

Protokolle:

Treffen der Weinbruderschaft 09.07.-31.07.2020

09.07.2020, 19-22 Uhr

Zwangloses Beisammensein am Weinpavillon in Heilbronn / erstes persönliches Treffen seit Ende Februar

Teilnehmerinnen und Teilnehmer: Gabriele und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Dorothee Braun-Ribbat, Hartmut Clemens und Frau, Thomas Drachler, Fleischmann, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Eberhard Rick und Frau, Holger Schmidtchen, Richard Wagner, Brigitte Riemer, Eugenia Wicha

10.07.2020, 19-20:30 Uhr

1. Online Veranstaltungsreihe „Unterland Terroir“

Teilnehmerinnen und Teilnehmer: Gabriele und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Wolfgang Bok, Dorothea Braun.Ribbat, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Wolf Dietz, Christina Jacob, Dieter Kießling, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Wilhelm Schäfer, Karl-Ernst Schmidt (kurz), Holger Schmidtchen, Richard Wagner, Eugenia Wicha

Gäste: Dagmar Drachler (nur kurz)

Nach einer Begrüßung von Andreas stellt Thomas das Konzept der Online-Veranstaltungsreihe vor. 39 Weinpakete wurden bei Thomas Kirchner bestellt und abgeholt. Nach der gemeinsamen Degustation des jeweiligen Probeweines können von den Mitgliedern noch Weine derselben Rebsorte vorgestellt werden.

Probe-Wein vom **Weingut Eberbach-Schäfer**, vorgestellt von unserem Mitglied Willy Schäfer: **Schwarzriesling trocken 2016, im Holzfass gereift**, Lauffener Riedersbückeke, 13,0%. Mengen reduziert, 14 Tage Maischegärung, 1 Jahr in gebrauchten Barriques, 5000 Flaschen. Ursprünglich für Absatz in Norddeutschland, Bedarf des Absatz derzeit nicht mehr. Deshalb wurde der Wein in den nachfolgenden Jahrgängen nicht mehr vinifiziert. Die Trauben werden in die Grundweine für die Sektherstellung gegeben. Bewertung: sehr dicht, Holz hervorragend eingebunden, eine Überraschung und Freude. Schwarzriesling ist nach Aussage von Willy Schäfer verkannt. Früher wurde Masse produziert, heute 80-100 kg.

Weitere Weine aus der Runde der Weingeschwister einzeln probiert:

Holger – **Weinkeller Flein-Talheim, Talheimer Schlossberg, Schwarzriesling trocken 2017**,
Württemberg, 12,5%

- Thomas - **Albert, Schwarzriesling trocken** Baden 2014, Weingut Plag, Kürnbach, 13,5%
- Hartmut - **Hirschmüller, Pinot Meunier 2014**, Wein- und Sektgut Hirschmüller, Württemberg, Lauffen am Neckar
- Didi - **Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder**, Gutswein 2017 Sturmfeder **Samtrot**, 12%
- Andreas - **Château de Landira**, Bordeaux, Graves AOP, **Merlot und Cabernet Sauvignon**, 2012,
- Holger - **Weingut des Grafen Neipperg, 2014, Schwarzriesling trocken**, Württemberg, QbA, 12,5%
- Hartmut - **Weingut Graf Neipperg**, Neipperger Schlossberg, **Lemberger trocken** VDP Großes Gewächs 2015, 14%
- Gabi + Uwe – **Privatkellerei Rolf Willy, Samtrot** Kabinett 2011

Außerdem tauschten wir uns aus über:

das Weingut Schlör in Wertheim-Reicholsheim, die empfohlene Temperatur der Rotweine, Kühlgefäße, VDP und Schwarzriesling sowie Große Gewächse.

