



**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 Sziegleit

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



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

historischen Wiesenkeller. Rebflächen befinden sich in Öhringen-Verrenberg in den Lagen Verrenberg und Goldberg, Pfedelbach in der Lage Goldberg sowie in Pfedelbach-Untersteinbach und Pfedelbach-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 Trockenbeereenauslese 2013 mit 10,7 % Alkohol ausgeschrieben. 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