

Das Weingut Albrecht-Kiessling in Heilbronn: Drei Generationen und drei Wengerter-Mädels machen Qualitätswein

29. Juli 2017

Der Blick geht weit ins **Neckartal** bis hinüber ins **Zabergäu**, dem Flusstal der Zaber zwischen dem **Heuchelberg** und dem **Stromberg**. Hier am Fuß des **Heilbronner Wartbergs**, unterhalb der Sternschanze, direkt an den Weinbergen, liegt das **Württembergische Weingut Albrecht-Kiessling**.

Es ist ein **Familienweingut**, das diese Bezeichnung eindrucksvoll belegen kann: Gleich **drei Generationen** sorgen mit **unterschiedlichen Beiträgen** dafür, dass der **Blick** in die **Zukunft** sich auf **Traditionen** und **Erfahrung** verlassen kann. Dabei war **steter Wandel** in **Württemberg** schon immer **Teil der Tradition**. Das **solide Handwerk** der **Großeltern-** und **Elterngeneration** verbindet sich mit der **Lust am Experimentieren** und dem **Mut** zu **kreativen Innovationen** beim jüngsten Familienteil. Und der besteht aus **drei Töchtern**, den **Mädels**, wie sie **sich selbstbewusst nennen** und damit und mit einem Lächeln jene ins peinlich Absurde schicken, die sich mit Gedanken über den Chauvinismusgehalt solcher Bezeichnungen quälen. Schließlich machen die **Wengerter-Mädels** erklärtermaßen und mit **strahlendem Stolz** ihre **Mädchenweine** und stellen damit so manchen **männlichen Nachwuchs** im **Ländle in den Schatten**. Eher muss man sich im **Betrieb** um die **Männerquote** sorgen, die mit 2 zu 6 schon fast unkorrekt besetzt ist, aber durchaus an **historische Vorbilder** anknüpfen kann, wie ein altes, chamoisfarbenes **Betriebsfoto** mitten aus den Weinbergen beweist: Es zeigt acht Frauen und einen Mann.

Die **Familie**, die hier in **Heilbronn** so **erfolgreich Weinberge** und **Keller managt**, besteht aus den jetzigen **Inhabern des Weinguts**, dem **Önologen** und Kellermeister **Peter Albrecht**, und seiner **Ehefrau**, der **Weinbautechnikerin Anette Albrecht**, den **Kindern Johanna, Viola und Luisa** und der **Großelterngeneration** mit **Walter** und der **einstigen Weinprinzessin Emme Albrecht** in der einen Linie sowie **Elisabeth Kiesling**, die in den Fünfzigern das **Kätchen von Heilbronn** war, in der anderen Linie. Da sind wir auch schon bei **zwei Vermählungen** im Jahre **1990**: die eine zwischen **Peter** und **Anette** und als Folge davon die andere zwischen den **Weingütern Gerhard Kiesling** und **Walter Albrecht**. Geblieben ist der **Name Albrecht-Kiessling**, der für eine **Wengerter-Geschichte** steht, die schon **vor Jahrhunderten begann**: Festgehalten ist der Weinbau von **Familie Albrecht** im Jahr **1475** und von **Familie Kiessling** im Jahr **1653**. Dass schon damals die **Qualität** herausragte, zeigen **Auszeichnungen** wie die von **1862** aus **London** und der Ehrenplatz für zwei Riesling- und zwei Trollinger-Weine bei einer **Leistungsschau** in **Paris 1867**.

Peter Albrecht sorgt mit seiner **Hinwendung** zur **Natur** und mit seiner Entscheidung für **hochwertige Weine** ohne Massenvermarktung für eine stetig zunehmende **Aufmerksamkeit** in der **Fachwelt** und bei **Weinliebhabern**. Auch **ohne Öko-Label** versucht er mit den **Rebstöcken naturbezogen umzugehen** und **experimentiert** gerne und neugierig mit **Klonen** aus in den letzten Jahren zugelassenen **Neuzüchtungen**. Im **Keller** gehört er zu denen, die dem Wein alle **Zeit der Welt lassen**, damit der Schluck aus dem Glas eine **authentische Beziehung zur Natur** herstellen kann - sei es zum **Terroir**, sei es zu den **Eigenschaften der Rebe**. Es wird **temperaturgesteuert vergoren**, die Weine bleiben mehrere **Monate** auf der **Feinhefe**. Die meisten seiner Weine durchlaufen auch die **malolaktische Gärung**. Neben seiner Arbeit auf dem Weingut setzt sich **Peter Albrecht** in **etlichen Funktionen**