17.07.2020, 19-20:40 Uhr

2. Online Veranstaltungsreihe „Unterländer Terroir“

Teilnehmerinnen und Teilnehmer:

Eberhard Bauer, Wolfgang Bok, Dorothea Braun-Ribbat, Hartmut Clemens (nur kurz), Thomas Drachler (etwas später), Christina Jacob, Dieter Kiessling, Renate und Wolfgang Kießling, Heike Kohler-Lex, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Dietrich Schäfer, Holger Schmidtchen, Karl-Ernst Schmitt (bis 20 Uhr), Manuel Schroth, Richard Wagner. Entschuldigt: Eugenia Wicha

Gäste: Manuela Clemens und Freundin in Lübeck (nur kurz)

Probe-Wein vom **Helga Drauz Weine**, vorgestellt von unserem Mitglied Karl-Ernst Schmitt:

Riesling Spätlese trocken 2018, Heilbronner Stiftsberg, Gewann Löwenherz (25 Ar), 13,5%, 6,2 g Säure, 3,4 g Restzucker.

60 Jahre alte Reben, sandiger Lehm, magerer Ton / Magerboden. Wenig Sonne. Mengen reduziert, Ertrag ca. 60-70 kg/Ar. Lese Anfang Oktober. Keine Schönungsmittel. Einsatz einer besonderen Reinzuchtheife „Klosterneuburg“ zur Förderung einer individuellen Stilistik. Stahltank. Ca. 1000 l Wein, 50% trocken und 50% feinherb. Preis 7,90 Euro

Bewertung Helga Drauz: Nase nach Apfel und Birnen. Säure betont.

Rieslung Spätlese feinherb 2018 (hatten nur einige Mitglieder), dto. 12%

Bewertung Dodi, Holger + Christina: harmonisch, wie Rheingau

Karl-Ernst berichtet und wird von Dodi ergänzt: Das Weingut hat eine Tradition seit 1496. Die Weinstube Drauz, das „Winzerstüble“, in der Ludwig-Pfau-Straße war ein „Geburtsort“ der Weinbruderschaft Heilbronn. Dort wurde am 11. Januar 1991 der Verein gegründet und dort fanden die ersten Treffen statt. Robert Drauz kümmerte sich nach dem Krieg um die Winzerjugend und das Theater. Er war ein „lebendiges Geschichtsbuch“. Als Winzer war er als Spezialist für Clevner

bekannt. Für den Weinlese-Das Weingut befindet sich seit 1997 im Stahlbühl beim Cäcilienbrunnen. Helga Drauz gehört zu den ersten Mitgliedern der Weinbruderschaft. 1986/87 war sie deutsche Weinkönigin.

Weitere Weine aus der Runde der Weingeschwister einzeln probiert:

Didi - **Weingut Zipf**, 3-Fach-Z-***, 2018, **Cuvée Riesling, Gewürztraminer & Kerner**, 6 g Restsüße

Manuel - **Weingut Schäfer-Heinrich**, 2016, **Riesling Spätlese trocken**

Außerdem tauschten wir uns aus über:

die Neufassung des Weinrechts, bei dem Großlagen verschwinden, Gewann-Namen dürfen zugesetzt werden. Vorschläge für Veranstaltungen: Hefen, neues Weinrecht.

24.07.2020, 19.10-20:30 Uhr

3. Online Veranstaltungsreihe „Unterland Terroir“

Teilnehmerinnen und Teilnehmer:

Eberhard Bauer, Wolfgang Bok, Thomas Drachler, Helmut Faller, Christina Jacob, Wolfgang Kießling, Heike Kohler-Lex, Andreas Leonhardt, Dietrich Schäfer, Holger Schmidtchen, Richard Wagner.
Entschuldigt: Stefan Kurz, Dorothea Braun-Ribbat, Karl-Ernst Schmitt

Nach einer Begrüßung von Andreas stellt Thomas einige Fakten zur Rebsorte Grauburgunder vor. Derzeit werden gut 7000 ha in Deutschland (6000 ha in Baden, Rheinhessen und der Pfalz) angebaut, das sind 7 % des Rebsortenspiegels. Früher waren es 2-26,6 %. Ab 2000 ist ein Aufschwung zu verzeichnen, heute steht der Grauburgunder nach dem Riesling und dem Müller-Thurgau an der 3. Stelle der Weinweine in Deutschland. 230 ha werden in Baden-Württemberg angebaut. Weltweit steht Italien mit 24000 ha Anbaufläche an der Spitze, in der USA sind es 8500 ha.

