jahren 2020/21 mit feinen mineralischen Noten in der Nase und im Gaumen mit Zitrusfrucht. Aus der Magnum für 110 Euro wird ein 2019er Riesling Schieferberg mit dezentem Petrol offeriert. Aus demselben Jahr stammt der folgende Riesling Grand Cru Frankstein für 32 Euro mit durch Granit geprägten Boden.



Im ehemaligen Weingut Jean-Paul Schmitt, dessen Rebflächen übernommen wurden, ist der Gewürztraminer Rittersberg Réserve Personelle 2017 für 25 Euro produziert worden. Den Abschluss bildet ein 2022er Pinot Noir – libre. Der Mini-Guglhupf, Brotstangen und die Vesperplatten mit regionalen Wurst- und Käse-Spezialitäten runden den Besuch in dem innovativen Weingut mit internationalem Publikum ab. Auf den Flaschen-Etiketten finden sich die abstrahierten Flächen der jeweiligen Lagen.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

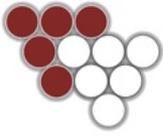
Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Freundschaftlich empfangen werden die Brackenhheimer Weinschwestern und Weinbrüder von der **Familie Ginglinger-Fix in Voegtlinshoffen**. Von der überdachten Terrasse haben wir einen wunderbaren Blick in die Rhein-Ebene. Die kleine Gemeinde mit 475 Einwohnern liegt auf 340 m Höhe am Rande der Vogesen. Das Weingut wird von den Geschwistern Éliane und André mit den Eltern Marie-Paule und Hubert geführt. Der Familienbetrieb besteht seit 1610. Sie sprechen sehr gut deutsch.



Die Verkostung von sechs Weinen startet mit einem frischen Sylvaner 2022 Vieilles Vignes, gefolgt von dem für den Betrieb bekannten Muscat 2023 Vieilles Vignes für 9,30 Euro. Der 2023er Riesling stammt von Weinbergen in 350 m Höhe und ist durch zarte Fruchtnoten geprägt.

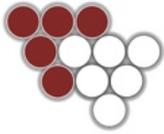


Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Fein präsentiert sich der Cremant d'Alsace brut mit kaum Dosage. Auch probiert werden konnte zum Abschluss der Cremant d'Alsace brut Rosé. Der 2023er Pinot Gris ist demi-sec. Einen herausragenden Abschluss bildet der Gewürztraminer 2021 Grand Cru Hatschbourg für 15,50 Euro auf Böden von Kalk, Buntsandstein und grünem Mergel. Die Weine überzeugen durch ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. Dazu wird ein leckerer Guglhupf serviert.



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



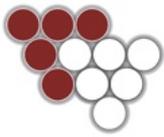
Am Abend fahren einige mit dem Bus in die Innenstadt von Colmar. Andere gehen in der Nähe des Hotels essen.

Freitag, 21. Juni

Am zweiten Tag starten wir in der **Boutique Wolfberger in Colmar**. Die Kooperative besteht aktuell aus 150 Betrieben mit der Produktion von 14 Millionen Flaschen, die vor allem in Frankreich, aber auch in Kanada, Skandinavien, Japan und China verkauft werden. Die Informationen erhalten wir in englischer Sprache.



Zur Begrüßung im Hörsaal mit Einzel-Verkostungsplätzen gibt es eine Cuvée Prestige Saint Léon IX aus 80 % Chardonnay und Pinot blanc. Die Nachfrage nach Crémants



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

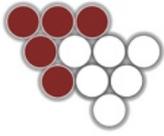
Wein gemeinsam erleben
seit 1991

steigt. Derzeit gibt es bei Wolfberger 15 Crémants, von brut bis demi-sec. Ende des Jahres erscheint der erste Lagen-Crémant des Hauses.



Drei Grands Crus geben einen Einblick in das breite Angebot der Kooperative: ein 2019er Riesling Pfersigberg für 14.10 Euro – goldfarben, mineralisch, Petrol, Feuerstein, Lemon, 7 g Restzucker, 14 % Alkohol; ein 2019er Pinot Gris Eichberg für 14.40 Euro – medium dry, geeignet zu marokkanischem Essen, Sahne-Soßen, Käse; ein 2017er Gewürztraminer Eichberg 2017 für 14.70 Euro – Rosen, Gewürze, Pfeffer, Trockenobst, geeignet zu Roquefort und Münsterkäse.





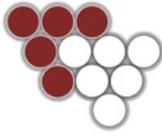
Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Im Bus schenkt Harro seinen Spätburgunder 2020 von 56 Jahren alten Reben Spätlese im Holzfass gereift aus.

Im **Maison du Fromage Vallée du Munster in Günsbach** haben wir Zeit für die Besichtigung der Ausstellung und für den Einkauf im Shop. Dort kaufen Andreas und Harro Munster- und Ziegenkäse für den Mittagsimbiss mit Grands Crus von Wolfberger: Riesling Grand Cru Hengst 2021, Riesling Grand Cru Pfersigberg 2019, Gewürztraminer Grand Cru Kirchberg de Barr 2017.

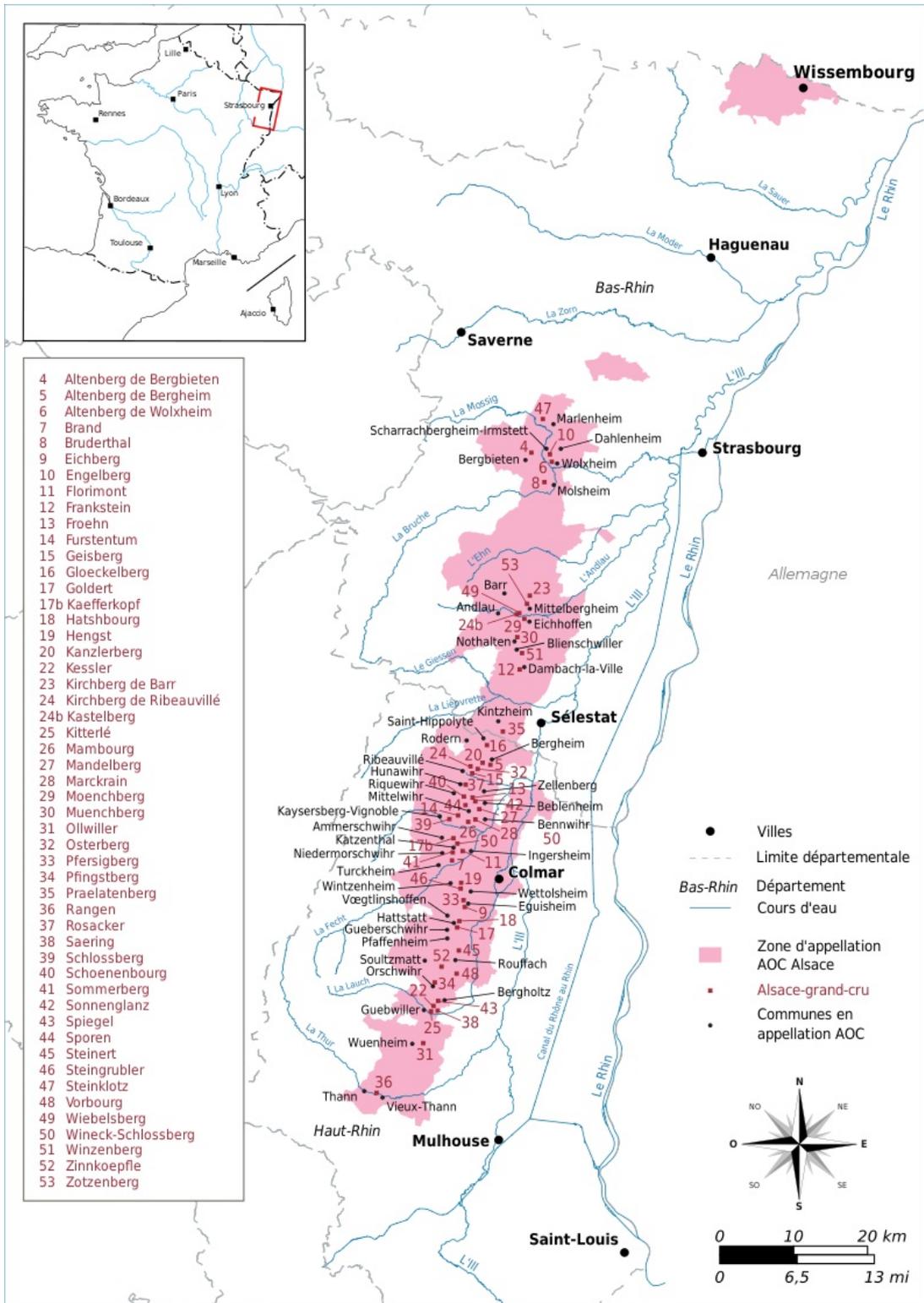




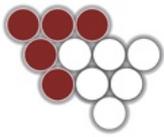
**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Lagenkarte: AOC Grand Crus des Elsass



Quelle: TouN - Eigenes Werk: Cours d'eau, limites départementales, villes : données de la carte © les contributeurs d'OpenStreetMap, CC-BY-SA Openstreetmap ; Zone d'appellation AOC : données de l'INAO, CC-BY-SA 2.0 Délimitation des aires-géographiques des SIQO - sur data.gouv.fr Logiciels utilisés (méthode décrite dans ce didacticiel) : Quantum GIS ; Inkscape ; CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=11793167>



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

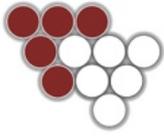
Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Im **Weingut Valentin Zusslin in Orschwihr** erwartet uns eine hochwertige Probe in englischer Sprache. Dem Weingut gehören Rebflächen der sehr heißen Lage Bollenberg. Neu ist die Anpflanzung von San Giovese am Clos Liebenberg, der Monopollage des Weingutes. Der Familienbetrieb wird in der 13. Generation bewirtschaftet, aktuell von Marie und Jean Paul Zusslin. Seit 1997 wird biodynamische Landwirtschaft betrieben, seit 2012 auf die Bodenbearbeitung mit Tieren gesetzt.



Zu Beginn wird uns ein Cremant Brut Prestige für 20 Euro aus 80 % Auxerrois sowie Riesling und Pinot Gris serviert. Ein zweiter Cremant 2016er Bollenberg für 38 Euro besteht aus 75 % Auxerrois und 25 % Pinot Gris.