für den **Weinbau in Württemberg** ein. Das reichte von seinen Ämtern als **Präsident der "Württembergischer Weingüter e.V"**, **Vize-Präsident des Württembergischen Weinbauverbands** und **Mitglied der Württembergischen Qualitätsweinprüfung** bis hin zur **Teilhabe** an der „**Wein Villa**“ am Rand der Heilbronner Innenstadt. In dem 1876 fertig gestellten und 1895 erweiterten **prunkvollen Anwesen** betreiben **16 namenhafte Weingüter Heilbronns** und eine **Genossenschaftskellerei** einen **kulinarischen Treffpunkt** für Weinfreunde.

Peters Ehefrau, **Annette**, kümmert sich um die **Kundschaft** aus **Gastronomie, Handel** und diejenigen, die den Wein dann tatsächlich trinken, die sogenannten **Endverbraucher**, die vom Weingut **sehr geschätzt werden**. So ganz nebenbei betreibt **Annette Albrecht** noch das kleine **Unternehmen Familie** und redet dank ihrer **fachlichen Qualifikation** auch beim **Weinmachen** mehr als ein Wörtchen mit. **Engagiert** ist sie obendrein im **bundesweiten Netzwerk Vinissima, Frauen und Wein**.

Die **älteste Tochter Johanna** ist studierte **Wirtschaftsingenieurin** und bringt in den Betrieb den gewünschten **betriebswirtschaftlichen Schwung** ein, ganz besonders im Bereich **Marketing** im weitesten Sinne. Ihre **künstlerische Ader** trifft auf die **Lust am Kreativen**, und so mischt sie in allen Fragen des **Auftritts des Weinguts** mit, vor allem, was **Gestaltung** und **Design** angeht.

Viola Albrecht gehört zu den **begnadeten** und **begeisterten Winzertöchtern**, von denen wir mehrfach beschrieben haben, wie sie schon als **Teenies** im **Weinberg** rumturnten und im **Fasskeller** schnüffelten und schmeckten und die Eltern zu überzeugen versuchten, dass sie den **treffenden**, wenn nicht **übertreffenden Geschmack** haben. Dieses **Talent** hat sie mit der **Ausbildung** zur **Weinbau- und Önologie-Ingenieurin** abgesichert. Sie **engagiert** sich bei

der **GENERATION RIESLING** und bei **Wein.Im.Puls Württemberg**. Am 27. Oktober 2016 wurde **Viola** in Lauffen am Neckar von einer Fachjury zur **Weinprinzessin** gewählt und **präsentiert** allgegenwärtig den **Württembergischen Wein**.

Die **jüngste Tochter, Luisa Albrecht**, ist mit der **Ausbildung** zur **Winzerin** ebenfalls auf dem **Weg** in die **Welt des Weins**. Sie hatte schon als **Schülerin** der **Richard-von-Weizsäcker-Schule** in Öhringen auf einer Exkursion zur **Fachhochschule Geisenheim** und zum **Schloss Johannisberg** frühzeitig neue **Perspektiven der Kellerwirtschaft** kennengelernt. Ihre **Begeisterung** verteilt sie sowohl auf die **Arbeit in der Natur** als auch auf die **praktische Einflussnahme** auf alles, was im **elterlichen Keller** passiert.

