



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

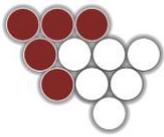
Gut gelaunt starten wir alle nach der ersten Station in Brackenheim-Hausen gemeinsam ab dem Busbahnhof in Heilbronn in Richtung Elsass. Ein ambitioniertes Programm führt uns von Newcomern und seit Generationen betriebenen Familienbetrieben zu großen Kooperativen. Vom Standorthotel in Colmar aus besuchen 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 Brackensteiner Weinschwester 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.





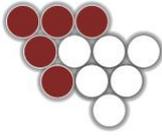
Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

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.

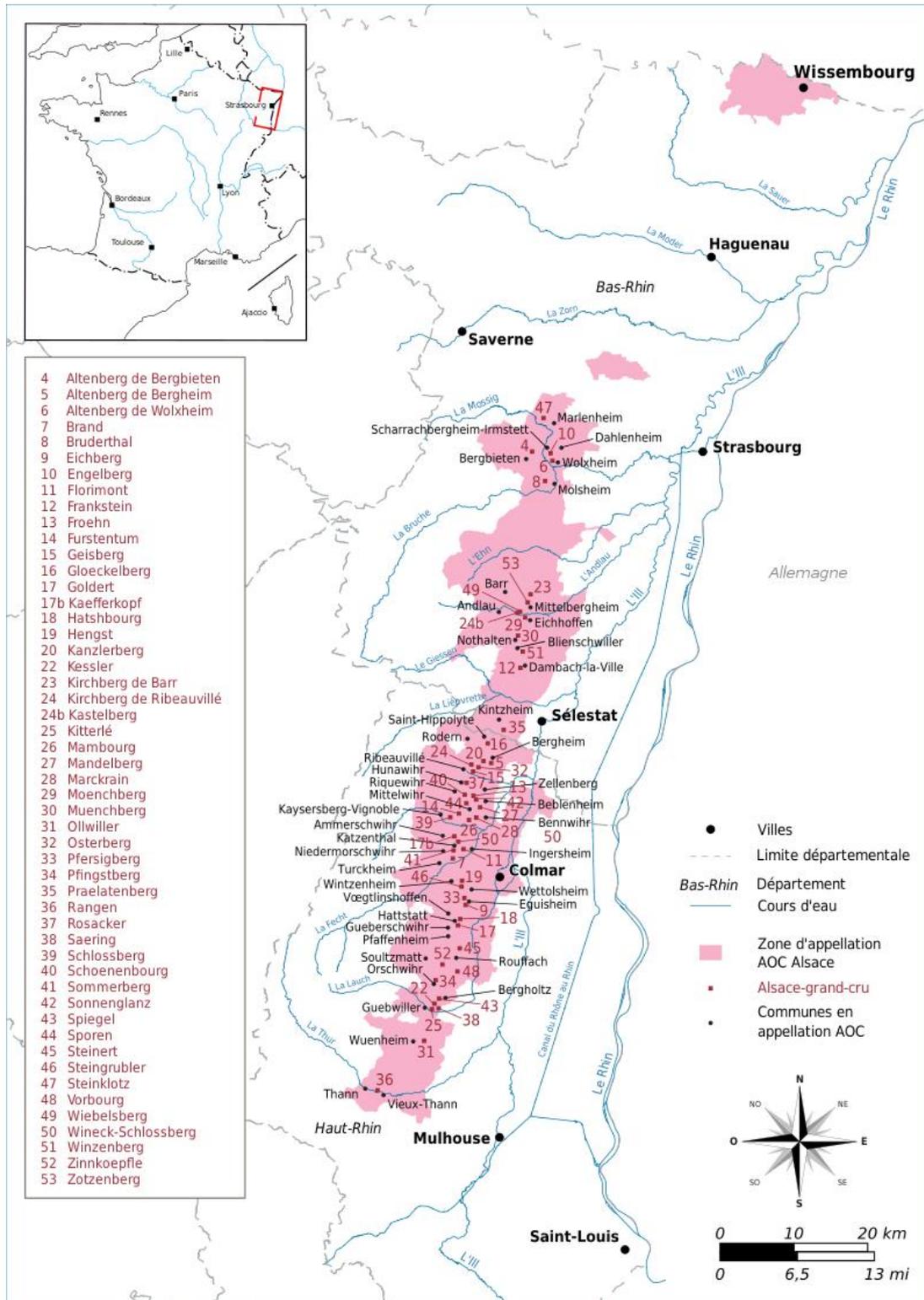




**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

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 Pflingstberg gelegen, aber nach elsässischem Weingesetz keine Grand Cru Lage. Ein 2016er Riesling Grand Cru Pflingstberg 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 Westhalten**. 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.

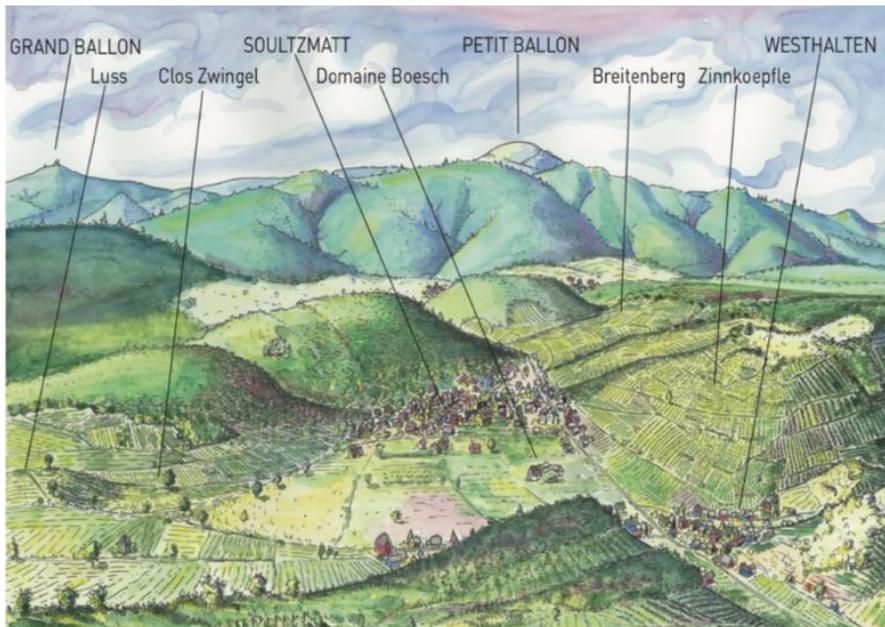




Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

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 Edeltwicker „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 Genusstage 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, Zinnkoepfle, 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!