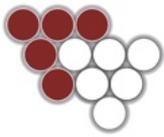
Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Einem 2021er Riesling vom Bollenberg für 27,50 Euro folgt ein Clos Liebenberg Monopole Riesling aus dem Jahr 2020 für 39 Euro mit feiner Säure, einer betörenden Mineralität und Salzigkeit- oberhalb des Grand Cru Pfingstberg gelegen, aber nach elsässischem Weingesetz keine Grand Cru Lage. Ein 2016er Riesling Grand Cru Pfingstberg für 60 Euro von Böden auf Muschelkalk und Vogesen-Sandstein zeigt feine Reifenoten in der Nase. Im Jahr 2016 gab es viel Regen. Im Gaumen präsentiert er sich aromatisch und cremig.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

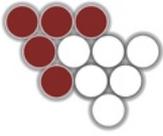
Zwei Pinot Noirs vom Bollenberg aus dem Jahr 2020 für 37 Euro und aus dem Jahr 2017 für 68 Euro sind von besonderer Qualität. Bei dem 2020er sind die Tannine noch sehr präsent, der 2017 vom Bollenberg-Neuberg mit ausschließlicher Morgensonne zeigt animalische Noten und elegante Kirsche im Gaumen.

Zur Abrundung wird ein 2020er Gewürztraminer Bollenberg „Moelleux“ präsentiert. Nach angeregten Unterhaltungen im sonnigen Hof war noch ein Spaziergang zur Kapelle geplant. Wegen Regens übernahm die Winzerin Marie die Führung im Bus zum Bollenberg.



Zum gemeinsamen Abendessen mit elsässischen Spezialitäten fahren wir nach **Zimmerbach ins Restaurant Au Raisin d'Or**. Nach einem Amuse Gueule, einem Spargelcreme-Süppchen, wird ein Salat aus rohen Gemüsen mit Presskopf-Vinaigrette und ein Coucroute sowie ein Eis-Guglhupf mit Kirschwasser serviert.





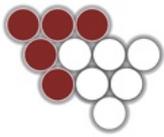
Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Samstag, 22. Juni

Am nächsten Morgen geht es zum zweiten von Harro empfohlenen Weingut, der **Domaine Léon Boesch in Westthalen**. Der bei Demeter biodynamisch zertifizierte Betrieb mit 14,5 ha am Fuße des Petit Ballon wird seit 1610 bewirtschaftet. Bei der Führung in englischer Sprache lernen wir den beeindruckenden Keller kennen, der mit Kalksteinblöcken angelegt wurde. Das bioklimatische Gebäude mit Holzkonstruktion, Strohisolierung und begrünten Dächern entspricht der Philosophie des Weingutes.



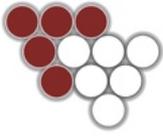
**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Wir starten mit zwei Pinot Noirs, dem 2022er „Les Jardins“ für 16.90 Euro von Böden auf Kalk und Lehm mit Kirschnoten und dem 2022er Luss für 28.40 Euro vom Muschelkalkboden mit straffer Säure und Tanninen.

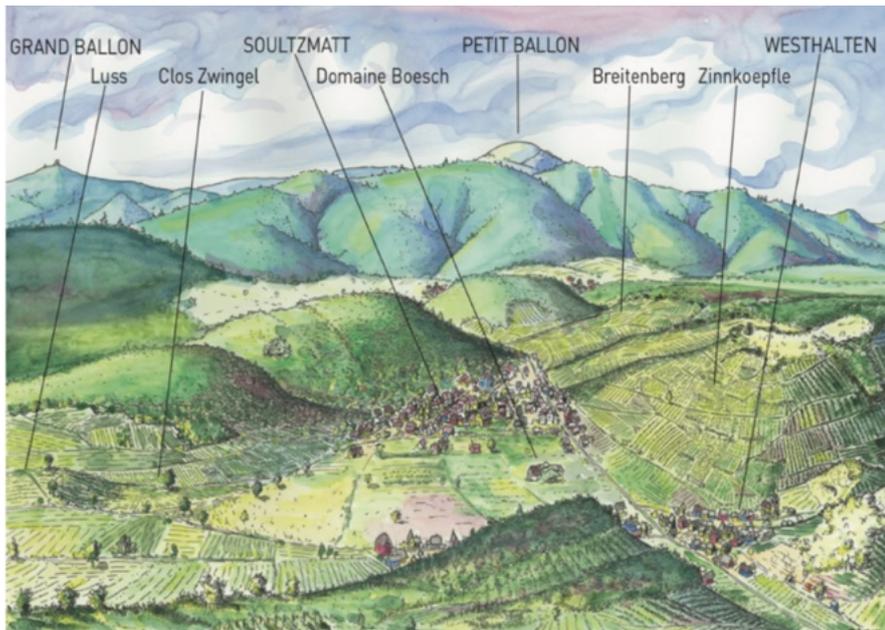




Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

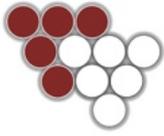
Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Bei den trockenen Weißweinen beginnen wir mit einem feinen Sylvaner „Les Pierres Rouges“ 2022 vom Buntsandstein für 9,70 Euro. Der Edelzwicker „Les Collines“ 2022 für 8,70 Euro ist eine Cuvée aus 10-20 % Gewürztraminer sowie etwa 35 % Riesling und 30 % Weißburgunder sowie Grauburgunder, Sylvaner und Muskateller. Der Pinot Gris „Clos Zwingel“ 2022 für 18,70 Euro zeigt sich vollmundig.



Der Riesling Luss 2022 von einem markanten Kalkfelsen passt gut zu Hühnchen wie auch zu Meeresfrüchten. Ein zweiter Riesling Breitenberg 2020 vom Buntsandstein präsentiert sich mit feiner Säure.



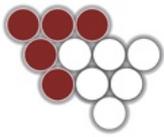


**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Zwei Gewürztraminer begeistern die Liebhaber dieser Rebsorte: „Les Fous“ aus dem Jahr 2022 für 14.90 Euro vom Kalkboden mit 0,2 g Restzucker und der 2020er aus der Grand Cru Lage Zinnkoepfle für 29.60 Euro. Gewürztraminer-Reben wurden 1920 angepflanzt. Zum krönenden Abschluss genießen wir einen 2018er Zinnkoepfle Vendages Tradives. Dank reichlicher Einkäufe ist die Verkostung kostenfrei.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

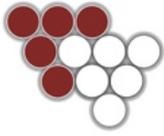
Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Über die Mittagszeit haben wir Zeit für die persönliche Besichtigung von **Eguisheim**, zum Beispiel der Befestigung des Ortes und der Kirchen oder zum individuellen Mittagessen. Im Anschluss machen alle eine Fahrt mit dem Mini-Zug durch den Ort und die Weinberge mit den Grand Cru-Lagen Eichberg und Pfersigberg.



Vor der Weiterfahrt ist noch Gelegenheit, sich im Hauptsitz des Maison Wolfberger umzuschauen.





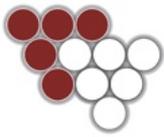
Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Dann geht es weiter in den **Cave Jean Geiler**, einer Kooperative heute mit 193 Genossenschaftswinzerinnen und -winzern in Ingersheim. Dort befindet sich das größte Weinfass Europas, das noch in Benutzung ist. Der 1991 erbaute, 6 m tiefe Keller gewährleistet konstante Temperaturen ohne Kühlung und Heizung.



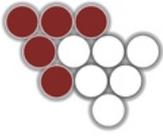


Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Nach einem Crémant Blanc de Noir für 8.90 Euro verkosten wir einen Muscat Reserve Particulière 2023 für 6.40 Euro. Es folgt ein Riesling Inspiration Terroirs 2022 für 8.15 Euro und Pinot Gris Bio 2021 für 8.40 Euro. Ein Gewürztraminer Collection Douceurs für 10.70 Euro zeigt Gewürz-Noten. Zum Abschluss der Weißweine degustieren wir einen Pinot Gris Vendanges tardives mit 20 g Restsüße für 17.40 Euro. Der Pinot Noir Réserve Particulière 2023 für 8.20 Euro präsentiert sich mit dichter Farbe.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

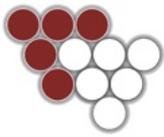
Am Samstagabend genießen einige französisches Essen im Klein-Venedig von Colmar und andere in der Nähe des Hotels Sushi „All you can eat“.



Sonntag, 23. Juni

Sonntagvormittag erwartet uns ein entspanntes Verkosten in Orschwiller mit Kutschfahrten durch die Weinberge mit der Grand Cru Lage Praelatenberg. **Alsace Rocks 4** entstand anlässlich des 50-jährigen Jubiläums der Elsässer Grand Crus 2023 und wird jetzt weitergeführt.



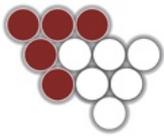


**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

An acht Standorten im Juni und Juli präsentieren regionale Weingüter jeweils aus der Region des Veranstaltungsortes ihre Weine bei Musik sowie Spielen für Groß und Klein. Bei den Versucher-Proben konzentrieren wir uns in Kleingruppen auf unterschiedliche Weine.

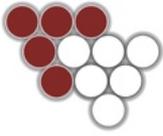




Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

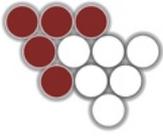
Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Im **Restaurant L'Ami Fritz in Ottrott** werden wir nach einem Crémant d'Alsace brut vom Weingut Fritz-Schmitt zu Lachsschnitten mit einem Gewürztraminer Grand Cru Bruderthal von der Domaine Neumeyer zu elsässischer Entenstopfleber sowie einem Rouge d'Ottrott Vieilles Vignes de L'Ami Fritz vom Weingut Fritz-Schmitt zum Lendenstück vom Rind verwöhnt.



Zum Dessert gibt es Baba mit Kirschwasser und Vanille-Eiscreme. Beim Crémant handelt es sich um eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir. Der Gewürztraminer von Neumeyer in Molsheim südwestlich von Straßburg harmoniert bestens mit der Entenstopfleber, der Rotwein vom Familien-Weingut mit dem Hauptgang.

