

Gault&Millau

WEINGUIDE
DEUTSCHLAND

2 0 1 8



Sehr gut

Weingut Heinemann

*wird empfohlen vom
Gault&Millau Deutschland
2018*

A handwritten signature in black ink, reading "Britta Wiegmann".

BRITTA WIEGELMANN
Chefredakteurin
Gault&Millau Weinguide

**WEINGUT HEINEMANN**

79238 · Scherzingen

Mengener Straße 4

Tel. (0 76 64) 63 51 · Fax 60 04 65

www.weingut-heinemann.de

Inhaber: Lothar Heinemann**Betriebsleiter:** Lothar Heinemann**Önologe:** Lothar Heinemann**Kellermeister:** Lothar Heinemann**Verkauf:** Mo–Fr: 10.00–18.00 Uhr

Sa: 10.00–16.00 Uhr

Weinproben außerhalb der Öffnungszeiten
nach Vereinbarung**Rebfläche:** 17 ha**Jahresproduktion:** 110.000 Flaschen

Vater Heinemann war ganz vorn dran: Bereits 1966 pflanzte er Chardonnayreben aus. „Allerdings ohne es zu wissen. Damals gab es in Deutschland noch kein Pflanzgut für Weißburgunder, er hatte es aus Chablis geordert“, heißt es heute vom Gut. „Die Reben aus Frankreich waren allerdings zu jener Zeit noch nicht sortenrein sortiert, und so landeten die Chardonnayreben getarnt als Weißburgunder im Markgräfler Land. Zehn Jahre lang wurde der Weißburgunder als Chardonnay ausgebaut und in den Bewertungen immer als ‚untypisch‘ kritisiert. Erst ein Winzer aus Chablis erkannte die Chardonnay-Reben. Die ganze Zeit also hatte sich Ernst Heinemann, ohne es zu wissen, mit der ‚exotischen‘ Sorte beschäftigt. Seither gilt er als der Chardonnay-Pionier der Region.“ Wichtigste Rebsorten des Gutes sind dennoch, wie überall im Markgräfler Land, Gutedel und Spätburgunder. Dazu kommen neben den Burgundersorten noch zwei weitere Zuwanderer aus Frankreich: Sauvignon Blanc und Cabernet Sauvignon. „Bodenformationen von tonigem Lehm über Löss mit hohem Kalkgehalt und Verwitterungsgestein ermöglichen jeder Sorte den idealen Standort“, ist Lothar Heinemann überzeugt. Neu im insgesamt auf hohem Niveau befindlichen Portfolio des Gutes sind zwei Lagenweine, „Selection SL Alte Reben“ vom Chardonnay und vom Spätburgunder, die beide aus einer Parzelle mit besonders niedrigen Erträgen von 35 Liter pro Ar stammen und sich vom Start weg an die Spitze des Sortiments setzen konnten.

■ 2015	Scherzinger Batzenberg Blauer Spätburgunder Selection SL Alte Reben	90
	48 € 13,5%	
■ 2015	Scherzinger Batzenberg Blauer Spätburgunder Selection SR	89
	29 € 13,5%	

■ 2014	Scherzinger Batzenberg Blauer Spätburgunder Selection S	87
	18 € 13,5%	
■ 2016	Scherzinger Batzenberg Chardonnay Alte Reben Selection SL	92
	48 € 13,5%	
■ 2016	Scherzinger Batzenberg Chardonnay Selection SR	90
	18 € 13%	
■ 2016	Scherzinger Barzenberg Chardonnay Kabinett trocken Alte Reben	88
	14 € 13%	
	Ein ganz klassischer, nach französischem Vorbild (Chablis) ausgebauter schlanker und sehr reintöniger Chardonnay mit feinem Trinkfluss.	
■ 2016	Pfaffenweiler Oberdürrenberg Gewürztraminer Selection S	87
	19 € 10%	
■ 2016	Scherzinger Batzenberg Grauburgunder Selection S	87
	13 € 14%	
■ 2016	Scherzinger Batzenberg Weißer Burgunder Selection S	87
	13 € 13,5%	
■ 2016	Scherzinger Batzenberg Sauvignon Blanc Kabinett trocken	86
	12 € 13%	
■ 2016	Scherzinger Batzenberg Muskateller Kabinett trocken	85
	11 € 12,5%	
■ 2016	Scherzinger Batzenberg Weißer Gutedel Kabinett trocken Alte Reben	85
	8 € 10,5%	

