

HEITLINGER

Weingut Heitlinger
 76684 Östringen-Tiefenbach
 Am Mühlberg 3
 Tel. (07259) 91120 - Fax 911299
 info@weingut-heitlinger.de
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

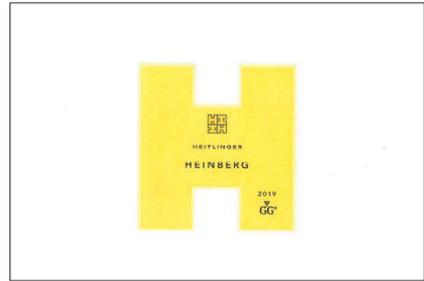
Gastronomie Heitlinger Genusswelten, Öffnungszeiten siehe Homepage

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%