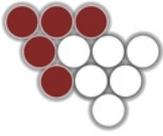




Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

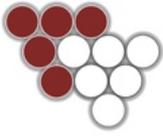




**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



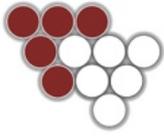


Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Im **Weingut Fritz-Schmitt** werden wir trotz einiger Verspätung mit Verständnis begrüßt, da die Winzerin so noch Zeit mit Freunden verbringen konnte. Sie offeriert uns einen feinen Crémant d'Alsace brut Rosé aus 100 % Pinot Noir. Es folgt ein frischer Muscat 2023 mit Holunderblüte zu einem leckeren Guglhupf. Zum Abschluss wird uns selbstverständlich ein Pinot Noir, das Flaggship des Ortes seit 1109, serviert. Der Rouge d'Ottrott traditionell 2022 zeigt sich als gelungener Basiswein.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Nach diesem gelungenen Abschluss der Exkursion gibt es auf der Rückfahrt Gelegenheit zum Abschied vom Elsass und zur Einstimmung auf heimische Regionen. Da ist noch ein Kistenmacher-Hengerer Weiß & weiß, eine großzügige Spende vom Weingut Eberbach-Schäfer von Willy Schäfer – ein Sauvignon Blanc, Chardonnay und Secco sowie Lemberger Großer Eber 2021 -, und ein Frühburgunder von Martin Waßmer. Der Abschiedsschluck ist Crémant aus einer Magnum von Weingut Boesch mit einer feinen Champagner-Note.



Rückblick:

Erlebnisreiche Genussstage liegen hinter uns. Hartmut lässt diese in seiner besonderen Art Revue passieren. Dank an Andreas und Harro für diese gelungene Erweiterung unserer Weinkenntnisse. Dem Busfahrer Robert gilt ein Dankeschön für seine unerschrockene Meisterung ungewohnter Wege und den unkomplizierten Transport der vielen Weinkartons.

Die Gruppen beider Weinbruderschaften fanden sich gut zusammen und ergänzten sich in ihren Fähigkeiten.

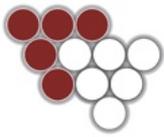
Wir danken Andreas auch für die Zusammenfassungen bei den englischen Besprechungen der Weine. Wir haben von den 51 Grand Crus einige degustiert: Frankstein, Hatschbourg, Pfersigberg, Eichberg, Hengst, Kirchheim de Barr, Zinnkoeppfle, Praelatenberg, Blumenthal – und in Kleingruppen einige darüber hinaus.

Bleiben wir neugierig und genießen die Vielfalt auch in anderen Regionen!

Nächster Termin:

19. Juli 2024

Neues Thema: Elsass – Retasted!



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 19. Juli 2024, 19-22.45 Uhr

Trends 4: Elsass – Retasted! mit Andreas Leonhardt und Harro Schiz s. auch Protokoll zur Exkursion 20.-23. Juni 2025

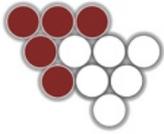
Teilgenommen:

Eberhard Bauer, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Wolfgang Kießling, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Eberhard Rick, Manuel Schroth, Karsten Theilacker, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Stefan Weber, Elke Wiesner-Rohn
Gäste: Manuela Clemens, Renate Rick, Rosi und Harro Schiz, Roland Wolf

Andreas und Harro begrüßen zum Rückblick auf die Elsass-Exkursion der beiden Weinbruderschaften und schwärmen von den gemeinsamen Weinerlebnissen, unterstrichen von zahlreichen Fotos der Locations und unserer Verkostungen. Die Probe Retasted beginnt mit einem Crémant d'Alsace, Brut Rosé, Grand Cuvée. Andreas gedenkt der verstorbenen Frau von Thomas Trocha, der laut Programm eine Rosé-Verkostung durchführen wollte, die im nächsten Jahr nachgeholt werden wird.



Im Anschluss berichtet Andreas vom Alternativ-Programm der wegen zu geringer Beteiligung ausgefallenen Jahresversammlung der deutschsprachigen Weinbruderschaften an der Mosel und den dort gereichten exzellenten Mosel-Weinen.



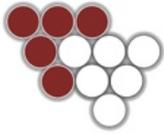
Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Dazu präsentiert er als Spende einen 2020er Schiefer Riesling vom Weingut Villa Huesgen in Traben-Trarbach mit feiner Frucht und frischer Säure sowie einen 2020er Alte Reben Riesling von über 60 Jahre alten Reben vom selben Weingut. Die Elsass-Probe beginnt mit einem 2021er Riesling Hahnenberg aus der Magnumflasche für 55 Euro, Naturwein unfiltriert, die wir vom innovativen Weingut Achillée in Scherwiller als Geschenk erhalten hatten.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Es folgt ein Riesling des Jahres 2023 für 9,30 Euro vom Weingut Ginglinger-Fix in Voegtlinshoffen von Weinbergen in 350 m Höhe. Ein feiner Crémant vom selben Weingut aus Chardonnay, Auxerrois, Pinot Gris und Pinot Blanc für 10 Euro präsentiert die Philosophie des engagierten Familienbetriebes mit wunderbarem Blick auf die Rheinebene. Im „Vergleich“ verkosten wir einen 2015er Crémant Cuveé 45 aus Pinot Blanc und Auxerrois von der Kooperative Wolfberger in Colmar, der anlässlich des 45-jährigen Jubiläums des Crémant d’Alsace kreiert wurde, mit einer leichten Sherry-Nase.

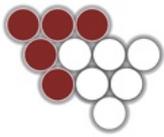
Zwei Gewürztraminer geben einen Einblick in den Ausbau der Rebsorte im Elsass: die Cuvée Blankenberg aus dem Jahr 2022 vom Weingut Zimmermann in Ohrschwiller und der Gewürztraminer aus der Grand Cru-Lage Zinnkoepfle aus dem Jahr 2020 von der Domaine Léon Boesch in Westhalten.

Mit einem gut gereiften Munsterkäse verstärken sich die Geschmackserlebnisse mit dem Gewürztraminer.



Herausragend ist der Pinot Noir Bollenberg mit präsenten Tanninen aus dem Jahr 2002 vom Weingut Valentin Zusslin in Orschwihr.

Zwei Weißweine stammen vom Weingut Zusslin von Böden auf Kalkstein und der Domaine Boesch von Böden auf Buntsandstein. Der cremige 2019er Sylvaner Bollenberg vom Weingut Zusslin wurde im 18 Monate im Holz ausgebaut und besticht durch Frucht und ausgeprägte Säure. Der 2022er Pinot Gris Clos Zwingel von der Domaine Boesch wurde im traditionellen Fuder vinifiziert und präsentiert sich vollmundig mit zarten Fruchtaromen.



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Ebenfalls von der Domaine Boesch stammt der zweite Pinot Noir des Abends, der 2022er Pinot Noir Les Jardins mit feinen Kirschnoten.



Der letzte Probenblock besteht aus Weinen mit Restsüße. Zwei Grand Crus von der Kooperative Cave Jean Geiler in Ingersheim mit jeweils 12,6 % Alkohol für jeweils 12,95 Euro sind ein 2019er Grand Cru Riesling Sonnenberg auf Granit-Boden mit 10 g Restzucker sowie ein Pinot Gris Grand Cru Florimont auf Muschelkalk-Geröll mit 32 g Restzucker. Der 2020er Gewürztraminer Bollenberg Moelleux vom Weingut Zusslin rundet die Verkostung ab.

Letzte Station der Exkursion ins Elsass war Ottrott, so darf zum Abschluss der Degustation auch ein Rouge d'Ottrott Vieilles Vignes aus dem Jahr 2020 von der Domaine Fritz-Schmitt nicht fehlen: ein besonderer Spätburgunder von eisenreichen Böden.

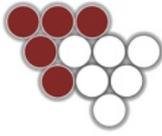
Andreas betont den innovativen Ansatz der Elsasser Winzer mit modernen Formaten wie „#Alsace rocks“ junge Zielgruppen anzusprechen. Gleichzeitig die Stärken der Region in den Vordergrund zu stellen, indem die Tour des Terroirs einen Fokus auf die einmaligen Lagen der Region legt. Nicht zuletzt, der große Zusammenhalt, die geschützte Ursprungsbezeichnung Vins d'Alsace als Marke gemeinsam voranzubringen.

Die Gruppe der Teilnehmenden an der Exkursion haben einige Details zu den Bildern beigetragen, so dass die Veranstaltung länger als sonst dauert und sich die Reihen allmählich lichten. Beseelt von den gemeinsamen Erinnerungen hält der harte Kern aus und tauscht sich über den gelungenen Rückblick aus.

Andreas dankt dem Ausschank-Team Thomas und Stefan sowie Harro für das gute Zusammenspiel.

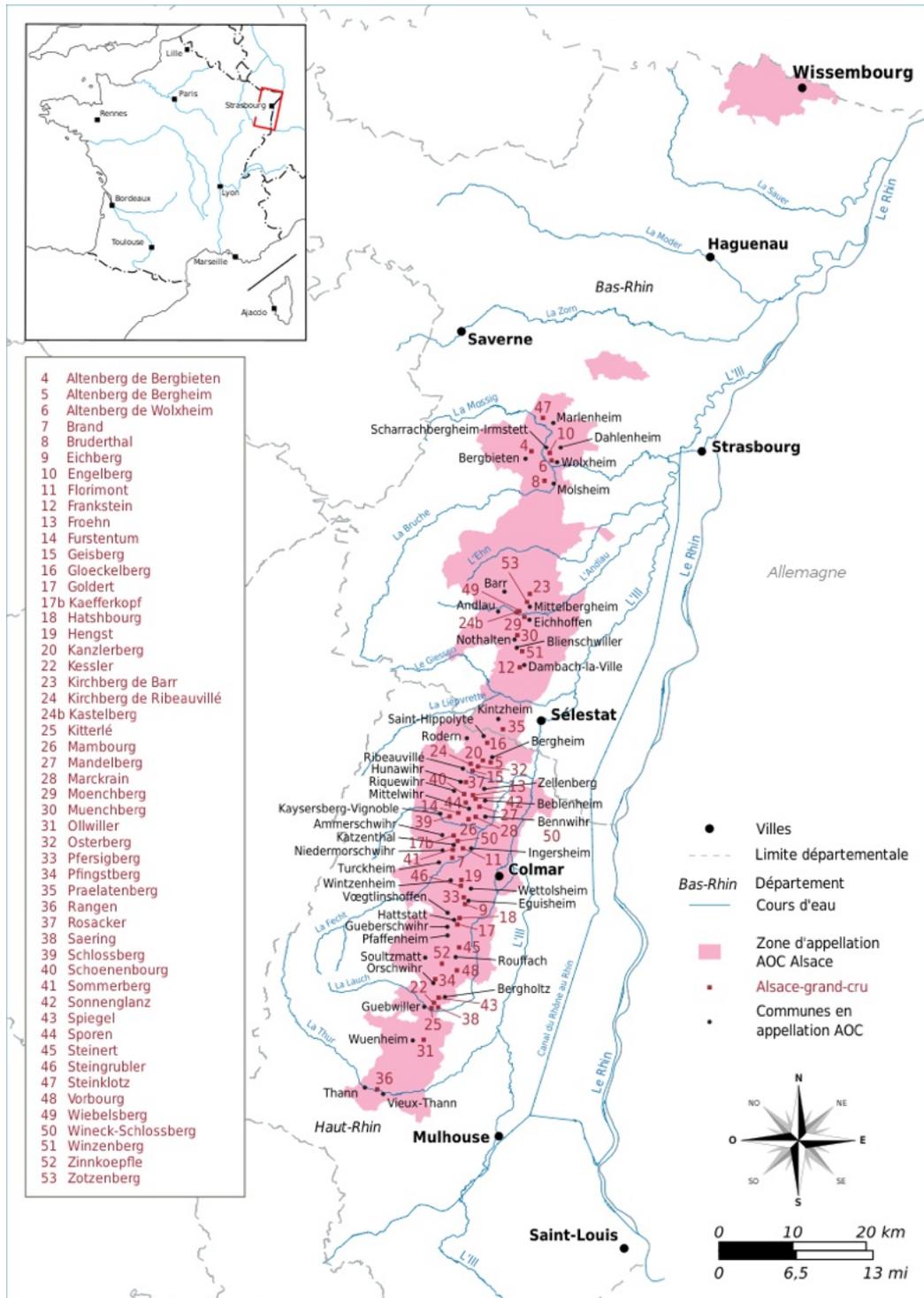
Nächster Termin:

