

Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

Samstag, 24. Juni 2023, 15:30 bis 18:45, bis ca. 22:00 Uhr geselliges Beisammensein

## Exkursion zum Weingut Amalienhof in Heilbronn Mit Thomas Drachler

Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Dietrich Bauke, Roland Beck, Dorothea Braun-Ribbat, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Christina Jacob, Herbert Kern, Wolfgang Kießling, Heike Kohler-Lex, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Bernd Rathke, Georg Schell, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Elke Wiesner-Rohn  
Gäste: Manuela Clemens, Renate Kießling, Begleitung Rathke, Korinna Theilacker und nach der Probe Sylvia Schick mit Jonathan

Zur Begrüßung serviert Stefan Dietrich, Kellermeister des Weingutes seit 2013, einen leichten Sommerwein aus Kerner und Riesling mit Sprudel und Zitrone. Nach einer Vorstellung der Geschichte des Weingutes mit 25 ha in Beilstein und 3 ha in Talheim sowie der Pyramide der Qualitätsstufen beginnt die sechsstöckige Weinprobe.

Sie startet mit einem 2022er **Gutswein** Sauvignon blanc trocken aus dem Edelstahl-Tank: grün mit charakteristischen Sauvignon-Noten in der Nase, frisch im Gaumen mit einer knackigen Säure. 70 % neuseeländischer und 30 % exotischer südafrikanischer Typus führen zu einer harmonischen Verbindung.





Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

Ein 2022er **Gutswein** Weißburgunder trocken präsentiert sich gelbfruchtig mit ein bisschen Schmelz. Er besticht mit eleganter Frische, ist trinkig und nachhaltig. Der 2021er **Bergwein** Riesling „Alte Reben“ trocken zeigt eine Nase mit reifen Früchten sowie im Gaumen ausgeprägte Mineralität. Der Wein wurde im Edelstahl-Tank und z. T. im Holz ausgebaut.

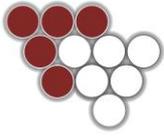
Ebenfalls sehr eigenständig ist der **Villa Amalie** Chardonnay trocken. Bei dem z. T. im Barrique ausgebauten Wein ist das Holz gut eingebunden. Ein feiner Schmelz ist charakteristisch.



Markenzeichen des Weingutes ist der **Wildmuskat**. Wir verkosten einen 2019er Wildmuskat trocken mit feinen Bittertönen im Gaumen. Stefan Dietrich stellt die Entstehung dieser Rebsorte vor. Mit seiner frühen Reife am Steinberg bei Beilstein zeigt diese Rebsorte eine Basis für unterschiedliche Qualitätsstufen von Rotweinen vom Gutswein, über Villa Amalie und Réserve bis zur Trockenbeerenauslese sowie einem frischen Rosé.

Im Schatzkeller endet die Weinprobe mit einem **Black Blend dry 6.0**, einer Cuvée aus Sauvignon, Lemberger, Merlot, MitoS und Dorsa. Mit 0,8 g/l Restzucker wurde dieser besondere Wein beim VINUM Deutscher Rotweinpreis 2022 mit Silber ausgezeichnet.

Als Überraschung dürfen wir **drei Jahrgänge von Riesling Auslesen** vom Steinberg degustieren, die Thomas und Hartmut gespendet haben:



**Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

1976, ein feuchter Herbst, beim Abfüllen über 40 % Zucker, wegen später Ernte noch 500 Flaschen, umgekorkt, – eine wunderbare Bernsteinfarbe und feine Struktur im Gaumen;

1983, große Menge – hellere Farbe, frisch, ursprünglich geringere Säure;

2003, trocken und heiß - Honigfarbe, Süße mehr schmeckbar, feine Würze, Dörrobst, feine Säure.

Zum geselligen Zusammensein mit Wurst- und Käseplatten von der Metzgerei Geiwitz können die Weine nachverkostet werden. Außerdem stehen ein Riesling Kabinett trocken, der Wildmuskat Rosé und ein Grauburgunder trocken sowie auf Nachfrage ausgewählte Weine bereit.

Der ausführliche Austausch der Weinschwestern und Weinbrüder wird nach den letzten Jahren der reduzierten Präsenztreffen sehr genossen.

### **Nächster Termin:**

**22. Juli 2023**

**Weinwanderung St. Kilian trifft St. Vincenz in Heilbronn**