



Alte Reben & Junge Ideen

Wir Jungwinzer der Heuchelberg Weingärtner

Visionäre.

Unsere Vision begann Anfang 2010. Wir alle sind in Winzerfamilien aufgewachsen und haben so schon früh gelernt, was Weinbau in höchster Form bedeutet. Unser Fundament bildet eine qualifizierte Ausbildung, sowie die Ehrfurcht vor dem Produkt Wein, als einzigartiges Natur- und Kulturgut.

Unser Ziel ist es, edle, hochwertige Weine zu kreieren, deren Charakter von den wertvollen Erfahrungen des traditionellen und innovativen Weinbaus bestimmt wird.



Es kann nur Trollinger sein.

Das war alternativlos von Beginn an unser Ziel. An dieser heimischen Rebsorte wollten wir beweisen was möglich ist, wenn man bereits im Weinberg mit Beharrlichkeit und Sorgfalt eine entsprechende Basis schafft und die Kellerarbeit auf höchstem Niveau betrieben wird. Denn gerade aus der Trollinger Traube kann, vor allem wenn sie aus besten Lagen stammt, ein Wein entstehen, der durchaus das Prädikat »Groß« tragen darf und der selbst die Top-Köche* ins Schwärmen bringt, die uns bei der stilistischen Ausrichtung des Weines beratend zur Seite standen. Ein fürwahr völlig untypischer Trollinger, blendend rubinrot, kraftstrotzend, gerbstoffbetont und bedingungslos durchgegoren und somit auch ebenso bedingungslos trocken im Geschmack.

* Uwe Straub, Dorfkrug Leingarten; Uwe Müller, Talschenke Eppingen; Peter Wagner, Schloßhotel & Restaurant Liebenstein; Florian Hemrich, Restaurant Sonne Bad Friedrichshall; Thomas Mayer, Burgrestaurant Hohenbeilstein; Inge & Jürgen Wieland, Heuchelberger Warte Leingarten

*Genießen ist Genuss –
und Genuss ist Kunst*

*Uwe Straub,
Top»50«-Koch aus
Leingarten*



Kleine Gruppe, große Gemeinschaft.

Um die Visionen unseres kleinen Teams Wirklichkeit werden zu lassen, sind wir natürlich auf die tatkräftige Unterstützung der starken Gemeinschaft der Heuchelberg Weingärtner angewiesen. Nicht nur manchen wertvollen Tipp aus den Reihen der gestandenen Winzer wissen wir zu schätzen, auch die Tatsache, dass uns die besten Lagen zur Verfügung stehen und unser Tun auch ideologischen größtmöglichen Zuspruch erfährt, verleiht unserer Arbeit Kontinuität und Stabilität. Und die sind unabdingbar, um unsere Vorstellung von herausragenden, nicht alltäglichen Weinen ohne Abstriche umsetzen zu können. So entsteht aus unserer Leidenschaft, sowie den Vorteilen, die eine solche Gemeinschaft zu bieten hat, eine Symbiose, die den genossenschaftlichen Weinbau auch in Zukunft nachhaltig auf einen neuen Weg führen kann.



*Per Aspera ad Astra.**

Bereits die Arbeit im Weinberg wird mit allergrößter Sorgfalt und einem hohen Aufwand betrieben. Vom Anschnitt der optimalen Fruchtrute am Rebstock über die Entlaubung unter Berücksichtigung von Lage, Hangneigung und Alter der Stöcke, bis hin zur konsequenten Ertragsreduzierung mit maximal acht Trauben pro Rebe. So werden im Herbst nur gesunde, aroma-intensive und physiologisch hochreife Trauben schonend von Hand geerntet und anschließend auf der Maische vergoren. Zu guter Letzt erhält der Wein rund neun Monate Zeit, im Holzfass weiter zu reifen, Struktur zu entwickeln und seine Balance zu finden. Denn ebenso wichtig wie unser Herzblut und unser Idealismus ist die Ruhe, die wir unserem Wein gönnen, um zu seiner Vollendung zu finden.

*Über den Fleiß zu den Sternen



Artikel:	VISION HEUCHELBERG Trollinger trocken Qualitätswein	Verschlussart:	LongCap
Erzeuger:	Heuchelberg Weingärtner eG	Ausbau:	trocken
Anbaugebiet:	Württemberg	Bodenart:	Keuper
Herkunft / Lage:	Heuchelberg	Charakteristik:	• Ausgewählte Weinberge in den besten Lagen • Starke Ertragsreduzierung • Selektive Handlese • Sorgfältiger und schonender Ausbau mit Maischegärung • Holzfassreifung in Eichenfässern
Rebsorte:	Trollinger		
Flascheninhalt:	0,75 Liter		

*...probieren,
bewerten,
begeistert sein!*





Heuchelberg Weingärtner eG
Neipperger Straße 25
74193 Schwaigern/Württemberg
Telefon 07138/9702-0
www.heuchelberg.de