20. September, Wien und seine Weine mit Manuel Schroth

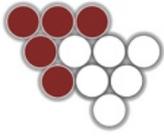


**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Von TouN - Eigenes Werk Cours d'eau, limites départementales, villes : données de la carte © les contributeurs d'OpenStreetMap, CC-BY-SA Openstreetmap ; Zone d'appellation AOC : données de l'INAO, CC-BY-SA 2.0 Délimitation des aires-géographiques des SIQO - sur data.gouv.fr Logiciels utilisés (méthode décrite dans ce didacticiel) : Quantum GIS ; Inkscape ;, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=11793167>



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 20. September 2024, 19-21.45 Uhr

Trend 5: Wien und seine Weine mit Manuel Schroth

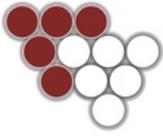
Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Karl-Ernst Schmidt, Holger Schmidtchen, Manuel Schroth, Karsten Theilacker, Korinna Theilacker, Thomas Trocha, Richard Wagner, Stefan Weber, Sven Weller
Gast: Nada Schroth

Andreas begrüßt die Mitglieder der Weinbruderschaft und die Frau von Manuel. Er dankt Herbert für die Überreichung der Urkunde für den diesjährigen Weinzahn und übergibt Manuel das Wort.



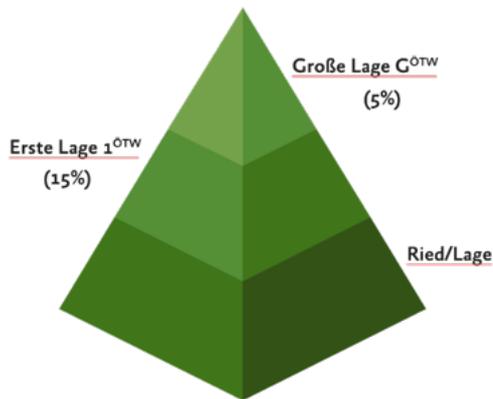
Manuel startet mit einem Apero, einem Pet Nat aus Neuburger, Müller-Thurgau und Riesling vom Weingut Hajszan Neumann in Nussberg und beginnt mit einem Rückblick auf die Entwicklung im österreichischen Weinbau. Nach dem Glykol-Skandal 1985 wurde in Österreich ein strenges Weingesetz durchgesetzt. Heute sind die meisten Weingüter biologisch bzw. bei Demeter oder Biodyn. Das Jahr 2024 war in Österreich mit einem sehr



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

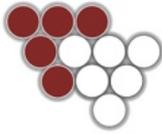
trockenen August und wenig zerstörenden Gewittern ein gutes Weinjahr. ÖTW (Österreichische Traditionsweingüter) ist vergleichbar mit dem deutschen VdP.



In Wien und Umgebung gibt es 180 Weingüter. Der DAC, der gemischten Satz, ist der gebietsspezifische Wein in Wien. Die unterschiedlichen Rebsorten werden in einem Garten zusammen angebaut – quasi eine „Cuvée im Weinberg“. Früher war es ein billiger Schankwein, ab 2000 wird er zum Qualitätsprodukt entwickelt. Zu jedem Weingut gehört ein Heuriger, in dem auch hochwertige Produkte ausgeschenkt werden. Wolfgang Heinrich ergänzt, dass dies über Jahrhunderte im Heilbronner Raum ebenso war.

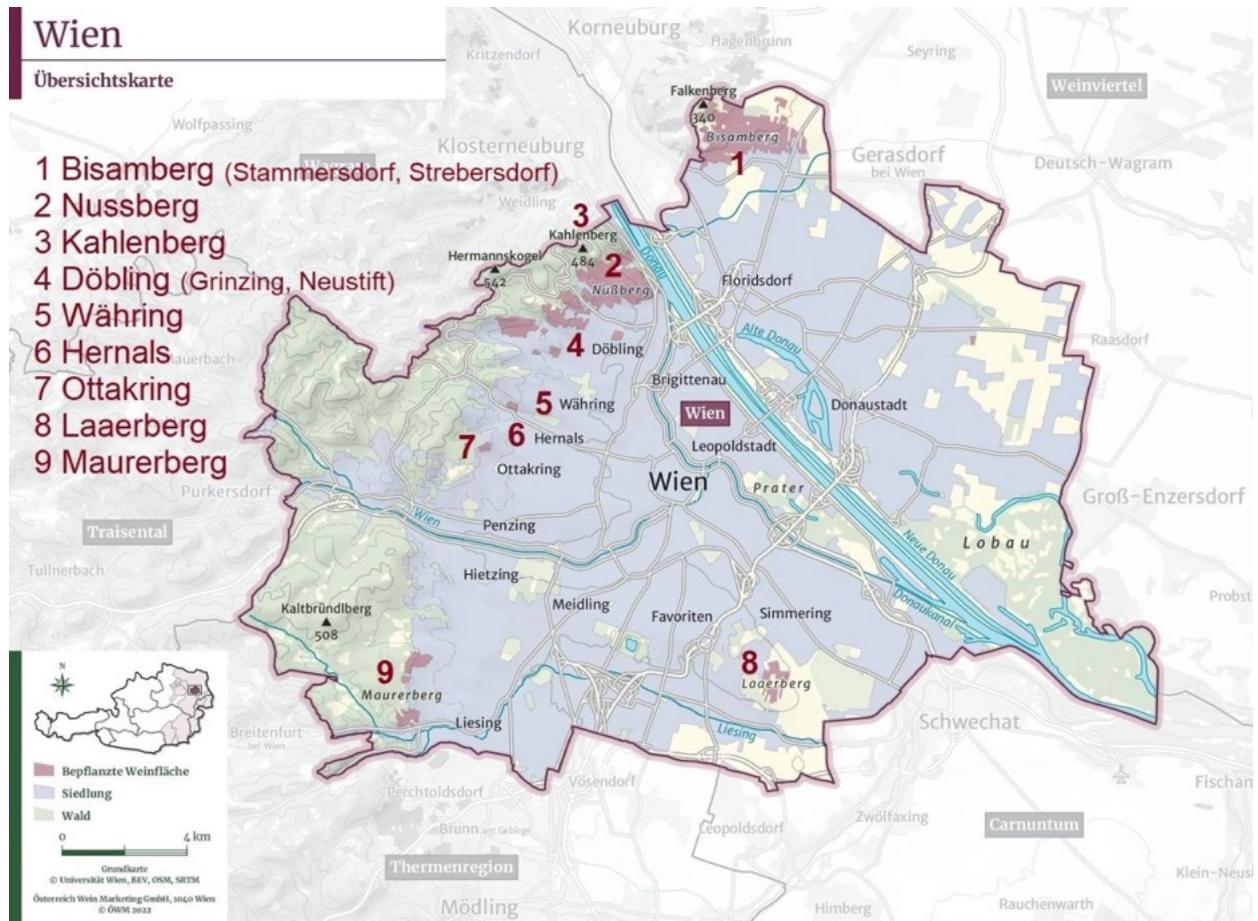
Alle Weine sind von Manuel in einer Tabelle mit der Angabe von Weingut, Bezeichnung, Rebsorten, Jahr, Analysewerte und Preis erfasst (s. Anhang). Danach degustieren wir zehn gemischte Sätze von acht Weingütern sowie einen Grünen Veltliner, zwei Rieslinge, einen Weißburgunder, einen Traminer und zum Abschluss einen Blaufränkischen und einen Pinot Noir. Manuel stellt uns vor allem renommierte Weingüter vor.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

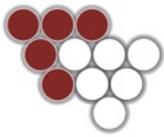


Der erste Flight ist ein 2023er gemischter Satz aus 12 Rebsorten vom Bisamberg und Nussberg mit einer frischen straffen Säure vom Weingut Wiener in Stammersdorf sowie ein 2023er WSV aus sechs Rebsorten vom Maurerberg mit einem fruchtig-mineralischen Körper vom Bio-Weingut Zahel im Westen von Liesing südwestlich von der Wiener Innenstadt.

Der Grüne Veltliner vom Ried Gabrissen auf dem Bisamberg aus dem Weingut Christ in Stammersdorf stammt auch aus dem Jahr 2023 und präsentiert sich mit grünen Noten.

Burgundersorten dominieren den Gemischten Satz vom Weingut Rotes Haus. Der 1. ÖTW vom Nussberg Ried Langteufel aus dem Jahr 2022 war im Barrique und ist mit 35 Euro der teuerste Wein der Probe. Die ausgeprägte Säure von 7,1 bei einem Restzucker von 1,2 g verleiht dem Wein ein Reifepotenzial von 10 Jahre und mehr. Das Weingut Mayer am Pfarrplatz produziert von 40 Jahre alten Reben vom Muschelkalk einen 2022er Riesling mit 7,2 Säure und 4,9 Restsüße. Er präsentiert sich vollmundig mit Fruchtaromen.

