



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 19. Juli 2024, 19-22.45 Uhr

Trends 4: Elsass – Retasted! mit Andreas Leonhardt und Harro Schiz s. auch Protokoll zur Exkursion 20.-23. Juni 2025

Teilgenommen:

Eberhard Bauer, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Wolfgang Kießling, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Eberhard Rick, Manuel Schroth, Karsten Theilacker, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Stefan Weber, Elke Wiesner-Rohn
Gäste: Manuela Clemens, Renate Rick, Rosi und Harro Schiz, Roland Wolf

Andreas und Harro begrüßen zum Rückblick auf die Elsass-Exkursion der beiden Weinbruderschaften und schwärmen von den gemeinsamen Weinerlebnissen, unterstrichen von zahlreichen Fotos der Locations und unserer Verkostungen. Die Probe Retasted beginnt mit einem Crémant d'Alsace, Brut Rosé, Grand Cuvée. Andreas gedenkt der verstorbenen Frau von Thomas Trocha, der laut Programm eine Rosé-Verkostung durchführen wollte, die im nächsten Jahr nachgeholt werden wird.



Im Anschluss berichtet Andreas vom Alternativ-Programm der wegen zu geringer Beteiligung ausgefallenen Jahresversammlung der deutschsprachigen Weinbruderschaften an der Mosel und den dort gereichten exzellenten Mosel-Weinen.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Dazu präsentiert er als Spende einen 2020er Schiefer Riesling vom Weingut Villa Huesgen in Traben-Trarbach mit feiner Frucht und frischer Säure sowie einen 2020er Alte Reben Riesling von über 60 Jahre alten Reben vom selben Weingut. Die Elsass-Probe beginnt mit einem 2021er Riesling Hahnenberg aus der Magnumflasche für 55 Euro, Naturwein unfiltriert, die wir vom innovativen Weingut Achillée in Scherwiller als Geschenk erhalten hatten.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Es folgt ein Riesling des Jahres 2023 für 9,30 Euro vom Weingut Ginglinger-Fix in Voegtlinshoffen von Weinbergen in 350 m Höhe. Ein feiner Crémant vom selben Weingut aus Chardonnay, Auxerrois, Pinot Gris und Pinot Blanc für 10 Euro präsentiert die Philosophie des engagierten Familienbetriebes mit wunderbarem Blick auf die Rheinebene.

Im „Vergleich“ verkosten wir einen 2015er Crémant Cuveé 45 aus Pinot Blanc und Auxerrois von der Kooperative Wolfberger in Colmar, der anlässlich des 45-jährigen Jubiläums des Crémant d’Alsace kreiert wurde, mit einer leichten Sherry-Nase.

Zwei Gewürztraminer geben einen Einblick in den Ausbau der Rebsorte im Elsass: die Cuvée Blankenberg aus dem Jahr 2022 vom Weingut Zimmermann in Ohrschtiller und der Gewürztraminer aus der Grand Cru-Lage Zinnkoeple aus dem Jahr 2020 von der Domaine Léon Boesch in Westhalten.

Mit einem gut gereiften Munsterkäse verstärken sich die Geschmackserlebnisse mit dem Gewürztraminer.



Herausragend ist der Pinot Noir Bollenberg mit präsenten Tanninen aus dem Jahr 2002 vom Weingut Valentin Zusslin in Orschwihr.

Zwei Weißweine stammen vom Weingut Zusslin von Böden auf Kalkstein und der Domaine Boesch von Böden auf Buntsandstein. Der cremige 2019er Sylvaner Bollenberg vom Weingut Zusslin wurde im 18 Monate im Holz ausgebaut und besticht durch Frucht und ausgeprägte Säure. Der 2022er Pinot Gris Clos Zwingel von der Domaine Boesch



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

wurde im traditionellen Fuder vinifiziert und präsentiert sich vollmundig mit zarten Fruchtaromen.

Ebenfalls von der Domaine Boesch stammt der zweite Pinot Noir des Abends, der 2022er Pinot Noir Les Jardins mit feinen Kirschnoten.



Der letzte Probenblock besteht aus Weinen mit Restsüße. Zwei Grand Crus von der Kooperative Cave Jean Geiler in Ingersheim mit jeweils 12,6 % Alkohol für jeweils 12,95 Euro sind ein 2019er Grand Cru Riesling Sonnenberg auf Granit-Boden mit 10 g Restzucker sowie ein Pinot Gris Grand Cru Florimont auf Muschelkalk-Geröll mit 32 g Restzucker. Der 2020er Gewürztraminer Bollenberg Moelleux vom Weingut Zusslin rundet die Verkostung ab.

Letzte Station der Exkursion ins Elsass war Ottrott, so darf zum Abschluss der Degustation auch ein Rouge d'Ottrott Vieilles Vignes aus dem Jahr 2020 von der Domaine Fritz-Schmitt nicht fehlen: ein besonderer Spätburgunder von eisenreichen Böden.