Das **Weingut Albrecht-Kiessling** bewirtschaftet knapp **17 Hektar Rebfläche** auf **Parzellen** in den **Heilbronner Lagen Wartberg, Stiftsberg** und **Stahlbühl**. Die **Vielfalt** der dort angebauten **Rebsorten** zeigt einmal mehr neben der **Lebendigkeit der Traditionen** die **Freude an Novitäten**. So werden bei den **roten Rebsorten**, die im Sortiment überwiegen, die **Klassiker Trollinger, Lemberger** und **Samtrot**, aber auch **Merlot** und einige der **jüngsten Cabernet-Kreuzungen** angebaut. Bei den **weißen Sorten** steht in der Hälfte der **Weinberge** der **Riesling**, daneben noch **Weißburgunder, Grauburgunder, Gewürztraminer, Kerner** und **Chardonnay**. Inzwischen füllt das **Weingut** insgesamt bald **170.000 Flaschen** im Jahr ab. Gerade ist man dabei, **neue Keller- und Wirtschaftsräume** und eine **moderne Vinothek** zu bauen, die **Anfang nächsten Jahres eröffnet** werden sollen. Mal sehen, wo dann **Peter Albrechts Schatzkammer** bleibt, die **1993** anlässlich des Todesjahres von **Gerhard Kiessling** **ingerichtet** wurde und unter anderem den **Hochzeitswein** von **Peter und Anette** beherbergt.

Die **Weinlinien** des **Weinguts** orientieren sich an den **Rebsorten** und heben im **Rotwein-Bereich Spezialitäten** aus dem **Holzfass** und im **Weißweinsektor** die **Personality-Weine** der **drei Töchter** hervor. Daneben gibt es verschiedene **rosé Weine** im weitesten Sinne. Gut die **Hälfte der Produktion** ist **trocken** ausgebaut. Ein **Knüller** des Sortiments sind die **Sekte** aus **traditioneller Flaschengärung**. Sie **lagern** mindestens **neun Monate** auf der **Hefe** und werden allesamt im **Weingut degorgiert** und dosagiert.

Wir konnten **zwei Sekte** und **sechs Weine** des **Weingut Albrecht-Kiessling** verkosten.

Aus dem **Weißwein-Sortiment** haben wir die drei schon erwähnten **Mädchenweine** degustiert. Aus dem **Weißwein-Sortiment** haben wir die drei schon erwähnten **Mädchenweine** degustiert. Die drei Albrecht-Kiessling-Mädels nehmen nur **selektierte Trauben** für ihre **Personality-Weine**, **jonglieren** im **Keller** mit ihrem **Know-How** und versuchen in bester try-and-error-Laune ihren ganz **individuellen Weinstil kreieren**.

2016 Johanna Grauburgunder Trocken

Die **Grauburgunderrebe**, die im **Weingut Albrecht-Kiessling** unter den weißen Sorten eine Art gehätschelte **Familienrebe** ist, freut sich bestimmt jeden Tag über die **Löß- und Keuper-Verwitterungsböden** in den Parzellen der **Heilbronner Lagen**. Diese **Böden mag sie** nämlich lieber als Lehm oder lehmige Sande. Was die **Wachstumsbedingungen** angeht, so ist der Grauburgunder robust und **scheut** auch **keinen Winter**. Allerdings sind die **rötlichen Beeren** in den Trauben so **dicht angeordnet**, dass gerne mal **Botrytis** auftritt, was zur Herstellung **edelsüßer Weine** - meist unter dem Synonym **Ruländer** - verleitet. Das entspricht aber **nicht dem internationalen Image** des

Grauburgunders, der gemäß **italienischer** und **französischer** Tradition grundsätzlich als **trockener Wein** gilt. Wenn man die **Trauben** eher **früh liest**, kann man die **Frische** des Weins noch **steigern**.

