



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Donnerstag, 14. April 2022, 19:00 bis 21:30 Uhr

„Innovative Projekte im Weingut Esterházy/Burgenland Ad-hoc-Probe von und mit Andreas Leonhardt und Hartmut Clemens

Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Diddi Bauke, Dorothea Braun-Ribbat, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Nicole und Roland Halter, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Manfred Kostial, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Ewald Lutz, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Karl-Ernst Schmidt, Manuel Schroth, Geni Wicha

Gäste: Manuela Clemens, Herbert Klein, Ilse-Marie Litfin, Sven Weller

Andreas begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder sowie die Gäste zur ersten Ad-hoc-Veranstaltung. Hartmut und Andreas hatten jeweils ein Probe-Paket vom Projekt 360° des Weingutes Esterházy bestellt und spenden es für die erste persönliche Verkostung dieses Jahres. Finanzielle Beiträge kommen den „Ärzten ohne Grenzen“ und den „Ahr-Winzern“ zugute.

Andreas begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder sowie die Gäste zur ersten Ad-hoc-Veranstaltung. Hartmut und Andreas hatten jeweils ein Probe-Paket vom Projekt 360° des Weingutes Esterházy bestellt und spenden es für die erste persönliche Verkostung dieses Jahres. Finanzielle Beiträge kommen den „Ärzten ohne Grenzen“ und den „Ahr-Winzern“ zugute.

Hartmut präsentiert die Weine in drei Flights:

- I. Die ersten 6 Weine vom Projekt 360° sind Blaufränkische des Jahrgangs 2020 aus 6 Ausbauefäßen:
 1. EDELSTAHL: Der Wein ist dicht und kompakt. Im Edelstahl reift der Wein langsamer als in den anderen Behältnissen und behält länger die Aromen der Trauben.
 2. CERAMIC EGG: Der Wein ist durch eine Kirschnote geprägt.
 3. GRANITE: Der Wein besticht durch eine feine Mineralität.
 4. ZEMENT: Der Wein entwickelt eine elegante Säure.
 5. TONAMPHORE: Aus der Amphore stammt ein trinkiger Wein mit gutem Biss.
 6. EICHE: Das Holz verleiht dem Wein eine elegante, sehr feine Note. Das Fass wurde zum 4. Mal mit Blaufränkischem befüllt.
- II. Ein Wein gehört zu dem Projekt Nr. 7 Blaufränkisch MC (Maceration Carbonique) des Jahrgangs 2020. Dieses Verfahren ist vor allem aus dem Beaujolais bekannt. Der Wein ist säureärmer (4,9 g/l), leicht bitzelig und angenehm trinkig.
- III. Im dritten Flight erhalten wir einen Überblick über die traditionell ausgebauten Blaufränkischen des Weingutes mit der Frage: Wie schmeckt die österreichische blaufränkische Qualitätspyramide (Gebietswein-Ortswein-Riedenwein)?



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

1. Der Gebietswein Blaufränkisch Estoras des Jahrgangs 2019 wurde im Stahltank ausgebaut. Mit 14,5 % Alkohol ist der Wein sprittig. Das Weingut beschreibt den Wein mit frischer Säure und stützendem, feingliedrigem Tannin sowie einen wunderbaren Trinkfluss.
2. Der Ortswein Blaufränkisch DAC Sankt Georgen des Jahrgangs 2019 zeigt Tannine und Rauchnoten
3. Der Blaufränkische Riedenwein DAC Ried Föllikberg wird aus Trauben von alten Reben hergestellt. Er wird als fein strukturiert und elegant beschrieben.
4. Eine Rieden-Rarität aus dem Jahrgang 2008 ist der Blaufränkisch DAC Ried Föllig. Der Wein ist noch präsent, bei einer Flasche der Probe fehlt der Körper.

Die Ad-hoc-Veranstaltung wird von allen Weingeschwestern und Gästen mit großem Interesse verfolgt. Die ansprechende Präsentation mit umfangreichen Informationen gibt einen facettenreichen Einblick in den Ausbau des Blaufränkischen. Andreas dankt Hartmut für den Vortrag sowie Thomas und Didi für das Ausschicken der Weine.

Bei der Spenden-Sammlung kommen 250,00 EUR zusammen.

Nächster Termin:

29. April, 19 Uhr Online

Pilzwiderstandsfähige Weinsorten (PIWIS) mit Josef Terleth von der Landesversuchsanstalt Laimburg in Südtirol