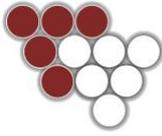
Andreas betont den innovativen Ansatz der Elsasser Winzer mit modernen Formaten wie „#Alsace rocks“ junge Zielgruppen anzusprechen. Gleichzeitig die Stärken der Region in den Vordergrund zu stellen, indem die Tour des Terroirs einen Fokus auf die einmaligen Lagen der Region legt. Nicht zuletzt, der große Zusammenhalt, die geschützte Ursprungsbezeichnung Vins d'Alsace als Marke gemeinsam voranzubringen.

Die Gruppe der Teilnehmenden an der Exkursion haben einige Details zu den Bildern beigetragen, so dass die Veranstaltung länger als sonst dauert und sich die Reihen allmählich lichten. Beseelt von den gemeinsamen Erinnerungen hält der harte Kern aus und tauscht sich über den gelungenen Rückblick aus.

Andreas dankt dem Ausschank-Team Thomas und Stefan sowie Harro für das gute Zusammenspiel.

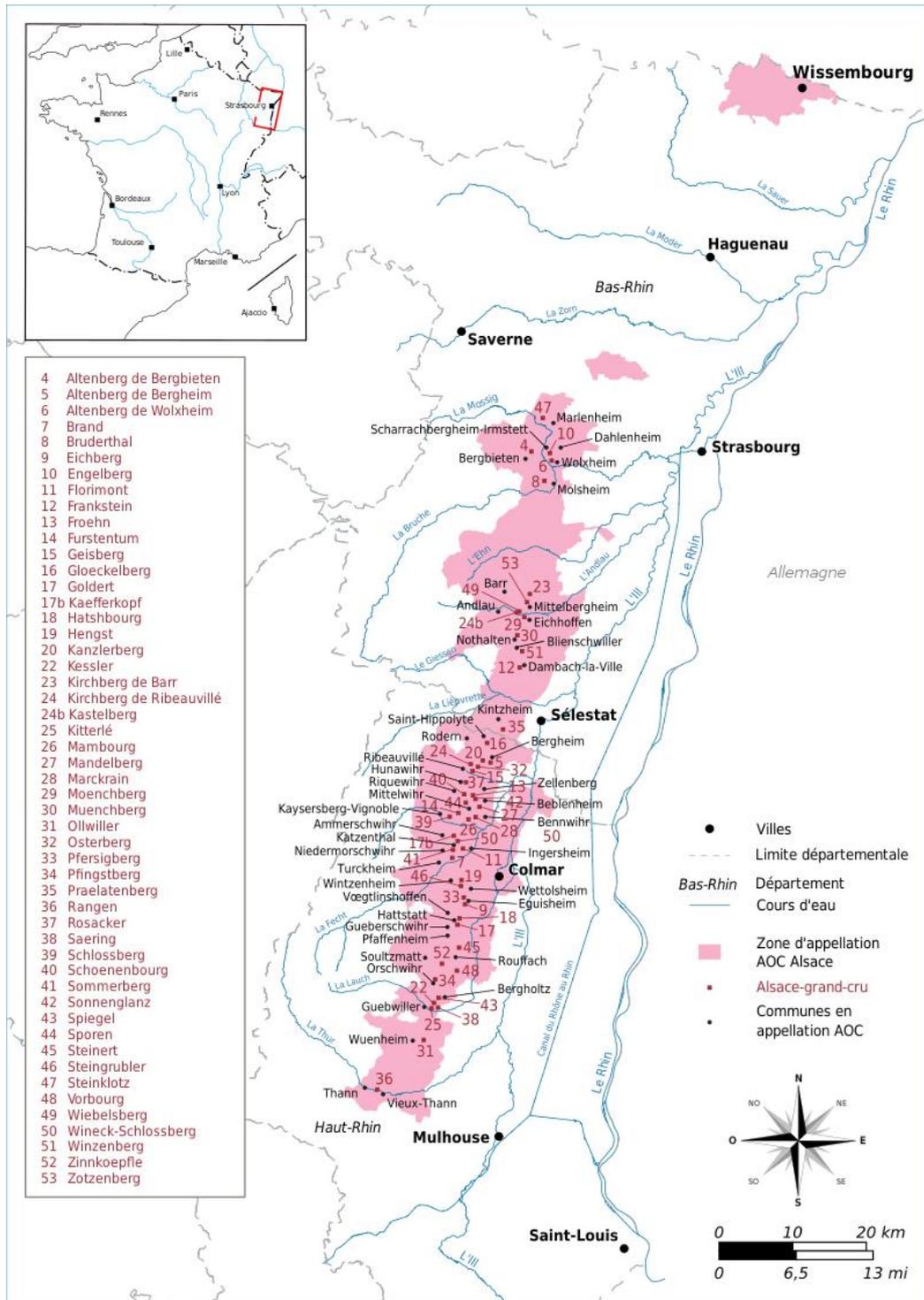
Nächster Termin:

20. September, Wien und seine Weine mit Manuel Schroth



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Von 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>