Johanna Albrecht jedenfalls hat im **Jahrgang 2016** einen **trockenen Grauburgunder** ausgebaut. Aus dem **Glas** schickt er neben den sortentypischen **Duftaromen** von Mandeln, Birnen und Trockenobst sogar tropisch-fruchtige Aromen wie Papaya und Passionsfrucht. Die schönen Exoten fallen auch am **Gaumen** auf, wo sie von leichten Pfirsichtönen getoppt werden und sich neben den vegetativen Noten, etwa von gelber Paprika, durchsetzen. Die Exotik erzeugt einen **herrlichen Eindruck an Fruchtsüße**, die mit der erstaunlich **lebendigen Säure** gekonnt **aufgefangen** wird. Im **Abgang** erfreuen wir uns noch lange an dem typischen, **weichen Burgunderschmelz**. Das ist ein **dichter, reintöniger** und **kraftvoller Grauburgunder**. Mit dem **starken Auftritt** dieses Weines können Sie abseits des Mainstreams deftige Gerichte begleiten, zum Beispiel einen Eintopf aus gelben Erbsen und Schweinefleisch, gerne auch mit gerebelter Salbei, Liebstöckel und Koriander, alles behutsam abgeschmeckt, dazu eine Prise gemahlener Beifuß.

2015 Viola Chardonnay mit Weißburgunder Trocken

Nicht nur im Ländle, sondern auch in anderen deutschen Anbaugebieten wird der **Chardonnay** als **internationale Rebsorte** bezeichnet, womit diejenigen, die ihn nicht im Weinberg haben, gerne mal in vornehmer Weise eine gewisse Verachtung ausdrücken wollen. Wer ihn indes **angepflanzt**, seine kleinen **vitikulturellen Sperenzchen im Griff hat** und ihn dann **sorgfältig vinifiziert**, schätzt es, dass er sich im Keller gerne jedem **Experiment** aussetzt und sich mit höchst **unterschiedlichem Stil** und **Charakter** bedankt. So gehören in dieser Beziehung **Holzausbau**, **extrem langes Hefelager** oder **malolaktische Gärung** zum **Standartrepertoire**. Seine herrliche **Fruchtigkeit** überlebt

glücklicherweise fast jede Tortur. **Entscheidend** ist, welche **Klone** im Weinberg **gepflanzt** sind, denn die aus der **Neuen Welt** liefern ganz andere Weine als die aus **Burgund**. Wir deuten den **Weinstil des Viola** dahin, dass der Chardonnay aus **Burgunder-Klonen** generiert wurde.

So richtig interessant wird es natürlich, wenn man mit dem **Chardonnay** in einer **Cuvée experimentiert**. Dabei war die **Kombination** mit **Weißburgunder** schon immer **beliebt**, anfangs im **gemischten Satz**, heute vor allem deshalb, weil sich **beide Rebsorten** in der Regel zu **vollendeter Harmonie** ergänzen. Allerdings ist die **Weißburgunder Rebe** in **Württemberg** nie besonders heimisch geworden, **Familie Albrecht** hat jedoch vor allem **Parzellen im Heilbronner Stiftsberg** reichlich und erfolgreich mit Weißburgunder **bestockt**.

Mit ihrer **Cuvée Chardonnay mit Weißburgunder** ist es **Viola Albrecht** gelungen, gleichsam das **Beste** aus **beiden Sorten** zusammenzuführen, was durchaus nicht jedem Weingut gut gelingt. Der **Chardonnay** ist **spontan vergoren** und im **Tonneau-Fass** ausgebaut, der **Weißburgunder** im **Edelstahl**. Die **Cuvée** fokussiert in erstaunlichem Maße die **Fruchtigkeit** der **Burgundersorten**, ohne durch zuviel Holz abzulenken. In der **Nase** bemerken wir Anklänge an frühreife Haselnüsse, Orangen und eingemachte Mirabellen. Die Cuvée ist im **Geschmack** ungemein **schmelzig** und zugleich **kräftig**, was dem Weißburgunder zu verdanken sein dürfte. Die **feine Würze** liefert der **Chardonnay**, wohl auch die **zarte Mineralik** und die **feine Säure**. Wir genießen den **fruchtbetonten, aromatischen** und **cremigen Nachhall** mit Tönen von Ananas und einem Hauch von Mandeln, gelber Melone und Banane. Die **eindrucksvolle Fruchtigkeit** und die **Extraktfülle** passen gut zu einem Welt-Klassiker: Roasted chicken with honey-sesame carrots.

