



Christian Heußler

Kontakt

Mühlgasse 5
76835 Rhodt
Tel. 06323-2235
Fax: 06323-980533
www.heussler-wein.de
info@heussler-wein.de

Besuchszeiten

Mo + Mi.-Fr. 10-12 + 13:30-18
Uhr, Sa. 10-17 Uhr

Inhaber

Christian Heußler

Rebfläche

16,5 Hektar

Produktion

90.000 Flaschen

Seit 1750 bearbeitet die Familie Heußler Weinberge in Rhodt und Umgebung, stieg aber erst 1996 in die eigene Vermarktung von Flaschenweinen ein. Die Weinberge befinden sich vor allem in Rhodt in den Lagen Schlossberg (je nach Parzelle Buntsandsteinverwitterung, Rotliegendes, Letten mit Kalkstein und Sand), Rosengarten (überwiegend sandiger Lehm mit fossilem Kalkgestein) und Klosterpfad (Lehm, Sand und schwerer Letten mit hohem Tonanteil), aber auch in den Nachbargemeinden Hainfeld und Edenkoben. Zwei Drittel der Fläche nehmen weiße Sorten ein, vor allem Riesling, Grau- und Weißburgunder, aber auch Chardonnay, Muskateller, Gewürztraminer und Sauvignon Blanc. Wichtigste rote Sorten sind Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser. St. Laurent, Dunkelfelder, Cabernet Sauvignon und Syrah kamen in den letzten Jahren hinzu. Die Rosswingert-Weine stammen aus drei Weinbergen, bei denen die Bodenbearbeitung ohne Traktor ausschließlich mit Hilfe des Kaltbluts Rico durchgeführt wird.



Kollektion

Bereits der „kleine“ Riesling von Sandsteinböden hat viel Biss. Mehr Stoff und mehr Opulenz bringt der Riesling Kalkmergel mit. Noch eine Spur besser sind „Granit“ und Sandsteinterrassen, die mehr Feinheit und Finesse bei gleicher Fülle mitbringen. Die Kollektion führt wie in den vergangenen Jahren der Riesling aus dem Rosswingert an, der viel reife Frucht zeigt, aber dennoch kein fruchtbetonter Wein ist sondern viel mehr von seiner druckvollen Struktur und einem guten Grip lebt. Auch mit anderen Rebsorten kann Christian Heußler punkten. Der Weißburgunder Klosterpfad aus dem Tonneau hat viel Stoff, eine leicht süßliche gelbe Frucht und zarten Schmelz. Sehr gut ist auch der Sauvignon Blanc Fumé, der verhältnismäßig karg daherkommt und dezente Noten von weißem Pfirsich und Kirschblüte aufweist. Unter den Rotweinen gefällt uns der dichte, leicht rauchige Spätburgunder am besten. —



Weinbewertung

- 83** 2019 Sauvignon Blanc trocken | 13,5%/7,20€
- 82** 2019 Muskateller trocken | 13%/7,20€
- 86** 2019 Riesling trocken „Kalkmergel“ Rhodter Schlossberg | 12,5%/8,50€
- 84** 2019 Riesling trocken „Sandstein“ | 12%/6,20€
- 87** 2019 Riesling trocken „Granit“ Rhodter Schlossberg | 12,5%/8,80€
- 85** 2019 Weißburgunder trocken Rhodter Klosterpfad | 14%/8,20€
- 88** 2019 Riesling trocken „Rosswingert“ Rhodter Schlossberg | 12,5%/9,80€ ☺
- 87** 2019 Riesling trocken „Sandsteinterrassen“ Rhodter Schlossberg | 12,5%/9,80€
- 86** 2019 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 14%/11,20€
- 83** 2017 „Cuvée Georg H“ Rotwein trocken | 13%/7,20€
- 82** 2018 Merlot trocken Holzfass | 14%/8,20€
- 84** 2018 Spätburgunder trocken „Rosswingert“ Rhodter Rosengarten | 13,5%/12,50€



weingut
CHRISTIAN
Heußler