

**HEITLINGER**

Weingut Heitlinger  
76684 Östringen-Tiefenbach  
Am Mühlberg 3  
Tel. (07259) 91120 - Fax 911299  
info@weingut-heitlinger.de  
[www.weingut-heitlinger.de](http://www.weingut-heitlinger.de)



**Inhaber/in** Weingüter Heitlinger und Burg Ravensburg GmbH, Herr Heinz Heiler  
**Betriebsleitung** Claus Burmeister  
**Keller** Daniel Rupp

**Rebfläche** 85 Hektar

**Jahresproduktion** 550 000 Flaschen

**Beste Lagen** Tiefenbacher Spiegelberg, Schellenbrunnen, Heinberg und Wormsberg, Odenheimer Königsbecher, Hilsbacher Eichelberg

**Boden** bunter Mergel, Löss, Kalkmergel, Schilfsandsteinverwitterung

**Rebsorten** 90 % Burgundersorten, 10 % Riesling

**Gastronomie** Heitlinger Genusswelten, Öffnungszeiten siehe Homepage

**Erlebniswert** Heitlinger Genusswelten

**Mitglied** VDP, Weiße Burgunder Charta

Das Weingut Heitlinger ist eins, das Einsteiger ins Weinthema gleichermaßen zu begeistern weiß wie fortgeschrittene Nerds. Denn hier beweist man, dass sich Süffigkeit, Trinkspaß und Anspruch keinesfalls ausschließen müssen - ja, dass in einem Wein sogar beides möglich ist. Und das quer durchs ganze Sortiment. Aber fangen wir vorn an. Der Pinot Blanc ist der perfekte Wein für den Beginn eines lauen Sommerabends, an dem viele Freunde zusammenkommen. Dann geht es in diesem Jahr direkt weiter mit Reserven und Großen Gewächsen. Bei den weißen Reserven begeistert vor allem der Pinot Gris mit dezent rotfruchtigen Aromen, tollem Grip am Gaumen und würziger Länge. Die Großen Lagen legen bei allem noch eine Schippe drauf. Aber das Schöne: Sie behalten immer ihren Trinkfluss, werden dabei aber so würzig und komplex, dass es eine Freude ist, aber niemals eine verkopfte. Unbestrittener Höhepunkt: der Chardonnay aus dem Heinberg. Bei den Rotweinen erwiesen sich die beiden Reserven aus dem Jahr 2019 als noch zu jung und recht ruppig. Aber mit straffer Säure und ordentlich Tannin sind Anlagen da, dass die beiden gut reifen werden. Das Große Gewächs hingegen

ist zwei Jahre älter und zeigt bereits, wohin die Reise geht. Und zwar hin zu kompromissloser Würze und Haptik im Mund. Das ist ein Wein, den man im Mund mehr fühlt als schmeckt. Toll!



- 85** 2020 Pinot Blanc trocken  
10 € | 12 %
- 89** 2019 Pinot Blanc trocken Reserve  
18 € | 13 %
- 89** 2019 Pinot Gris trocken Reserve  
18 € | 13 %
- 90** 2019 Chardonnay trocken Reserve  
18 € | 13 %
- 90** 2019 Tiefenbacher Hassapfel Auxerrois trocken  
30 € | 12,5 %
- 89** 2019 Tiefenbacher Schellenbrunnen Riesling VDP.Großes Gewächs  
30 € | 12,7 %
- 90** 2019 Hilsbacher Eichelberg Pinot Blanc VDP.Großes Gewächs  
30 € | 13 %
- 91** 2019 Spiegelberg Pinot Gris VDP.Großes Gewächs  
30 € | 13 %
- 91** 2019 Tiefenbacher Heinberg Chardonnay VDP.Großes Gewächs  
36 € | 13 %
- 88** 2019 Pinot Meunier trocken Reserve  
18 € | 12,5 %
- 88** 2019 Pinot Noir trocken Reserve  
18 € | 13 %
- 91** 2017 Odenheimer Königsbecher VDP.Großes Gewächs  
30 € | 13 %