2015 Luisa Riesling

Die **Kleinsten** sind ja sprichwörtlich die **Frechtesten**, doch der **Riesling** der jüngsten **Albrecht-Tochter Luisa** ist **keine Provokation**, sondern ein **schnuckliges Versprechen betörender Fruchtsüße**. Es ist mitnichten einer jener öchsleschweren Süßlinge, bei denen man dann nicht wusste, wie man den drohenden Alkoholgau verhindern sollte. Der **Luisa** gehört eher zu jener **württembergischen Riesling-Richtung**, die neuerdings gerade **junge Winzer** selbstbewusst **ausbauen**: Er hat einen **lebendig-kernigen Charakter**, der spekulieren lässt, dass ordentlich **Heilbronner Stiftsberg** in der Flasche ist. Hier wachsen die Rieslinge in über **200 m Höhe** und laden sich mit einer **toughen Mineralik** aus dem **verwittertem, kalkhaltigem Gipskeuper** auf. Die **Aromatik** überzeugt nicht nur wegen der üblichen Verdächtigen aus dem Zitruspektrum, sondern wegen der leichten Noten von weißem Pfirsich, gelben Äpfeln und einer vielfältigen Würze. Das **Geschmacksbild** ist von **rassig-würzigen Eindrücken** und von der besagten **edlen Fruchtsüße** bestimmt, auf der sich, gestützt von einer **schlanken Säure** und einer **schmelzigen Mineralik**, Schluck für Schluck mit zunehmender Begeisterung **herumschmatzen** lässt. Das ist kein Wein für einen netten, sondern für einen **richtig netten Sommerabend**. Sie können ihn aber auch einem Salat Niçoise oder einer Vorspeise mit Nordseekrabben aufdrängen.

2015 Trollinger Alte Reben Trocken

Was ist nicht schon alles über den **Rotwein Trollinger** geschrieben und spekuliert worden, der einst als **Vernatsch** in **Südtirol** zu verkümmern drohte, bevor ihn die **Schwaben** zum **Nationalgetränk** erhoben und damit **retteten**. Dann haben sie mit ihm auch gleich noch **herumgezüchtet** und in Lauffen am Neckar mit einer **Riesling-Vermählung** den **Kerner** erfunden. Dass der Trollinger vor einigen Jahren im Stuttgarter Tatort mit einer Art Bann belegt wurde, konnte nur Mitleid mit den Kommissaren erzeugen, die nicht trinken durften, was schmeckt.

Der **Trollinger Alte Reben** von **Albrecht-Kiessling** ist aus Beeren gepresst, die von **35 Jahre alten Rebstöcken** auf dem **Heilbronner Stiftsberg** stammen. Man kennt das ja - alte Rebstöcke gleich **geringer Ertrag**, gleich **höhere Konzentration**, gleich **ausgeprägte Mineralität**. Das ist, abgesehen davon, dass es der Boden hergeben muss, **keineswegs ein Automatismus** und erfordert beim Trollinger **solide handwerkliche Fähigkeiten**, um diese **typischen Eigenschaften alter Reben** mit dem grundsätzlich **rustikalen und süffigen Charakter der Rebsorte** auszubalancieren. Doch bei **Peter Albrecht** sind die **knorrigen Stöcke** und die **Trollinger Rebe** genau richtig. Er hat einen **aromatischen, angenehm leichten Wein** gemacht, der mit seiner **Fruchtigkeit** und seinem **Extrakt** genau auf dem Punkt landet. Der Wein funkelt in einem hellen Zinnober im **Glas** und lockt mit einem ganz feinen **Kirscharoma**. Im **Mund** trifft die angenehme Säure auf eine ordentliche **Mineralität**, was dem Wein eine schöne **Frische** verleiht. Er versammelt **Aromen** und **Geschmack** von allerlei roten Beeren und kommt abgerundet und zärtlich, aber charakterstark über die Zunge. Wenn ein **Trollinger** auch außerhalb des Ländles ein **Sommerwein** sein kann, dann dieser hier, leicht gekühlt selbstverständlich und im Burgunderglas. Alle Nicht-Schwaben werden darüber hinaus begeistert sein, wie gut er ganz klassisch zu Gemüse-Maultaschen passt.

