

**Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

Samstag, 21. Oktober 2023, 11:30 bis 20:30 Uhr

## **Besuch der Weinbruderschaft Franken in Heilbronn Mit Christina Jacob und Andreas Leonhardt**

Teilgenommen:

Ganztags - Regina Brendle, Christina Jacob, Andreas Leonhardt

WG Mittags – Nicole und Roland Halter, Herbert Kern mit Elisabeth, Stefan Kurz, Holger Schmidtchen

Weinvilla Nachmittags – Roswitha Löffler, Korinna Theilacker

In der Genossenschaftskellerei Heilbronn werden wir bei herrlichem Sonnenschein mit einem Riesling Sekt Brut 2021 vom Heilbronner Staufenberg begrüßt. Andreas heißt die Weinbrüder und Weinschwester aus Franken willkommen und stellt die Bedeutung der WG vor. Christina skizziert die Begegnungen zwischen den beiden Bruderschaften seit Beginn 2022. Justin Kircher freut sich über den zahlreichen Besuch aus der benachbarten Weinregion und informiert über den Ablauf der Veranstaltung. In zwei Gruppen lernen wir den Betrieb mit Justin und seinem Kollegen Markus Leitz kennen.



Zum Vesperteller werden zwei Basis-Weine aus der Heilbronner Region serviert: Vinum Riesling Classic feinherb 2022 und Ursprung Trollinger trocken 2021. Die häufigste angebaute Rebsorte bei uns ist der Riesling, danach folgt der Trollinger.

Die eigentliche Weinprobe beginnt mit einem St. Kilian Sauvignon Blanc trocken 2022, der eine feine Nase mit harmonischem Trinkfluss zeigt. Eine noch neue Besonderheit ist der Triebwerk Schiller trocken 2022 aus 50 % Sauvignon Blanc, 10-15 % Cabernet



Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

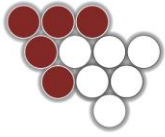
Sauvignon und 40-45 % Merlot von den Jung-Winzerinnen und -Winzern der WG. Die Lachsfarbe mit würzigen Noten im Gaumen repräsentiert eine internationale neue Interpretation des Schillerweines. Die Triebwerkweine werden in Gemeinschaft seit 2010 von heute 24 Mitgliedern zwischen 16 und 29 Jahren entwickelt. Die neueste Kreation ist der Sauvitage „Kreuzweise“ feinherb.



Der Lemberger HC trocken 2020 stammt von besonderen Lagen um Grantschen. Nach dem Ausbau in Holzgärständern (sogenannten Holzcuven = Abkürzung HC) entwickelte der Wein im großen Holzfass feine Aromen von dunklen Beeren. Aus der St. Veit-Reihe rundet der Rotwein Barrique trocken 2018 die Weinprobe ab. Die Cuvée besteht aus Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder und Samtrot.

Als Überraschung aus der Schatzkammer – durch die Bemerkung eines fränkischen Weinbruders angeregt – öffnet Justin einen 1979er Erlenbacher Kayberg Kerner Spätlese mit erstaunlich frischer Farbe und nur zarten Alterungstönen.





**Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991



Mit einem Gruppenbild vor herrlicher Kulisse verabschieden wir uns mit kleinen önologischen Präsenten aus Franken und Leckereien aus Öhringen von der gastfreundlichen Location.





**Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

Mit dem Bus fahren wir durch das Industriegebiet Heilbronn, vorbei am Salzbergwerk entlang des Neckarbogens zur Experimenta. Von dort laufen wir über die Floßgasse zum Rathaus, die Kilianskirche, zur Allee mit Blick auf den ehemaligen Standort der Synagoge bis zur Weinvilla.



In der Weinvilla werden wir von Viola Albrecht vom Sekt- und Weingut Albrecht-Kiessling mit einem Weißburgunder Sekt Brut 2021 mit feiner Perlage im Musikzimmer der Villa begrüßt. Danach folgt ein Riesling Kabinett\* trocken 2022 vom Ökoweingut Schäfer-Heinrich, der sich stahlig und mineralisch präsentiert. Der Weiße Burgunder Gutswein 2022 vom Weingut G. A. Heinrich stammt vom Wolfszipfel mit kalkhaltigem Boden. 25 % wurden im Holzfass ausgebaut, was dem Wein eine zarte Cremigkeit verleiht. Vom Weingut Alexander Bauer ist ein Rosé feinherb 2021 ausgewählt, eine Cuvée aus Spätburgunder und Lemberger. Mit 13 g Restzucker ist es ein trinkiger Wein mit feiner Frucht.

Mit zwei Rotweinen aus den VDP-Weingütern Drautz-Able und Kistenmacher-Hengerer wird der Abend beendet. Der 2020er Trollinger trocken von Drautz-Able wächst auf Buntem Mergel und Sandsteinverwitterungs-Gestein. Der Ausbau erfolgte im Stahltank. Die hellrote

Farbe mit feinen Aromen von hellen und dunklen Beerenfrüchten charakterisieren einen gelungenen Trollinger unserer Region. Gipskeuper und Schilfsandstein prägen den 2018er Lemberger trocken Erste Lage von Kistenmacher-Hengerer. Nach 20 Monaten im Holzfass zeigt er eine dunkelrote Farbe mit tiefen Extrakten und feinen Tanninen. Ein würdiger Abschluss eines spannenden und harmonischen Tages mit vielen önologischen, kulinarischen und persönlichen Entdeckungen.

Peter Schwappach, Bruderschaftsmeister der Weinbruderschaft Franken, bedankt sich mit zwei prämierten Weinen – einem Muscaris und einem Rosé - für den gemeinsamen Tag. Andreas überreicht eine Magnum unseres Jubiläumsweines und dankt Günter Grabow und Christina für die Organisation. Wir werden weitere Besuche planen.

### **Nächster Termin:**

**28. Oktober 2023  
Herbstweinprobe – Weine aus Südtirol  
Mit Karl-Ernst Schmitt**