Im nächsten Flyde lernen wir zwei Weine vom Weingut Hajszan Neumann aus dem Jahr 2022 kennen. Das Weingut zählt zu den ersten biodynamischen Weingütern seit 2006. Der spontan vergorene gemischte Satz stammt aus Trauben aus der Ried Weisleiten am Nordhang des Nussbergs und besticht mit seiner Eleganz. Der unfiltrierte Traminer aus rotem und gelbem Traminer wurde 5 Monate in einem Betonei ausgebaut. Er ist der erste gemischte Satz „Naturwein“.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Vom Weingut Wienerer offeriert uns Manuel eine 1. ÖTW vom Ried Falkenberg auf dem Bisamberg von Sandstein mit Meeresablagerungen. Mit Noten von gelben Früchten und einer feinen Mineralität zeigt sich der Wein aus dem Jahr 2022 ausgewogen.

Ein Flyde vom Weingut Christ im Nordosten von Wien im Ortsteil Großjedlersdorf mit einer WS vom Ried Wiesthalen 1. ÖTW und ein Weißburgunder vom Falkenberg 1. ÖTW aus dem Jahr 2020 sind frisch und mineralisch.

Ausgefallen ist der 2023er vom Weingut Jutta Ambrositsch mit 4 ha, das sie seit 2004 betreibt: ein gemischter Satz von sechs Rebsorten von beiden Seiten der Donau.

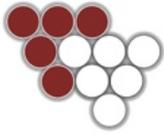
In Grinzing befindet sich das Weingut Cobenzl. In der Riede Steinberg entsteht ein vollmundiger WGS aus vier Rebsorten. Seit 2023 können die Erzeugnisse als „Bio-Weine“ verkauft werden. Eine feine Säure kennzeichnet den 2021er WGS aus 40% Grünem Veltliner, 30% Riesling sowie je 15% Rotgipfler und Zierfandler, die eigentlich aus der Thermenregion stammen, vom Weingut Mayer am Pfarrplatz.

Aus dem Jahr 2019 stammt ein gemischter Satz vom Weingut Zahel mit 4,9 Säure und 1,9 g Restzucker mit bereits Oxidationsnoten.

Ein 2022er kalkreicher Riesling vom Weingut Edlmoser von der Ried Sätzen Maurerberg besticht mit Noten von tropischen Früchten. Im Gaumen zeigt er sich elegant und mineralisch. Neben den qualitätvollen Weinen produziert Edlmoser auch Massenweine sowie Bier unter der Marke Laessiger.

Den Abschluss bilden zwei Rotweine. Ein eleganter Blaufränkischer aus dem Jahr 2021 vom Weingut Zahel wurde in der Amphore ausgebaut. In der Ried Bellevue-Sievering wächst der Pinot Noir vom Weingut Cobenzl. Der 2018er mit 14% Alkohol zeigt würzige und rauchige Noten, im Gaumen dominieren rote Früchte.





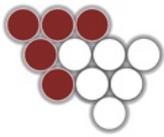
Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Nach anhaltendem Applaus dankt Hartmut Manuel für die spannende Probe mit vielfältigen Informationen über die Weingüter und Weinlagen sowie geschichtlichen Entwicklungen und eindrucksvollen Fotos von den Landschaften und kulinarischen Leckerbissen. Thomas und Stefan haben in gewohnter Akribie die Weine ausgeschenkt. Herbert besorgte das Brot.

Nächster Termin: 19. Oktober 2024, 19 Uhr
„Große Lemberger – Herbstweinprobe“ mit Karl-Ernst Schmitt und Dr. Hartmut Clemens



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Samstag, 19. Oktober 2024, 19.15-22.15 Uhr

Große Lemberger - Herbstweinprobe

Von Karl-Ernst Schmitt, Hartmut Clemens und Konstantin Bleckmann

Teilgenommen:

Eberhard Bauer, Didi Bauke, Konstantin Bleckmann, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmit Faller, Bert Glauf­lügel, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Heike Kohler-Lex, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Eberhard Riek, Dietrich Schäfer, Holger Schmidtchen, Karsten Theilacker, Richard Wagner, Geni Wicha

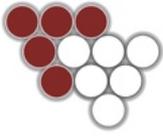
Gast: Wolfgang und Moritz Alt, Jutta und Thomas Buyer, Manuela Clemens, Edith Glauf­lügel, Helmut Gross, (Jonathan Leonhardt), Renate Riek, Björn Schwarz

Andreas begrüßt die große Runde der Teilnehmenden. Es gab einige Absagen wegen Krankheit, leider zu unserem großen Bedauern auch von Karl-Ernst. Hartmut und Konstantin übernehmen seinen Part. Andreas wünscht allen Erkrankten in unserem Namen gute Genesung.



Zum Apero verkosten wir einen 2021er Heilbronner Stiftsberg, Lemberger Rosé Winzersekt Brut vom Weingut Albrecht-Kiessling in Heilbronn mit saftiger Frucht und anregender Säure.

Die erste Lemberger Probe stammt vom Weingut Wolfgang Alt in Neipperg. Im Betrieb werden 85 % Lemberger angebaut. Der Brackheimer Zweifelberg, Lemberg trocken S beeindruckt als unfiltrierter Naturwein. Wolfgang Alt und sein Sohn Moritz stellen ihre Philosophie vor. Alle Weine werden als Schwäbische Landweine vermarktet, die die Heimat widerspiegeln und sich nicht nach internationalen Moden richten.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

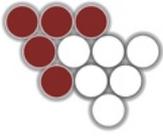
Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Hartmut skizziert die Abstammung und Geschichte des Lembergers. Die Grafen Neipperg begannen Ende des 18. Jahrhunderts mit dem Anpflanzen von Lemberger in unserer Region. Bei der Präsentation werden Angaben zu jedem Weingut von Konstantin gut strukturiert dargestellt.

Der erste Flight besteht aus zwei Lembergern im Barrique gereift mit jeweils 14,5 % Alkohol vom WeinKonvent Dürrenzimmern. Der 2016er Divinus Lemberger trocken wurde 2020 mit dem 2. Platz des Deutschen Rotweinpreises ausgezeichnet, der 2017er Divinus Lemberger Réserve trocken mit dem 1. Platz. Die Weinbruderschaft hatte gezielt prämierte Lemberger in ihren Keller eingelagert, um das Reifepotential der Rebsorte aufzuzeigen. Beim Réserve ist das Holz noch vordergründig, der „einfachere“ Lemberger ist ausgewogen und schlanker.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Im zweiten Flight werden uns zwei Weine aus dem Jahr 2019 vom Weingut Wachtstetter in Pfaffenhofen offeriert. Beim Pfaffenhofener Hohenberg, Lemberg Ernst Combé trocken, VDP 1. Lage wurden 20 % im neuen und 80 % im gebrauchten Holzfass ausgebaut. Mit 5,5 g Säure, 1,4 Restzucker und 13 % Alkohol präsentiert sich der Lemberger mit dunklen Fruchtnoten, feiner Mineralität sowie pfeffrigen Noten im Abgang. Der Spitzenberg Lemberger trocken, VDP Großes Gewächs erhielt beim Vaihinger Löwen 2024 den 1. Platz und hat noch ein längeres Lagerungspotenzial.

Als Intermezzo schenkt Hartmut einen Piraten vom Jahr 2019 aus. Nicole kommt spontan der Lösung sehr nahe. Der Wein entpuppt sich als DOC-Wein vom Unterheinerer Hohenberg vom „Weingut“ unseres Referenten.

Vom Weingut G. A. Heinrich in Heilbronn sind die beiden nächsten Proben des dritten Flights. Der Heilbronner Stiftsberg Lemberger GA trocken aus dem Jahr 2015 wurde beim Vaihinger Löwen 2020 auf den 1. Platz, der Lemberger XR trocken vom Vorderen Hundsberg aus dem Jahr 2013 auf den 2. Platz gesetzt. Der Lemberger GA präsentiert sich mit 12,5 % Alkohol schlank und elegant, der Lemberger XR von den Steillagen würzig mit feinen Tanninen.



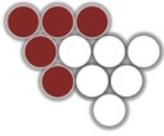
beim Deutschen Rotweinpreis. Mit 14 % Alkohol und 3,5 g Restzucker präsentiert er sich fruchtig und elegant. Die Schwaigerner Ruthe Lemberger trocken erhielt den 3. Platz. Der Wein zeigt sich dichter mit langem Abgang.



– Mittlere bis hohe Erträge, gute Qualitäten der Weine:
– Farbe: Dunkelrot bis Schwarzrot
– Bukett: Gerbstoffreich mit Waldbeeren und d
– Geschmack: Fleischige, würzige und mineralis
– Gute bis sehr gute Qualitäten und ein gutes A
Holzfass.

Zwei VDP Große Gewächse vom Staatsweingut Weinsberg und vom Weingut Kistenmacher-Hengerer bilden den vorletzten Flight. Der ertragsreduzierte Weinsberger Schemelsberg Lemberger trocken aus dem Jahr 2020 wurde zu 100 % im neuen Holz ausgebaut. Der Sonnenstrahl Lemberger trocken vom Heilbronner Wartberg aus dem Jahr 2018 zeichnet sich durch Tabak- und Ledernoten sowie einen feinen Biss und einen würzigen Abgang aus.

Mit dem letzten Flight degustieren wir zwei VDP Große Gewächse aus dem Jahr 2015 vom Weingut des Grafen Neipperg in Schwaigern. Der Neipperger Stiftsberg Lemberger trocken erhielt den 1. Platz



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Der letzte Rotwein ist ein HADES Lemberger trocken aus dem Jahr 2015 vom Weingut Drautz-Able vom Neckarsulmer Scheuerberg, der zu 100 % im neuen Barrique ausgebaut wurde. Die dritte Flasche Wein für die Probe wurde dankenswerter Weise von Monika Drautz gestiftet.

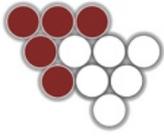
„Um sich wieder zu erden“ beschließen wir die Probe mit einem 2022er Rotschiefer Riesling vom Weingut Holger Alt in Monzingen an der Nahe mit ausgeprägter Säure.