2015 Wartberg Lemberger Spätlese Trocken

Jetzt haben wir einen **klassischen Württemberger Roten** im Glas, der den verbreiteten Trend zu **gehaltvollen Rotweinen** locker zu befriedigen vermag. Die **Trauben** stammen aus der **Einzellage Wartberg** in Heilbronn, die durch die Bundesstraße 39 zweigeteilt und ganz überwiegend **Richtung Süden** herum ausgerichtet ist. Knapp die Hälfte der Parzellen hat eine **Hangneigung** von **20 bis 30 %**, immerhin ein Fünftel ist sogar bis zu **30 bis 40 %** steil. Die **Höhenlage** beträgt **210 bis 280 m**. Der **Boden** besteht zum größten Teil aus **Gipskeuper**, daneben gibt es **Mergel** und teilweise Tongestein.

Der Wein lagerte nach der **teilweisen Maischegärung** im **schwäbischen Eichenfass**; etwa **ein Zehntel** der Gesamtmenge reifte in **Barriques**. Er hat eine energische, würzige **Nase** mit vielfältigen Fruchtkomponenten von reifen Hedelfinger Kirschen, dunklen Zwetschgen und Holunderbeeren plus einer winzigen Note Mokka. Im **Geschmack** kommt die Spätlese mit dem Gesamteindruck eines **schlanken Körpers** rüber, dem die **aktive**, aber **verhaltene Säure** und die **Fruchtigkeit** vor jeder barocken Schwere bewahren. Wir entdecken neben den Kirschen auch Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und einige Heidelbeeren. Die deutliche **Tanninstruktur** und der starke **Extrakt** gefallen sich beim **Jahrgang 2015** noch im **Sturm und Drang Stadium**, versprechen indes eine lange **Lagerfähigkeit**. Man kann den Wein selbstverständlich schon jetzt als **würzig-kraftvollen Solisten** genießen, gerne aber auch zu einer Lammkeule aus dem Rohr. Der Wein war übrigens der **Liebblingswein** des **ersten Bundespräsidenten Theodor Heuss**, der wusste, wer in seiner schwäbischen Heimat guten Wein machte.

2015 Heilbronner Stiftsberg Samtrot Spätlese

Vor rund **90 Jahren** wurde just in Heilbronn die **Samtrot-Rebe** als edle **Mutation** des **Schwarzrieslings** entdeckt. Sie war in den sechziger Jahren nahezu mausetot und wird heute fast **ausschließlich in Württemberg** und hier **vorwiegend** in der **Region Heilbronn** angebaut. Mit über **400 Hektar** nimmt sie derzeit rund **3,5 Prozent** der **Rebfläche in Württemberg** ein. Genau genommen gehört sie zur **Burgunder-Familie** und wird als **Klon** des **Blauen Spätburgunders** geführt. Der Wein wird leicht **unterschätzt** und **klischeetriefend** als **Frauenwein** eingeordnet. Dabei weiß doch jeder: **Kenner trinken Württemberg** und dazu gehört ganz bestimmt ein **Samtrot**. Aus der **Rebsorte** lässt sich so **einiges herausholen**, wenn sie auf dem **richtigen Weinberg** steht, **ertragsreduziert angebaut** wird und auf einen **kompetenten**

Winzer wie **Peter Albrecht** trifft. Der **Lagenwein** aus dem **Stiftsberg** entstammt sozusagen den regionalen Ursprüngen der Rebsorte. Im **Stiftsberg** in der Großlage **Staufenberg** liegen die **Parzellen** sehr versprengt, sind von **Westen über Süden bis nach Osten ausgerichtet** und reichen von **190 bis 300 m Meereshöhe**. Die meisten sind **hängig bis steil** und haben einen **Keuper-Verwitterungsboden**.

