

Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 13. März 2025, 19 bis 22.30 Uhr

Gemeinsam 2: Wein & Podcasts Heinrich-Fries-Haus

Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Dorothea Braun-Ribbat, Regina Brendle, Thomas Buyer, Thomas Drachler, Helmut Faller, Nicole Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Dietrich Schäfer, Holger Schmidtchen, Manuel Schroth, Richard Wagner, Sven Weller, Geni Wicha

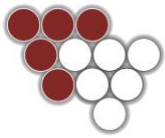
Gäste: Sylvia und Jonathan Leonhardt

Andreas begrüßt die Mitglieder zu diesem besonderen Abend, bei dem er uns in ein modernes Medium einführt. In den zwei ausgewählten Podcasts geht es vor allem um zwei Weingüter, den Karthäuserhof bei Trier und das Weingut Esterházy in Traunsdorf an der Wulka im Burgenland.



Mit dem Weingut Karthäuserhof beschäftigt sich unter dem Titel „Über Tradition, Innovation und Genuss“ das „Saufgesabel“. „Saufgesabel“ ist der Wein und Gastronomie Podcast rund um den Sternekoch Kirill Kinfelt und dem ausgezeichneten Sommelier Maximilian Wilm, die das Restaurant „Kinfelts Kitchen & Wine“ in der Hamburger Hafencity betreiben. Der Podcast wird eröffnet mit einer persönlichen Videobotschaft an die Weinschwester und Weinbrüder.

Dem Gespräch der beiden folgend beginnt Andreas mit dem ersten Sekt des Betriebes aus dem Jahr 2020, den das Weingut mit dem Kellermeister Mathieu Kauffmann von den Ruwer-Lagen Eitelbach, Mertesdorf und Waldrach hergestellt hat: Karthäuserhof BRUT, eine Cuvée aus Riesling und Weißburgunder mit einer feinen Säure und Noten von weißen Blüten. Die Weinbruderschaft hat diesen Sekt exklusiv noch vor der aktuellen Zuteilung erhalten.



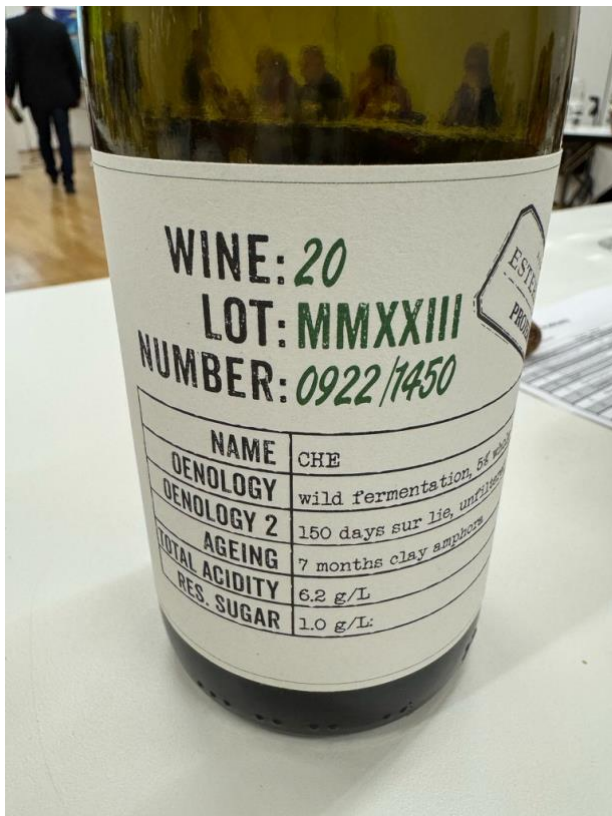
Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Der zweite Flight besteht aus dem Schieferkristall Riesling trocken aus dem Jahr 2022 und dem Eitelbacher Riesling Alte Reben trocken aus dem Jahr 2020. Der Einstiegswein Schieferkristall mit 11,5 % Alkohol brauchte Luft und präsentiert sich dann mit erdigen Noten von nassem Schiefer und einer ausgeprägten Säure.

Der Eitelbacher Riesling von ca. 45 Jahre alten Rebstöcken mit 11 % Alkohol besticht mit exotischen Tönen und einer tiefen Mineralität mit 3,9 g Restzucker und 5,9 Säure.

