



# WEINGUT HEITLINGER



Am Mühlberg 3, 76684 Östringen-Tiefenbach  
T: +49 7259 911210, info@weingut-heitlinger.de  
weingut-heitlinger.de

**Ab-Hof-Verkauf:** nach Vereinbarung  
**Kellermeister:** Daniel Rupp  
**Ansprechpartner:** Claus Burmeister  
**Flaschen/Hektar:** 580.000 (60 % weiß, 40 % rot)/80 ha  
**Anbauweise:** Biodynamisch

Auf den kalkhaltigen Lagen im Kraichgau haben schon die Zisterzienser im 12. Jahrhundert Wein angebaut. Heute bewirtschaftet das Weingut Heitlinger hier eine Rebfläche von 80 Hektar rein biologisch und hat dazu eine Wellness-Infrastruktur mit Hotel, Restaurants und Golfanlage

aufgebaut. Doch primär geht es um Burgunder in all seinen weißen und roten Varianten. Die Weine von Betriebsleiter Claus Burmeister verbindet ein moderner Stil, der Fruchtigkeit und Holz ausgezeichnet zusammenführt. In dieser Form ist das Weingut auf dem besten Weg zum vierten Stern.

**93 2020 Hilsbach Eichelberg Pinot Blanc GG**  
Blasses Goldgelb. Kühl, zitrisch und nussig im ersten Duft. Es folgen reife gelbe Frucht und etwas Rauch. Am Gaumen herrlich saftig, die zitrisch markante Säure bringt Spannung und Zug in den attraktiven Pinot. Feine Mineralik begleitet den guten Abgang. 13 Vol.-%, DV, €€€

**93 2020 Tiefenbach Heinberg Chardonnay GG**  
Goldgelb. Komplex im Duft. Aromen von Birne, Zitronenmelisse, weißem Pfirsich, Butterscotch und Johannisbeerblatt. Am Gaumen kompakt, cremig, stahlig und dabei elegant. Gut integrierte, feine Säure. Eine leichte Bitternote führt in den langen Nachhall. 13 Vol.-%, NK, €€€

**92+ 2020 Tiefenbach Spiegelberg Pinot Gris GG**  
Goldfarben, ein Duft von Quitte, Limettenschale, weißem Pfirsich, roher Mandel, Gesteinsmehl und attraktiver Holzwürze. Am Gaumen zunächst herbe Frucht, leicht hefegeprägt, zitrisch, auch Mandel bei guter Säure, guter Präsenz und langem Nachhall. 13 Vol.-%, DV, €€€

**93 2018 Odenheim Königsbecher Pinot Noir GG**  
Mittleres Rubin in der Farbgebung. Intensiv im Duft. Kirsche, dunkle Pflaume, Cranberry, Gewürznelke und Hibiskus. Am Gaumen attraktiv kühl und saftig. Reifer und feiner Gerbstoff sowie markante Säure. Langer Nachhall. Ein Wein mit viel Trinkfluss. 13 Vol.-%, DV, €€€

**91+ 2020 »Reserve« Tiefenbach Pinot Noir trocken**

**92 2021 »Reserve« Hilsbach Chardonnay trocken**  
Goldgelb in der Farbgebung. Im Duft zunächst leicht reduktiv, dann klassisch tropische Frucht, Ananas, Grapefruit, Sternfrucht, gelber Apfel und Bourbonvanille. Am Gaumen präsenzte Frucht, markante Säure, dabei linear im Körper und lang im Nachhall. 13 Vol.-%, DV, €€