Probe-Wein vom **Weinhaus Kießling**, vorgestellt von unserem Mitglied Wolfgang Kießling: 2019, **Grauburgunder trocken, im Eichenfass gereift**, 12,5 %, 3 g Restzucker, 5,7 % Säure. Früh, aber vollreif gelesen, in mehrfach belegten Barriques vergoren und ausgebaut– Holzschmeckt man eigentlich nicht, bis zu 5 Jahre lagerfähig, passt gut zum Spargel. 800 Flaschen, 7.50 €.
Grauburgunder-Trauben sind dichtbeerig, neigen zu fauligen Trauben, auch die „Dreckigen“ genannt. Früher wurde er als Ruländer angebaut, früher im Holzfass – und auch im Barrique – ausgebaut. Heute zwei Weinberge mit Grauburgunder: einer Gewann Bürg, einer am Gaffenberg – vor 10 Jahren nachgepflanzt.

Kießlings experimentierten schon früh mit Barriques, auch mit Riesling und Grauburgunder – kamen wieder davon ab. Wolfgang bevorzugt weniger Säure wegen eigener Magenprobleme.

Den Grauburgunder gibt es noch als Pinot Gris im Edelstahltank ausgebaut und feinherb mit 12 g Restzucker.

Weitere Weine aus der Runde der Weingeschwister einzeln probiert:

- Andreas - **Aide Gott Winzer Schwarzwald eG**, Sasbachwalden, 2017, **Weitblick Grauburgunder trocken**, 14%, 16 €, Baden. Frisches Holz in der Nase, strohgelb, Nasenbildung, sehr harmonisch
- Christina - **Weingut Albrecht-Kiessling**, Johanna, 2017, **Grauburgunder trocken**, 12%, Württemberg

Außerdem tauschten wir uns aus über:
den Alkoholgehalt der Weine, Moden beliebter Rebsorten, Veranstaltungen zu Corona-Zeiten.

31.07.2020, 19-20:40 Uhr

4. Online Veranstaltungsreihe „Unterländer Terroir“

Teilnehmerinnen und Teilnehmer:

Peter Albrecht, Eberhard Bauer, Dorothea Braun-Ribbat, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Christina Jacob, Stefan Kurz, Heike Kohler-Lex, Andreas Leonhardt, Ewald Lutz, Dietrich Schäfer, Karl-Ernst Schmidt, Holger Schmidtchen, Richard Wagner. Entschuldigt: Eugenia Wicha

Nach einer Begrüßung von Andreas stellt Thomas einige Fakten zur Rebsorte Lemberger vor: seit 1860/70er Jahren Lemberger in Deutschland, früher Massenträger. 1800 ha werden heute in Deutschland angebaut, damit das drittgrößte Anbaugebiet der Welt. Seit 20 Jahren ist der Lemberger Aushängeschild für Württemberg. Im Burgenland 1000 ha, in Ungarn 8000 ha (Kek Francos). Eberhard Bauer ergänzt, dass die Akzeptanz des Lembergers bei den Württemberger Wengertern erst in jüngerer Zeit mit einer gestiegenen Nachfrage nach hochwertigeren Weinen und einer Abkehr von Massenträgern gewachsen ist. Elternreben sind die Blaue Zimmettraube und der Weiße Heunisch.

Probe-Wein vom **Weingut Albrecht-Kiessling**, vorgestellt von unserem Mitglied Peter Albrecht: 2017, **Löwenherz, Lemberger trocken**, 13,5%. Premiumwein des Weinguts, ausgebaut in gebrauchten Barriques. Holz sehr gut eingebunden. 7-8 Tage nach Öffnung noch gut trinkbar. Passt zu kräftigen Speisen. In der Nase Brombeere und Kirschen.