Andreas dankt Hartmut und Konstantin für die ausgezeichnete Probe mit gereiften Lembergern aus dem Unterland vom Jahr 2020 bis zurück ins Jahr 2013 von renommierten Weingütern. Die Flaschen aus dem Weinkeller der Weinbruderschaft wurden noch durch einige „Schmankerl“ ergänzt. Der Dank gilt besonders auch Karl-Ernst für die intensive Vorbereitung.

Das versierte Einschenk-Duo Thomas und Stefan sowie der „Brot-Lieferant“ Herbert werden mit Applaus bedankt. Der kulinarische Imbiss mit Rotwurst, Emmentaler und Walnüssen wurde von Manuela, Hartmut und Konstantin vorbereitet und rundete die Weinprobe ab.

**Nächster Termin: 15. November 2024, 19 Uhr
„Steile Lage - hohe Herausforderungen“ mit Siggie Mayer**



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 15. November 2024, 19-22.30 Uhr

Trends 6: Steile Lage – Hohe Herausforderungen Aufstrebende Weingüter re-visited! – Teil 1

Von Siegfried Mayer und Peter Steinbrenner mit Andreas Leonhardt

Teilgenommen:

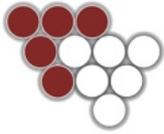
Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Dietrich Bauke, Wolfgang Bok, Thomas Drachler, Nicole und Roland Halter, Christina Jacob, Ralph Kallendrusch, Herbert Kern, Manfred Kostial, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Brigitte Riemer, Holger Schmidtchen, Manuel Schroth, Karsten Theilacker, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Sven Weller, Geni Wicha

Gast: Helmut Gross, Hartmut Reiner, Kurt Schilling, Roland Wolf

Andreas begrüßt die wieder durch Erkältungen verkleinerte Runde und die Referenten des Abends Siegfried Mayer vom Weingut Siggli in Hessigheim und den LVWO-Außenbetriebsleiter Peter Steinbrenner von Weinsberg. Fabian Alber vom Weingut Ex Nicrum in Hessigheim kann persönlich nicht teilnehmen, die Informationen zu den Weinen liegen Andreas vor.



Mit Blick auf unser Jahresthema „Trends und Perspektiven“ stellt Andreas die Frage nach der Zukunft der landschaftsprägenden und zugleich sehr arbeitsintensiven Form des Weinbaus. Der Aufwand zu Bewirtschaftung ist fünfmal höher. Staatliche Förderung



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

gleicht diesen Nachteil nicht aus. In Verbindung mit der aktuellen Krise wird in der Presse bereits vor einem großflächigen Rückgang gewarnt.

Gleichzeitig werden die Stärken der Steillagen innovativ neu entdeckt. Fabian Alber von Ex Nicrum kultiviert mit Erfolg südländische Rebsorten, Peter Steinbrenner erhält mit großem Engagement historische Weinbergslagen und erschließt sie für den Weintourismus. Nicht zuletzt setzt Siggie Mayer mit Cabernets aus ehemaligen Trollingerlagen neue Akzente und die Familientradition fort. Nach der Online-Veranstaltung „Aufstrebende Weingüter“ in 2021 ist die Veranstaltung auch der Auftakt für die Serie „Aufstrebende Weingüter – re-visited!“.

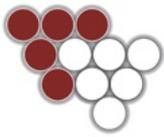


Wir beginnen mit dem „Armen Konrad“ (passend zum Jubiläum des Bauernkrieges), einer Cuvée aus Kerner und Müller-Thurgau, aus dem Jahr 2022, mit partieller Maischegärung, nicht filtriert, vom **Weingut Siggie** für 14,50 Euro. Der Wein zeigt sich mit Apfelnoten und Würze im Gaumen.

Siggie bewirtschaftet vor allem mit seiner Frau zusammen 5 ha, 70 ar befinden sich in Steillage. Siggie berichtet von seiner Ausbildung in Geisenheim. Er bemüht sich um Tausch seiner Weinberge mit Rebflächen mit alten Reben. Andreas verweist auf die Online-Verkostung „Aufstrebende Weingüter“ am 23. April 2021 (s. Homepage der Weinbruderschaft Heilbronn).

Der zweite Flight besteht aus einem immer noch frischen und nachhaltigen Grünen Sylvaner 2015 vom Muschelkalk mit feiner Würze und einem ausgewogenen 2020er Hambach Riesling mit feinen Zitrusnoten und ausgeprägter Säure. Der erste Wein ist nur aufgrund eines Etikettierfehlers nicht in den Verkauf gekommen. Das Weingut beginnt jetzt, systematisch Weine zurückzulegen.

Ebenfalls noch in der Schatzkammer des Weingutes entdeckt, präsentiert Siggie einen Terrassen Trollinger mit 12 % Alkohol aus dem Jahr 2016, der aus Rebflächen in Kirchheim stammt.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Mit dem vierten Flight verkosten wir zwei Lemberger jeweils für 18 Euro: den schlanken 2020er Muschelkalk Lemberger im großen Holzfass ausgebaut und den opulenteren 2021er Gipskeuper Lemberger mit erdigen Noten.

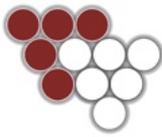


Es folgen drei Cabernet Sauvignons vom Besigheimer Wurmberg aus den Jahren 2021, 2020 und 2019, die auf alte Trollinger-Reben aufgepfropft wurden. Die für unsere Region immer noch seltene Form der Umstellung von Weinbergsflächen ist geglückt. Der 2021er ist noch nicht im Verkauf, er präsentiert sich mit grünen Paprika-Noten. Der 2020er für 35 Euro ist ausgewogen und trinkig. Beim 2019er zeigen sich Tabak- und Leder-Töne.

Peter Steinbrenner von der **Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg** zeigt beeindruckende Bilder von den Steillagen in Gundelsheim und berichtet von der umfangreichen Sanierung des Weinbergs mit Natursteinmauern am Gundelsheimer Michaelsberg für 2,1 Millionen Euro. Er schildert die Herausforderungen, den Anforderungen von Baustatik, Natur- und Denkmalschutz zu genügen. Die Genehmigungsverfahren benötigen einen langen Atem. In den nächsten Jahren werden mit schwerem Gerät weitere Abschnitte saniert. Ohne Unterstützung des Landes wären die damit verbundenen Kosten nicht zu bewältigen.

Er präsentiert zwei GGs Spätburgunder Himmelreich aus dem Jahr 2016 und 2022. Der 2016er zeigt erste Brauntöne und würde sich besser in einem größeren Glas entwickeln. Der noch sehr frische 2022er mit Beerenfrüchten und ausgeprägten Tanninen ist noch einige Zeit lagerfähig.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

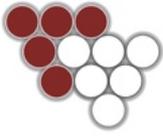
Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Die Weinbergflächen in Weinsberg an der Weibertreu wurden in mehreren Abschnitten seit 2010 auf befahrbare Querterrassen für 1,6-1,8 Millionen Euro umgestellt. Neben dem Erhalt der Landschaft wurde Wert auf die Erschließung für die Öffentlichkeit gelegt, um den Weintourismus zu fördern.



Die drei letzten Proben sind vom **Weingut Ex Nicrum** in Hessigheim. Dieses Gemeinschaftsprojekt des Winzers Fabian Alber und des Weinliebhabers Dr. Herbert Müller widmet sich dem Erhalt der historischen Steillagen im Neckartal rund um Hessigheim. Zum Betrieb gehört auch ein Hotel. Das Gut ist Teil der Steillageinvestoren des Consortium Montis Casei, die sich als Weinliebhaber der Erhaltung der Kulturlandschaft der terrasierten Steillagen am Neckar verschrieben haben. Es geht um das Experiment



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

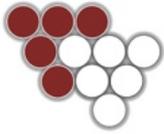
herauszufinden, welche hochwertigen Rebsorten auf den Muschelkalkterrassen gedeihen. Zuletzt ist das Gut in die honorige Vereinigung Chaine des Rotisseurs aufgenommen worden.

Der trinkige 2023er Albarino aus den Steillagen für 18 Euro zeigt Zitrus- und Blütenaromen mit harmonischer Fülle. Aus dem Jahr 2022 mit jeweils 14 % Alkohol für 21,90 Euro sind der Sangiovese und der elegante Tempranillo vom Mundelsheimer Käsberg. Die Farbenfrohen Etiketten sind individuell gestaltet.

Abschließend wird über die Entwicklungen der nächsten Jahre diskutiert. Großen Raum nimmt die Frage der Bewässerung ein. Die Weinbrüder aus Brackenheim ergänzen, dass dort die Flächen weithin bewässert sind. Herausforderung ist die große Menge an Wasser, die benötigt wird. Bei Transport per Schlepper an den Weinberg ist dies weder ökonomisch noch ökologisch sinnvoll. Allenfalls bei Junganlagen wäre dies vorstellbar. Darüber hinaus bietet der skelettreiche Muschelkalkboden kaum Wasserhaltepotential, so dass kontinuierlich bewässert werden müsse. Bei den Brackenhaimer Keuperböden sei dies anders. Zum Pflanzenschutz mittels Drone äußert sich Peter Steinbrenner skeptisch. Die nötigen hohen Lasten seien mit den derzeit verfügbaren Geräten kaum auszubringen.



Siggi Mayer strebt bei seinem Weingut kein weiteres Flächenwachstum an. Mit dem Bau der Vinothek hat er einen letzten wichtigen Meilenstein erreicht. Er freut sich über mehr Zeit für Weinberge und Familie. Im Eichelmann ist das Gut mit vier Sternen bewertet. Der Vinum Weinguide zeigt der Region noch zu wenig Beachtung. Aktuell läuft die Umstellung auf Demeter. Das Weingut hat bereits von Beginn an naturnah gearbeitet. Von der Zertifizierung verspricht er sich eine bessere Möglichkeit, an seine Kunden zu kommunizieren. Trollingerflächen sieht er auf dem Rückzug. Er selbst hat Flächen abgegeben.



