



WEINGUT HEITLINGER

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

Kontakt: Claus Burmeister

Ab-Hof-Verkauf: nach Vereinbarung

Flaschen/Hektar: 580.000 (60 % weiß, 40 % rot)/80 ha

Anbauweise: Biodynamisch

Das Weingut hat einen beachtlichen Weg hinter sich, seit es der im April 2024 verstorbene Unternehmer Heinz Heiler (Motel One) vor etwa 20 Jahren übernahm: Runderneuerung der Stilistik, Umstellung auf biologische Arbeitsweise und Biodynamik, Neubau von Keller, Hotel und Restau-

rant. Inzwischen ist das Weingut dabei, sein Profil weiter zu schärfen: Ein Teil der Weine wird als »Natural Wine« angebaut, das größte Augenmerk aber gilt den Réserve- und GGs. Diese stehen in begeisternder Jahrgangstiefe zur Verfügung und ihre Art zu reifen überzeugt. Herzlichen Glückwunsch zum vierten Stern!

94+ 2020 Tiefenbach Heinberg Chardonnay GG

Braucht Luft und großes Glas, Orangenblüte, Zitronen, weißer Pfirsich, Zitronenmelisse, salziges Popcorn. Am Gaumen frisch und kompakt, saftig mit Zug und Spannung, mineralisch unterlegt, Salzigkeit und eine charmante Bitternote führen in den langen Nachhall, mit Potenzial. 13,5 Vol.-%, NK, €€€

94 2017 Tiefenbach Hassapfel Auxerrois Erste Lage trocken

Hefe- und reife Sortenwürze überlagern sich zu einem nuancenreichen, teils nussigen, teils kräuterwürzigen Duft. Der Gaumen ist geschmeidig grundiert, die feine phenolische Struktur und der elegante Säurenerv verleihen dem Wein wahre Deikatessa. Kulinarisch wertvoll! 13 Vol.-%, DV, €€€

94 2017 Hilsbach Eichelberg Pinot Blanc GG

Zitrish im Duft, fein nuanciert, Zitronen, weiße Grapefruit, Limettenzeste, Orangenblüte, Aprikosen. Am Gaumen elegant und dicht, frisch, feiner mineralischer Nerv, feingliedrige Säure, Schmelz durchzogen von Würze, feine Phenolik, pointiert und in perfekter Balance, noch nicht am Ende seiner Reise. 13 Vol.-%, DV, €€€

93+ 2022 »Reserve« Hilsbach Chardonnay trocken

Im Duft findet man etwas Neuholz, Aromen von Banane und süßem Popcorn. Die Gaumenstruktur fließt rund und wird von feiner Phenolik getragen, eine Spannung und Fülle passgenau balancierende Säure gibt große Länge. Mineralischer Abklang. Elegant und potenzialreich. 13 Vol.-%, DV, €€

93 2016 Tiefenbach Spiegelberg Pinot Gris GG

Fein und dicht im Duft, Rauch, roter Apfel, Karamell, Pfirsich, Nektarine, getrocknete Kräuter, rohe weiße Mandel. Am Gaumen geschmeidig beginnend, süßliche Frucht, feine mineralische Würze, stoffig dennoch elegant, getragen und lange am Gaumen, noch nicht am Ende seiner Reise. 13 Vol.-%, DV, €€€

93 2018 Odenheim Königsbecher Pinot Noir GG

Erste Reife im Duft, Milchschokolade, Kräuter, nachgerade macchiaartige Noten. Im Mund zeigt sich viel Saftigkeit hinter dem immer noch spannungsreichen, leicht adstringierenden Gerbstoff, der kräftige, etwas zur Breite neigende Körper wird gut balanciert von Tannin und reifer Säure. 13 Vol.-%, DV, €€€