

Der diskrete Charme der Weine von Heitlinger

Finesse statt Wucht im Glas

Wer leise und schlanke Weine schätzt war bei der Verkostung richtig. Gleich 19 Weine, rote und weiße, brachte Winzer Claus Burmeister aus dem badischen Östringen mit nach Frankfurt ins Restaurant Rausch, um sie einem Kreis von Fachtrinkern vorzustellen.



Winzer Claus Burmeister

Chardonnay kann ungemein Lärm auf der Zunge machen und doch wenig an Charakter zeigen oder einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Der Hilsbach Chardonnay Reserve 2023 zeigt Finesse statt Wucht. Die Aromen schweben dezent und duftig ein, Zitrus, Limone und eine feine Salznote beleben und sorgen für einen frischen und saftigen Trinkfluss.

Auxerrois ist nicht sehr verbreitet und macht sich zu oft mit penetranter Süße und unausgegorener Wesensart als Magenzwicker unbeliebt. Überraschend anders, schmeichelhaft für Gaumen und Magen erscheint diese Rebsorte bei Heitlinger aus der Lage Hassapfel. Ein zarter und doch konzentrierter Wein mit Finesse, begleitet von einem Wölkchen aus Apfel und Mirabelle. Wie alle Weine von Heitlinger durchgegoren und mit wenig Restzucker (hier nur 0,6 Gramm). Das sorgt für große Feinheit und Bekömmlichkeit. „Gerade der Auxerrois steht für die Region, weil er hier ein günstiges Klima findet, in der er sich wohl fühlt“, meint Claus Burmeister. Diese Burgundersorte findet bei den Weinbergen von Heitlinger eine kühle Waldthermik, die eine Stabilisierung der Säure und Frische gibt. Der Jahrgang 2018 zeigt dies mit großer Klasse, wobei der Jahrgang 2015 besonders schön gereift ist.

Weißburgunder ist in Deutschland am stärksten vertrieben und hat die größte Rebfläche dieser Sorte weltweit. Auch in Baden ist sie Spitz



enreiter bei den Anbauflächen. Bei Heitlinger legt sie als **Pinot Blanc** einen starken Auftritt hin, dem Stil der Weine entsprechend ganz elegant. Bereits der Einstiegswein, ein Hilsbacher Pinot Blanc Reserve 2022, zeigt hohe Qualität.

Die Weißburgunder der Lage Eichelberg sind in der Klassifikation hochwertiger (GG, Großes Gewächs), liegen aber

auch höher bei Alkohol und Restzucker. Und sind doppelt so teuer wie der Hilsbacher für 22 €. Es gibt noch Jahrgänge von 2016 und 2015 zu kaufen.



Ein Besuch auf dem Weingut kann die Eindrücke vertiefen. Es gibt dort so viel mehr zu entdecken, auch viele

Rotweine und die Weine vom dazu gehörigen bemerkenswerten Weingut Burg Ravensburg. Mit etwas Glück findet man sogar den einzigartigen Museumswein Riesling, der nur in seltenen Jahren erzeugt wird und herausragend und anders als andere Rieslinge schmeckt. Zum Weingut gehören unter anderem auch ein Weinbistro, ein Hotel und ein Golfplatz.

Ludwig Fienhold

Weingut Heitlinger, Am Mühlberg 3, Östringen, Tel. 07259 91120.

[www.heitlinger](http://www.heitlinger.de)

Fotos: Barbara Fienhold

ANZEIGE



Ab 31. Oktober
bei uns leckere
Ente auf Vorbestellung

A photograph of a roasted duck served on a white plate. The duck is dark brown and glistening. It is garnished with several orange slices and some fresh herbs (possibly rosemary or thyme). The plate is set against a dark, solid background.