Der Wein funkelt im **Glas** ziegelrot mit rubinroten Reflexen. Er hat ein für Rotweine durchaus überraschendes **Bukett** von Erdbeeren und Himbeeren. Am **Gaumen** erscheint sein Name insoweit treffend, als er sich tatsächlich mit **eleganten Tanninen** und recht **säurearm** präsentiert, also nix friesisch-herb, sondern **schwäbisch saftig** und **anschmiegsam**. Die beerigen **Fruchtaromen** werden durch die **Aromatik** heller Mount-Rainier-Süßkirschen ergänzt und mit einer Spur Vanille und einer langen Würzigkeit abgerundet. Die **Spätlese** hat einen äußerst gefälligen, **fruchtigen Geschmack, vollmundig, mild** und **verführerisch elegant**. Es ist ein **strukturiertes** aber **unkomplizierter Gaumenschmeichler** ohne Ecken und Kanten, der auch **Weißweinfreunde** zu **überzeugen** vermag. Er lässt sich universell mit allerlei Speisen und sogar mit Pilzgerichten kombinieren, ganz besonders freut er sich über einen Rehrücken mit Sahnesoße und Preiselbeeren. Der Samtrot ist aber auch der **ideale Trinkwein für jede fröhliche Gelegenheit**.

2015 Löwenherz Rotwein Cuvée Trocken

Die Weine der **Linie Löwenherz** sind die **hochwertigen Rotweinspezialitäten** aus dem **Holzfass**. Sofern mit **Löwenherz** der **englische König Richard I.** aus dem 12. Jahrhundert gemeint ist, könnte die Linie an dessen **legendäre Macht** und **Eroberungslust** anknüpfen. Vielleicht sind die beiden Männer auf das **Flaschenetikett** auch zwei **Wengerter**, die mit einem **Karst** in die **Weinberge** ziehen. Das **Löwenherz Rotwein Cuvée** ist jedenfalls der **Spitzenwein** des **Weinguts Albrecht-Kiessling** und **jede Eroberung wert**. Es

ist eine **Cuvée** aus **Lemberger** und **Cabernet Cubin**. **Cabernet Rubin** ist eine 1970 gezüchtete, 1999 auf dem Markt eingeführte und seit 2005 zugelassene **Neuzüchtung** der Lehr- und Versuchsanstalt **Weinsberg**. Es handelt sich um eine **Kreuzung** aus **Cabernet Sauvignon** und **Blaufränkisch**. Die **Rebe** reift spät und braucht deshalb eine sonnige Lage, bedankt sich aber mit **sicheren Erträgen**. Dem Wein gefällt es, lange im Holz zu reifen, er ist geradezu **prädestiniert** für den **Barriqueausbau**.

Im **Glas** sehen wir die **Löwenherz Rotwein Cuvée** als einen dunkel-rubinroten Wein mit violetten Blitzen. Wir **erschnüffeln** eine intensive **Aromatik** von dunklen Kirschen, Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, reifen Holunderbeeren, frischen und getrockneten Pflaumen und ordentlich Vanille. **Geschmacklich** kommen noch Aromen von Roten Johannisbeeren hinzu, von Zederholz und blondem Tabak. Die Fruchtaromen werden von feinen **Röstaromen** umspielt, die sich angenehm **ausgewogen** einfügen und aus dem Wein keinen Holzknaller machen. Seine **lebendige Säure** und seine **feinkörnigen Tannine** sind eingewoben in eine **dichte Struktur**, die im **Finish sehr lange anhält** und von einer **zarten Fruchtwürze** gekrönt wird. Der Wein bietet ein **harmonisches Geschmackserlebnis** eines **opulenten Körpers**, der neben **Reife** auch **Saft** und **Fruchttiefe** zeigt - ein Zusammenspiel, das nicht einfach zu komponieren ist. Es ist ein **komplexer** und **höchst eleganter Wein** mit **großartiger Textur**. Genießen Sie ihn an einem erinnerungswürdigen Abend oder erfreuen Sie ihn und sich mit einem dry aged Entrecôte vom Grill.