Der 2021er Karthäuserhofberg Riesling Kabinett stammt aus der Monopollage des Weingutes und zeigt ein harmonisches Spiel zwischen Restsüße und charakteristischer Frische. Mit einem langen Lagerungspotential werden sich spannende Genussveränderungen ergeben.

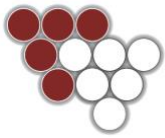


ausgebaut.

Der Einstieg in die österreichische Region beginnt mit einem 2023er Nr. 20 „CHE“, einem Chenin Blanc mit einem „kühlen“ Etikett. Florale Noten und eine Säure von 6,2 bei 1 g Restzucker mit 13 % Alkohol kennzeichnet einen schlanken Vertreter der Rebsorte.

Den Podcast „Terroir & Adiletten“ stellen der Top-Sommelier Willy Schlögl und der Rapper Curly wöchentlich im Gespräch mit Gästen aus der Weinwelt vor – wie „Burgenland with a view“ mit Frank Schindler und Wolfgang Hewarth. Im Weingut Esterházy übernahm 2019 Frank Schindler die Geschäftsführung. Mit dem Önologen Robert Krammer und dem Vertriebsleiter Wolfgang Hewarth erhält der Betrieb nahe des Leithagebirges eine neue Ausrichtung.

Wir erinnern uns an die Probe von Hartmut und Andreas April 2022 vom gleichen Weingut mit Blaufränkischem in unterschiedlichen Behältnissen



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Den nächsten Flight bilden der Sankt Margarethen Furmint und der Großhöflein Pinot Blanc Leithaberg aus dem Jahr 2023. Die Rebsorte Furmint stammt aus Ungarn. Der Vertreter von Esterházy präsentiert sich mild mit Anklängen von Kamille. Der Weißburgunder ist durch eine gute Säure mit feiner Mineralität geprägt.

Genial ist der letzte Flight vom Weingut Esterházy. Der 2023er Ried Herrschaftsbreite Blaufränkisch Rosé wird von allen besonders gut bewertet. Ein feiner Biss mit würzigen Noten ist erhält eine besondere Frische durch 2 % weißgekellertem Blaufränkischen.

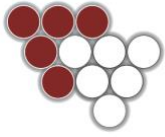
Der Blaufränkisch Leithaberg aus dem Jahr 2022 präsentiert sich schlank und elegant. Er stammt vom Leithakalk mit Lehm und Löss aus den Lagen Sankt Georgen und Großhöflein, die zu den kühlen Bereichen gehören.

Zum Abschluss offeriert Andreas zwei Weine für je ca. 69 Euro, die der jüngste deutsche Master of Wine Konstantin Baum für seine Weinselektion ausgewählt hat. Les Clos Chablis Grand Cru aus dem Jahr 2022 stammt vom Weingut Des Malandes. Der elegante Chardonnay mit langem Abgang wurde in 500 Liter Holzfässern und 228 Liter Stahltanks ausgebaut.

Mit 95 Punkten bewertete Konstantin Baum den Amarone de la Valpolicella vom Weingut L'Arco bei Verona aus dem Jahr 2019. In der Nase ist der Wein von Rosinen, Amarenakirschen und Rumtopf geprägt. Mit 16,5 % Alkohol präsentiert er sich im Gaumen vollmundig und reichhaltig.

In seinem Youtube-Kanal bespricht Konstantin Baum aktuelle Weintrends. Die beiden Weine werden begleitet von einem gründlich recherchierten Videobeitrag zum Thema Alkohol.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Mit einer persönlichen Videogrußbotschaft von Konstantin Baum an die Weinbruderschaft endet die Veranstaltung.

Andreas bedankt sich für die Offenheit den modernen Medien gegenüber und die lebhaften Diskussionen. Wir sind angetan von der Auswahl besonderer Weine.



Andreas dankt den Ausschenkern Thomas und Stefan sowie Herbert für die Aufbereitung des Brotes.

Nächster Termin im Weingasthof „Burgblick“ in Weinsberg:

4. April, 19 Uhr

„Echt Württemberger Weinmacher“ mit Patrick Hilligardt