

Weingut Heitlinger



Am Mühlberg 3, 76684
Östringen-Tiefenbach
T +49 (0) 7259 91120

www.weingut-heitlinger.de

Inhaber:

Weingüter Heitlinger & Burg
Ravensburg GmbH, Heinz Heiler

Betriebsleiter:

Claus Burmeister
(Geschäftsführer)

Kellermeister:

Daniel Rupp

Verbände:

VDP, Weisse Burgunder Charta

Rebfläche: 80 ha

Produktion: 580.000 Flaschen

Verkaufszeiten:

Vinothek

Die–So 11–18 Uhr

Weinbistro

Nov.–Febr.

Mo– Fr 17– 21 Uhr

„Geologisch wie klimatisch ist der Kraichgau prädestiniert für hochklassige Burgunder“, ist Geschäftsführer Claus Burmeister überzeugt. Auf den Weinbergen des Weinguts Heitlinger stehen denn – außer Riesling – ausschließlich Burgundersorten, darunter auch so seltene wie Auxerrois und Schwarzriesling (Pinot Meunier). Die Zisterzienser hatten diese Sorten im Mittelalter aus dem Burgund eingeführt. Burmeister sucht in seinen Burgundern Balance, zunächst ausgehend vom Biotop Weinberg. Für ihn ist die Arbeit im Weinberg die – fast alles – entscheidende Stufe. „Wenn da alles stimmt, ist es im Keller nicht so schwer“, erklärt er. Wobei Burmeister und Kellermeister Daniel Rupp bei ihrer Suche nach Finesse und Balance auf dem Rat von Pierre Millemann vertrauen, der auch Spitzengütern im Burgund betreut. Ein erklärter Liebling Burmeisters ist der Weißburgunder: „Ich liebe Weißburgunder, seine Eleganz und seine subtile Art“, erklärt er. Burmeister ist eine treibende Kraft hinter der „Weisse Burgunder Charta“, einem Zusammenschluss von 15 Weingütern aus dem Kraichgau und der Badischen Bergstraße. Zudem ist Weißburgunder auch die überwiegend gepflanzte Sorte auf 24 Hektar alter, aufgegebener Weinberge, die das Gut in den vergangenen zehn Jahren rekultiviert hat.













2018 Auxerrois "Hassapfel" trocken 

28,00€ • 13%

Fordernder Wein, gute Reife, Holzwürze, mächtiger
Stil, extraktreich, schöne Balance, komplex. Guter



Essensbegleiter.

- 2018** Chardonnay "Reserve" 1. Lage 
17,00€ • 13%
 Stoffig, barocker Stil, ausgewogen aromatisch, duftig, langer Nachhall, gute Säure, hat Lagerpotenzial.
- 2018** Hilsbacher Eichelberg Weißburgunder GG 
28,00€ • 13%
 Feiner eleganter Duft, gute Länge, leichte Rauchnote, feingliedrige Säure, elegante Aromatik.
- 2018** Tiefenbacher Heinberg Chardonnay GG 
35,00€ • 13%
 Typische Chardonnay-Aromatik, präsent Holz zämt diese Aromatik, guter Spannungsbogen.
- 2018** Tiefenbacher Schellenbrunn Riesling GG 
28,00€ • 12,5%
 Ungemein präsent, sehr animierende Stilistik, passt zu einer warmen Meeresfrüchte-Vorspeise.
- 2018** Tiefenbacher Spiegelberg Grauburgunder GG 
28,00€ • 13%
 Viel harmonische, aber dennoch prägnante Würze prägt diesen feinen Grauburgunder.
- 2019** Weißburgunder trocken 
9,80€ • 12,5%
 Exotische Frucht, sehr gut eingebundene Säure, zarte Struktur, modern, unpräzios.
-  **2019** Weißwein-Cuvée "Gemeinsam, Seite an Seite im Weinberg" trocken 
44,44€ • 13,5%
 Vier Topsommeliers legten Hand an und schufen diese außergewöhnliche Cuvée aus vier weißen Burgundersorten, allesamt aus den Heitlinger-Spitzenlagen.
- 2017** Odenheimer Königsbecher Pinot Noir GG 
28,00€ • 13%
 Offene Frucht, gutes Holz, feines Tannin, noch jung, hintergründige Würze, klare Kante.
- 2017** Tiefenbacher Wormsberg Pinot Noir GG 
110,00€ • 13%
 Charaktervoller Wein, hält sich ob der Jugendlichkeit noch mit seinem Potenzial zurück.
- 2018** Pinot Noir "Reserve" 1. Lage 
18,00€ • 13%
 Klare, typische Frucht, feines Tannin, perfekt, um sich dem Thema Pinot Noir anzunähern.
- 2018** Pinot Noir 
10,70€ • 13%
 Wunderbarer Einstiegspino, easy drinking trotz griffigem Tannin, dezente Frucht.