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

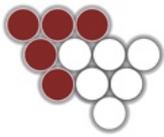
Peter Steinbrenner schildert die Erfahrungen aus dem Versuchsanbau. Der Klimawandel ermöglicht, auch exotischere Sorten anzubauen. Die LVWO orientiert sich an dem, was für die Winzer bearbeitbar ist. Viele Sorten zeigen in Jahren mit hoher Wasserverfügbarkeit sehr hohe Erträge oder sind anfällig für Pilzkrankheiten, die in ihren trockeneren Ursprungsregionen weniger verbreitet sind. In den Steillagen ist in Flussnähe Nebel stark ausgeprägt. Pilzanfällige Sorten haben dort einen schweren Stand. Für unsere Region sind Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc geeignet, weniger Syrah und bedingt Nebbiolo. Siggie Mayer ergänzt, dass auch das Weingut Ex Nicrum Erfahrungen mit Sortenbesonderheiten sammelt.

Siggie plädiert dafür, auch andere Nutzungen der Steillagenflächen zuzulassen. Aufgegebene Weinbergflächen verwildern innerhalb kürzester Zeit. Als mögliche Beispiele nennt er einen Olivenbaumhain, den jemand in Hessigheim gepflanzt hat oder den Anbau von Aprikosen. Bei unserer nächsten Zusammenkunft bringt er Hessigheimer Oliven mit.



Andreas bedankt sich sehr herzlich bei den Referenten des Abends und der regen Beteiligung der Weingeschwister. Herbert hat uns mit Brot versorgt sowie Thomas und Stefan die Weine ausgeschenkt.

**Nächster Termin: 6. Dezember 2024, 19 Uhr
„Bordeaux heute“ mit Andreas Leonhardt und Wolfgang Bok**



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 6. Dezember 2024, 19-22.15 Uhr

Trends 7: Bordeaux heute – eine Annäherung

Von Andreas Leonhardt mit Wolfgang Bok

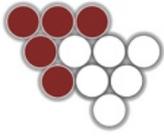
Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Dietrich Bauke, Regina Brendle, Wolfgang Bok, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Ralph Kallendrusch, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Manfred Kostial, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Bernd Rathke, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Karl-Ernst Schmidt, Holger Schmidtchen, Manuel Schroth, Karsten Theilacker, Richard Wagner, Stefan Weber, Sven Weller, Geni Wicha
Gast: Manuela Clemens, Harro und Rosi Schmid, Klaus Weibler

Andreas begrüßt die große Runde der Weinschwestern und -brüder sowie die Gäste. Der Saal ist so gefüllt, dass Hartmut im Innenraum Platz nehmen muss. Er berichtet zunächst aus der Weinwelt, dass Württemberg mit Moritz Ocker aus Lauffen am 29.11.2024 erstmals einen Weinprinzen gewählt hat. Er gratuliert dem neu Gewählten sowie Kim Weißflog als Weinkönigin und Ines Pfeiffer als Weinprinzessin.



Andreas hat Respekt vor einer Weinprobe über Bordeaux, dem größten zusammenhängenden Weinbaugebiet der Welt, mit ca. 110.000 ha Rebflächen größer als die deutschen Anbaugebiete zusammen.



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

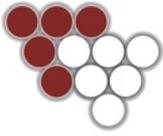
Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Die Veranstaltung bildet zudem den Abschluss des Jahresthemas „Trends und Perspektiven“. Vor dem Hintergrund haben neben aktuellen Trends erneut weinwirtschaftliche Aspekte einen Einfluss auf die Zusammenstellung der Probe gehabt, da das berühmte Gebiet zwar einerseits weltweit hoch angesehen und zu hohen Preise gehandelte Spitzenweine erzeugt, andererseits in der breiten Masse der Erzeuger bereits seit einigen Jahren mit großen Herausforderungen konfrontiert ist.

Den roten Faden bildet eine Reise im August 2023 zusammen mit Wolfgang Bok, der darüber hinaus Hintergrundrecherchen betrieben hat. Sie dokumentieren ihre Erkundungen mit beeindruckenden Bildern zunächst aus der Cité du Vin in Bordeaux.



Das Museum bietet eine interaktive Dauerausstellung, die den Weinen der Welt und der Weinkultur gewidmet ist. Neben zwei Restaurants, Konferenzräumen, einer Bibliothek und einem Weinshop mit Weinen aus aller Welt, bieten wechselnde Ausstellungen einen idealen Ausgangspunkt für die vinophile Erschließung des Gebiets.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

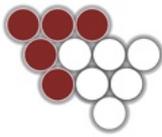
Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Wir beginnen mit einem Crémant de Bordeaux brut aus Cabernet Franc und Sémillon mit feiner Perlage und Frische vom Weingut Malesan. Seit 1991 werden auch im Bordeaux Crémants produziert. Der Sémillon ist eine Rebsorte, die vor allem in Frankreich angebaut wird und besonders auch als Süßwein, wie der Sauternes verarbeitet, geschätzt wird. Die Marke Malesan gehört zur Groupe Castel, einem der größten Weinerzeuger Frankreichs mit Sitz in der Region. Die Gruppe allein verkauft über 600 Millionen Flaschen im Jahr. Wolfgang berichtet aus einem kürzlich geführten Interview mit Otto Rettenmaier, dass Castel die derzeitige Absatzkrise voll erfasst hat. Die unabhängigen Traubenerzeuger, könnten nur einen Teil ihrer Ernte an Castel verkaufen, was viele in existenzielle Not bringe. Ursache sei neben Verbraucherzurückhaltung aufgrund gestiegener Lebenshaltungskosten zurückhaltende Nachfrage aus China und allgemeine Trends zu alkoholfreien Getränken.

Während die Region Bordeaux vor allem für ihre charakterstarken Rotweine bekannt ist, werden jedoch auch ca. 10% trockene Weißweine erzeugt. Größtes Gebiet ist Entre-Deux-Mers zwischen den beiden Flüssen Garonne und Dordogne, deren Weißweine hervorragend zu Meeresfrüchten und Fischen passen. Die Cuvée aus Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle aus dem Jahr 2023 vom Château Valade vom jungen Winzerpaar Mylène und Guillaume Guenec in Fronsac überzeugt mit einem Preis unter 10 Euro als charakteristischer Wein der Region. Der Wein ist mit dem staatlichen Siegel „Haute Valeur Environmental“ ausgezeichnet. Andreas hat ihn in der Weinbar Vingt-Deux von Matthias Wassermann in Schwäbisch Hall entdeckt. Der Kontakt zum Winzer wurde auf der ProWein hergestellt.

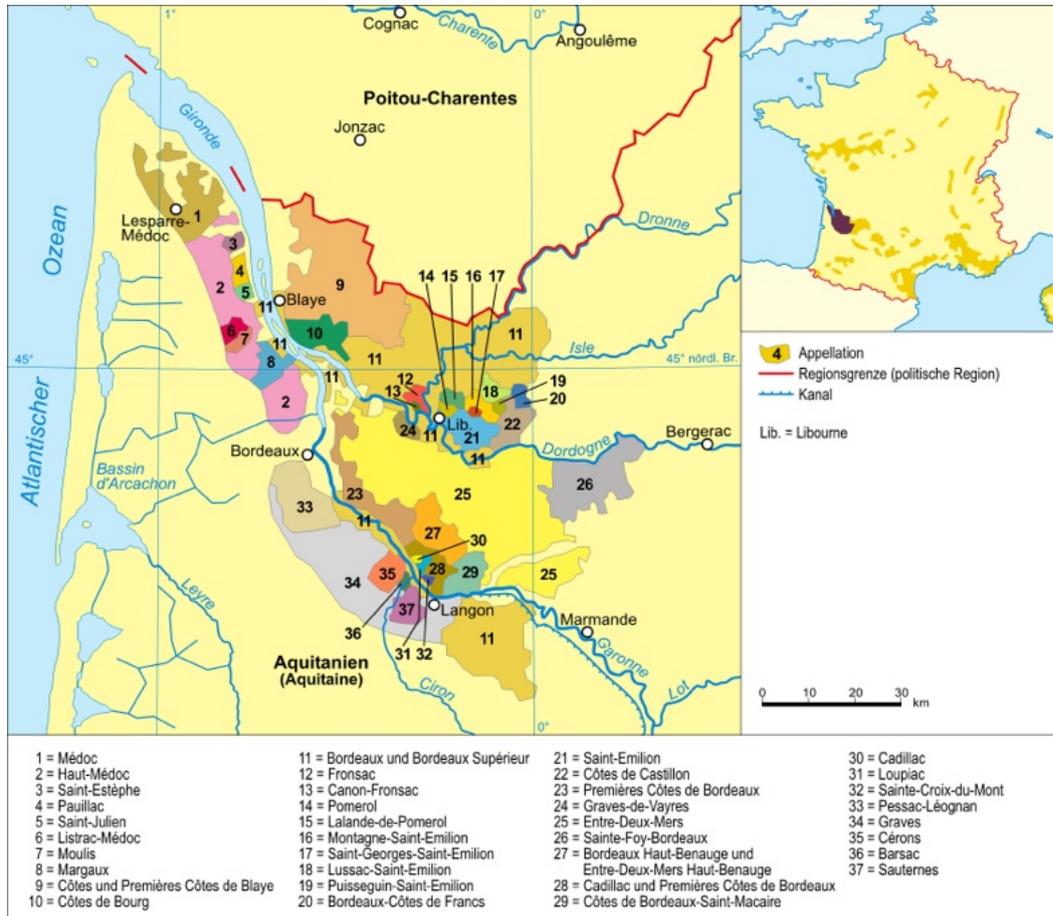
Es werden grundsätzlich fünf unterschiedliche Gebiete unterschieden: das *Médoc* auf dem linken Ufer der Gironde, die *Graves*, das *Entre-Deux-Mers*, das *Libournais* auf dem



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

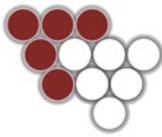
rechten Ufer der Dordogne sowie *Blayais* und *Bourgeais* nördlich des Zusammenflusses von Dordogne und Garonne.



Von Domenico-de-ga, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1599323>

Es geht weiter mit Bordeaux Blanc. Der Blanc de Moulin Haut Laroque, ein Sauvignon Blanc mit präsentem Holz aus dem Jahr 2021, vom Weingut Moulin Haut Laroque, das zu den besten Châteaux des Fronsac gehört, wird unterschiedlich bewertet und begegnet Kritik aufgrund des Holzeinsatzes. Der Wein präsentiert sich mit milden Aromen ohne die charakteristischen Merkmale der Rebsorte.