2014 Heilbronner Stiftsberg Weißburgunder Sekt Brut

Es gibt immer mehr **Wengerter** im **Württemberg**, die ihre Weine zur **zweiten Gärung in der Flasche** anstellen und **hervorragende Sekte** machen. Dabei hat **Heilbronn** eine ganz **besondere Beziehung** zum **Sekt**, begann doch 1807 der Heilbronner **Georg Christian Kessler** bei der **Witwe Barbe-Nicole**

Clicquot-Ponsardin eine Karriere, die ihn schließlich zum **Geschäftsführer** des Schampushauses machte, ehe er 1822 **zurückkehrte** und im **Ländle** sein **eigenes Unternehmen** gründete.

Die **meisten Weingüter** haben auf dem **Heilbronner Stiftsberg** in ihren Parzellen **Riesling** oder **Trollinger** zu stehen. **Familie Albrecht** hat hier auch **Weißburgunder gepflanzt** und profitiert von der **Mineralität** des kalkhaltigen Tongesteins des Gipskeupers. Dank ihrer **Erfahrung** in der **Sektherstellung** wissen sie, dass man für einen **guten Sekt** einen **hervorragenden Grundwein** braucht, Versektung misslungener Jahrgänge ist anderswo.

Der **2014 Heilbronner Stiftsberg Weißburgunder Sekt Brut** ist geprägt von der herrlichen **Aromenfülle**, der **milden Säure** und der **inspirierenden Würze** des **Weißburgunders**. Im **Glas** sehen wir eine hellweiße lebendige **Mousse**, die lange herumtanzt. Die **Perlage** strömt fein und gleichmäßig in einer reinen, glasklaren Umgebung. Seine **Nase** imponiert mit vornehmen **Fruchtnuancen** von Birnen über Passionsfrucht bis zu hellem Honig, alles attraktiv blumig vertont und mit kleinen, feinen Hefenoten versehen. Der **Brut-Restzucker** ist **eindrucksvoll eingebunden** in die **Mineralität** und die **leichte Säure**, so dass sich am **Gaumen** und im langen **Abgang** ein **gut strukturiertes, schön schmelziges Harmonieerlebnis** zeigt. Lassen sie diesen Weißburgunder Sekt zu einer Portion Räucherlachs im wahrsten Sinne des Wortes im Mund schäumen - ein geradezu lustvolles Geschmackserlebnis.

2014 Muskateller Sekt Trocken

Bereits die **Römer** sollen **Weine** vom **Muskateller** genossen haben und **Karl der Große** und **Kaiser Barbarossa** sollen regelrechte Fans der **aromastarken Rebsorte** gewesen sein. Heute ist sie in deutschen Weinanbaugebieten in der **Varietät des Gelben Muskatellers** eine **rare Spezialität**, die es zu genießen gilt. Sie ist eine der **wenigen Rebsorten**, deren **Trauben** oft schon so **duften**

und **schmecken** wie später der **Wein**. In der **Heilbronner Gegend** sind die **warmen Hänge** bestens **geeignet** für die Rebsorte, die zu denen gehört, die sich über eine allgemeine Klimaerwärmung freuen dürften. Eine **ausgereifte Muskateller Traube** ist zu einem **atemberaubend fruchtigen Wein** fähig.

Der **Sekt moussiert** gradlinig, sauber und klar. Blumig, duftig steigt das üppige **Muskataroma** aus dem Glas. In der **Nase** wie im **Mund** entfaltet sich ein komplexes, fülliges **Aromenspektrum** von Holunderblüten über Mandarinen und Zitrusfrüchten bis zu Ananas und Litschis. Kleine Tupfer von Fenchel und Frühlingsblumen tauchen auf und umrahmen ein wahrhaft **süffig-saftiges Finish** mit einer **geschickt harmonisierten, dezenten Säure**. Es ist ein **frischer**, auf der Zunge **feinperlig prickelnder Sekt** mit einem **verführerischen Charme**. Die Paarung mit einem Pfirsich-Sorbet ist interessant, die mit Arcachon-Austern eher verwegen.

⇒ mehr **Infos**

über das Weingut **Albrecht-Kiessling**

<http://www.albrecht-kiessling.de/>

⇒ mehr Infos über das

Weinanbaugebiet **Württemberg**

<http://www.weinbauverband-wuerttemberg.de/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de