Unbehandelte Naturkorken der Firma Gültig, vor allem aus Portugal, fast keine Ausfälle.

Die Trauben werden in 2 Stufen reduziert, zunächst Anschnitt auf ca. 7–8 Trauben, später wird die Spitze(unteres Drittel) entfernt. Früher war die Blüte empfindlicher, bei zu viel Stickstoff verrieselten die Trauben, heute besser reguliert mit Begrünung. Zu viel Begrünung kann bei Reben auch eine Konkurrenz z. B. beim Wasser auslösen und sehr gleichförmige Weine fördern. Derzeit wird deshalb jede zweite Zeile umgebrochen.

In diesem Jahr gab es im Löwenherz keinen Frost. Aus heutiger Sicht ist 2020 ein fruchtbares Jahr. Im hochwertigen Sortiment beträgt der Ertrag ca. 60 kg/Ar. Nur ca. jedes zweite Jahr bringt eine ausreichende Qualität zur Erzeugung der Premiumweine. Angestrebt werden beim Lemberger Oechslewerte über 100 Grad. Keine Sortiertische, sondern sorgfältige Lese. Die Trauben werden entrappt, aber nicht gequetscht. Es findet ein Saftentzug von ca. 10-15% statt, daraus entsteht der feinfruchtige Rosé und der Sekt. Danach erfolgt eine Maischegärung im offenen Tank, die die

Trauben aufbricht, Gerbstoffextraktion aus Schalen und Kernen. Die Maischestandzeit macht die Weine lagerungsfähig. Nach der Gärung sanftes Abpressen, Traubenstiele sorgen für Drainage. Danach 2-3 Tage Sedimentation im Stahltank. Anschließend erfolgt die Lagerung im Barrique, davon ca. 30-40% in Erstbelegung. Im Barrique findet der biologische Säureabbau statt, mit Bakterien entsteht die Harmonie des Weines.

Peter berichtet: Der Weinberg mit Lemberger am Wartberg wurde 1971 angelegt.

In den letzten Monaten keine Sitzungen in den Verbänden, seit 3 Wochen werden diese nachgeholt. Diese Woche positiver Artikel in den Stuttgarter Nachrichten über Chardonnay und Weißburgurder sowie den Sauvignon Blanc – Waldluft trocken vom Jägerhaus. Online-Tastings von Viola alle 4 Wochen, war die erste in der Region. Im letzten Jahr angelegt Cabernet Franc, braucht noch Zeit.

Weitere Weine aus der Runde der Weingeschwister einzeln probiert:

Christina - **Weingut Seybold, 2016, Lemberger trocken, 14%, Württemberg.** Stahlig, schlank.
Biologischer Ausbau. Spezialität des Weinguts: Granitfass

Didi - **Weingut Hirth, 2016, Lemberger trocken BIO, 13%, 14 €**, ähnlich wie Löwenherz von Albrecht-Kiessling

Hartmut- **Weingut Albrecht-Gurrath, 2010, Lemberger S trocken, 9.20 €**; Maische vergoren, im Eichenholzfass gereift, 03 g Restzucker, eher dumpf
Jupiter-Keller, 2003

Außerdem tauschten wir uns aus über:

die Entwicklung des Weines bei steigender Trinktemperatur, die Namen Lemberger und Blaufränkischer, den Dicken Franz vom Weingut Heitlinger, die Entwicklung im Weingut Dautel – noch besser als früher, gelungene Nachfolgen in Weingütern wie bei G.A. Heinrich, Albrecht-Kiessling, Weingut Bauer in Heilbronn-Sontheim

Nächster Termin:

Mittwoch, 5. August, 19 Uhr im Weinhaus Kießling, Raffeltersteige, Heilbronn

Christina Jacob/Andreas Leonhardt, 2. August 2020