Den Abschluss bildet ein trinkiger Rosé aus dem Jahr 2022, Le Grand Verdus Rosé vom Weingut Château le Grand Verdus in Sardirac. Der Rosé aus den für die Rotweincuvées typischen Sorten aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot beschließt den ersten Probenblock. Auch dieser Wein war wiederum wie auch der vorherige mit dem Siegel „Haute Valeur Environmental“ offensiv vermarktet. Andreas erläutert, dass die CIVB = Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, als Verband der Winzer, Weinhändler und Makler die Zertifizierung stark unterstützt. Ziel ist es, die Weine als nachhaltig zu positionieren und einem schlechten Image wegen des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln entgegenzuwirken.



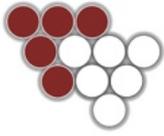
**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Das Siegel gibt es nur in Frankreich. Andreas erläutert die Unterschiede:

Kriterium	Französisches Biosiegel (AB)	Haute Valeur Environnementale (HVE)	Viticulteurs Responsables
Ziel	Förderung des ökologischen Landbaus	Erhöhung der Umweltleistung von Betrieben	Nachhaltige Weinproduktion und soziale Verantwortung
Chemische Produkte	Verbot von chemisch-synthetischen Pestiziden und Düngemitteln	Einschränkung und Kontrolle der Verwendung	Reduzierung und nachhaltige Nutzung
Biodiversität	Förderung der Artenvielfalt durch ökologische Praktiken	Erhaltung und Förderung der Biodiversität	Schutz und Förderung der Biodiversität
Bodenmanagement	Erhalt der Bodenfruchtbarkeit durch natürliche Methoden	Nachhaltige Bewirtschaftung und Schutz der Böden	Nachhaltige Bodenbewirtschaftung
Wasserverbrauch	Effiziente Nutzung und Schutz der Wasserressourcen	Management und Reduzierung des Wasserverbrauchs	Nachhaltiges Wassermanagement
Soziale Verantwortung	Keine spezifischen Anforderungen	Keine spezifischen Anforderungen	Förderung der sozialen Verantwortung und fairer Arbeitsbedingungen
Zertifizierungsprozess	Strenge Kontrollen durch unabhängige Stellen	Drei Stufen der Zertifizierung, nur Stufe 3 erhält HVE-Label	Regelmäßige Überprüfungen und Audits
Bekanntheit	Hoch in Frankreich und Europa	Wachsende Bekanntheit, besonders in Frankreich	Weniger bekannt, aber zunehmend anerkannt



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

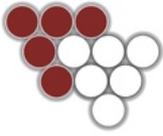
Mit dem nächsten Flight wechseln wir schließlich zu rot und verkosten drei Rotweine blind. Andreas fragt nach den Vorlieben, alle drei Weine finden zu fast gleichen Anteilen ihre Liebhaber. Aus dem Jahr 2020 sind ein Rothschild Mouton Cadet Réserve Médoc für 13,98 Euro und ein Château Saint-Antoine für 5,99 Euro. Ebenso der 2021er vom Weingut Haute Roucheron ist für 5,99 Euro zu haben. Die letzten beiden Weine sämtlich aus dem regulären Sortiment des Discounters Lidl.



Bei einer vorherigen Preisumfrage können die Weine höhere Preise erzielen als ihre tatsächlichen Verkaufspreise. Andreas überrascht, dass sich der hochwertigere Mouton Rothschild Réserve trotz seines mehr als doppelt so hohen Verkaufspreis nicht stärker gegenüber den Discounterweinen durchsetzen konnte. Er entstammt der höherwertigen Linie des Zweitweins des berühmten Château Lafitte-Rothschild, die Anfang des 20. Jahrhunderts von Baron Philip de Rothschild etabliert wurde. Seinerzeit eine Innovation, da erstmals Weine von Vertragswinzern unter der Marke verkauft wurden, steht die Mouton-Cadet Linie inzwischen mit über 10 Mio. Flaschen mit Exporten in über 140 Länder für den meistverkauften Markenwein des Bordeaux.

Danach gibt es einen Pastis von Ricard, den typisch französischen Anislikör.

Mit dem Château d'Aiguilhe - Vignobles Comte Von Neipperg in Saint-Philippe-D'Aiguilhe verlassen wir Bordeaux und spannen die Referenten den Bogen in unsere Region. Die Weine von den 90 ha Rebfläche sind durch die Ton- und Kalkböden geprägt. Die Cuvées aus 90 % Merlot und 10 % Cabernet Franc des 6. Flight präsentieren sich in den Jahren 2021-2019 unterschiedlich. Beim jüngsten Wein für 17.21 Euro herrscht die Primärfrucht vor. 2020 war ein sehr schwieriges Jahr, der Wein kostet 21 Euro. Der 2019er für 19.90 Euro besticht durch eine schlanke Struktur, Tiefe und Vielschichtigkeit. In den noch sehr jungen Weinen wird die Bedeutung der Jahrgänge für die Weine des Bordeaux deutlich. Beim Jahrgang 2021 wurde ein Ertrag von 35 hl/ha erzielt, 2020 nur 28 hl/ha, 2019 hingegen 56 hl/ha.



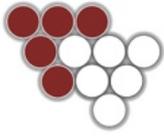
Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Die Weine des Bordeaux werden überwiegend im so genannten Primeur-Geschäft gehandelt. D.h. der Händler kauft die Weine jung und muss das Potenzial der jungen Weine beim Kauf einschätzen. Die meisten Bordeauxweine entfalten erst nach einer entsprechenden Flaschenreife von 5-10 Jahren ihre charakteristische Aromatik. Wolfgang ergänzt aus seinem Austausch mit Otto Rettenmair, dass zwischenzeitlich auch das Primeurgeschäft unter Druck steht und viele Winzer noch volle Keller unverkaufter Jahrgänge haben. Einen weiteren Aspekt beleuchten wir mit dem nächsten Wein. 70 % Merlot und 30 % Cabernet Franc prägen die Cuvée Derenoncourt von der Domaine de L'A aus dem Jahr 2019. Stéphane Derenoncourt hat sich als Weinmacher und Berater in St. Émilion sowie der Zusammenarbeit mit Graf von Neipperg auf Canon La Gaffelière nun in Castillon den Traum eines eigenen Weingutes erfüllt. Der Wein für 39 Euro wird für die Noten roter Früchte und die feine Salzigkeit hoch bewertet und behauptet sich gegen die zuvor verkosteten Weine seines Förderers.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

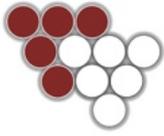
Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Stephan de Neipperg wirkt in Saint-Émilion seit Jahren als großer Innovator, der für eine Rückbesinnung auf natürliche Methoden steht. Seine Weinberge des Château Canon La Gaffelière werden mit modernsten Techniken biologisch bewirtschaftet. In den hochmodern ausgestatteten Kellern stehen innovative Glasballons, die den klassischen Ausbau in Barriques ergänzen. Gemeinsam mit Stéphane Derenoncourt setzt er darüber hinaus auf eigene Klone, die er durch Massenselektion gewinnt und in einer eigenen Rebschule auf Château D'Aiguilhe vermehrt. Mit dem biologischen Anbau trotz er auch der Mehltaukrise des Jahrs 2023 in dem 90% der Weinstöcke des Bordelais mit Peronospora befallen waren.



Als Schmankerl folgen zwei ältere Jahrgänge. Aus dem Jahr 2013 stammt der Saint-Émilion Grand Cru vom Château Pavillon Figeac aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Das Château ist eingeschlossen vom ungleich berühmteren Château Cheval Blanc. Der Zweitwein vom Château La Grave Figeac präsentiert feine würzige Noten, ist jedoch für einen klassischen Vertreter sehr zart, was dem schwierigen Jahrgang geschuldet sein dürfte.

Denselben Rebsortenspiegel zeigt der Wein 2006er Saint-Émilion Grand Cru Classé vom Château La Tour Figeac, gekauft von dem Heilbronner Industriellen Otto Rettenmeier, 60 % in neuen Holzfässern ausgebaut. Wolfgang zitiert aus der von ihm verfassten Autobiografie, wie das Weingut mit unternehmerischem Geschick und Unterstützung der Familie von Neipperg erworben werden konnte. Anekdotisch schildert er, wie die hochbetagte Schlossherrin sich bester Gesundheit erfreute und die Familie des Unternehmers das von ihr bewohnte Gebäude erst nach mehr als einem Jahrzehnt nach Übernahme des Weinguts selbst beziehen konnte.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

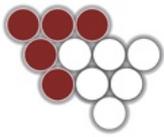
Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Unter Leitung von Otto Rettenmaier jr., der das Gut nun in zweiter Generation fortführt und mit seiner Familie in der Region lebt, erzeugt das Weingut klassische Bordeaux-Cuvées.



Wolfgang berichtet seine Einschätzung zur Entwicklung des Gebiets. Er sieht die Region vor tiefgreifenden Veränderungen. Die zwischenzeitlich zur Rodung freigegebene Fläche von 9.500 ha sei nur ein Anfang zur Reduktion der Produktionsüberschüsse. Die Attraktivität der Spitzengüter für Finanzinvestoren habe mit dem Rückzug der Chinesen nachgelassen, während gleichzeitig der Klimawandel insbesondere den Merlot unter Druck setze. Die zwischenzeitlich neu zugelassenen Rebsorten müssten sich erst noch bewähren. Aktuell spielten sie noch keine Rolle. Um die Durststrecke durchzustehen, sei der Verschuldungsgrad der Güter entscheidend.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

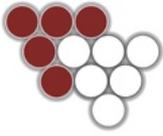
Zum Abschluss verkosten wir einen Sauternes – Réserve du Ciron vom Weingut Calvet aus Sémillon und Muscadelle, ein edelsüßer Dessertwein mit Aromen von Honig und reifem Trockenobst. So beenden wir das genussreiche Weinjahr und freuen uns auf das nächste Programm im Jahr 2025.



Hartmut bedankt sich bei den beiden Referenten für die informative Degustation zum großen Thema Bordeaux in der heutigen Zeit sowie bei den Mitgliedern für die regen Diskussionen und inhaltlichen Beiträge. Thomas und Stefan haben die Weine gekonnt ausgeschenkt und Herbert das Brot vorbereitet. Mit guten Wünschen für die Weihnachtstage und den Jahreswechsel verabschieden wir uns herzlich.

**Nächster Termin: 18. Januar 2025, 19 Uhr
Neujahrsempfang im Ratskeller Heilbronn**



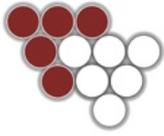


Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Impressionen:





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

