

## Weingut Robert Weil

Tradition in der vierten Generation

Seit vier Generationen werden auf Weingut Robert Weil Reben angebaut. Bei der Gründung des Weingutes in Kiedrich im Jahre 1875 war eine Reihe von Zufällen hilfreich. Der Gründer des Weingutes, Dr. Robert Weil, Professor für Deutsch an der Sorbonne in Paris, musste im Vorfeld des Deutsch-Französischen Krieges von 1870/71 Frankreich verlassen. Er ließ sich zunächst in Rheingauer Nähe, in Wiesbaden, nieder und arbeitete journalistisch. Da die Familie in Kiedrich auch schon Weinbergsbesitz hatte, nutzte Dr. Robert Weil im Jahre 1875 die Chance, endgültig in Kiedrich ansässig zu werden. Mit dem Entschluss Dr. Robert Weils, sich in Kiedrich niederzulassen, ging die Entscheidung einher, seinen kleinen Weinbergsbesitz auszudehnen, um ein Weingut zu gründen. So erwarb er vom späteren Chefkoch des Berliner Hotels Adlon, Nilkens, dessen Kiedricher Weingut, kaufte die beste Weinberge aus dem Besitz des Grafen von Fürstenberg und das renommierte Weingut Buschmann. Mit Visionen und unternehmerischem Wagemut war damit der Beginn für Weingut Robert Weil gesetzt. Das Weingut bewirtschaftet heute 75 ha Weinberge, die in Präferenz mit der Rebsorte Riesling (99 %) und mit einem kleinen Anteil Pinot Noir (1 %) bepflanzt sind. Das Weingut Robert Weil wird heute in der vierten Generation durch Wilhelm Weil, dem Urenkel des Gründers, Dr. Robert Weil, geleitet. Um Wurzeln zu wissen, das ist Wilhelm Weil wichtig. Traditionen zu wahren, sie gleich-



Wilhelm Weil — der Urenkel des Gründers — leitet das Weingut nun schon in der vierten Generation

zeitig aber auch weiterzuentwickeln, ist die Maxime des Hauses.

### Die Berglagen

Auch wenn der Rheingau mit nur 3.100 ha zu den kleineren deutschen Weinanbaugebieten gehört, so weisen seine Weinberge doch eine große geologische Vielfalt auf. Sie gliedern sich entlang des Rheines in drei Zonen: Weinberge in Rheinnähe, Weinberge auf dem höher gelegenen mittleren Plateau und in der dritten Zone die Weinberge als Höhenlagen an den Ausläufern des Taunusgebirges. Rund um Kiedrich liegen die drei

Berglagen (bis 240 m über NN) von Weingut Robert Weil. Perfekte Besonnung mit entsprechend hohen Temperaturen und eine gute Belüftung durch die Winde, die vom Taunus her ins Rheintal ziehen, zeichnen das Mikroklima dieser drei Süd-West-Lagen aus.

### Die Kellerarbeit

Die gleich hohen Ansprüche wie für den Weinberg gelten ebenso für die Vinifikation und den Ausbau der Weine auf Weingut Robert Weil: modernstes technisches Know-how ist mit bewährten traditionellen Verfahren der Weinberei-

tung verknüpft. Es gilt, die Qualität des Lesegutes aus dem Weinberg zu erhalten und optimal auf die Flasche zu bringen. Schonung des Lesegutes bestimmt den Transport der Trauben zum Weingut sowie dessen Annahme und Kelterung. Nach dem Vorklären der Moste durch natürliche Sedimentation, werden diese nach Entscheidung der Önologen je nach Eignung im Edelstahltank oder im traditionellen Holzfass eingelagert. Unter strikter Überwachung vollzieht sich die Vergärung temperaturkontrolliert während einer Zeit von sechs bis zu zwölf Wochen. Weine, deren natürliche Restsüße erhalten werden soll, werden mittels stärkerer Kühlung in ihrer Gärung unterbrochen. Dadurch sind diese Weine durch eine von der Fructose geprägten feinen Restsüße bestimmt.

### Die Weine

Unabdingbar für die Erzeugung von Spitzenweinen ist das hohe Qualitätspotential der Weinberge. Die natürlichen Rahmenbedingungen dieser Lagen gilt es, bestmöglich für die Qualität von Spitzenweinen zu nutzen. Von den Gutsweinen über den Ortswein bis hin zu den Rieslingen aus Erster Lage (Kiedricher Klosterberg und Kiedricher Turmberg) und Grosser Lage (Kiedricher Gräfenberg) reicht das Portfolio der Weil-Weine. Geprägt von der Mineralität der Schieferböden ist der Riesling-Typ des Weingutes Robert Weil ein eleganter, fruchtbetonter Wein, der

*(Fortsetzung nächste Seite)*



Das Gutshaus der Winzerfamilie, im Hintergrund die St. Valentinus-Kirche



In Süd-Westlage rund um Kiedrich, an den Ausläufern des Taunus-Gebirges gelegen, zeichnen sich Berglagen des Weingutes durch ein besonderes Mikroklima aus.



Im Weinkeller wird ebenso wie beim Anbau auf höchste Qualität geachtet.

Winzer

## Weingut Robert Weil

Tradition in der vierten Generation

(Fortsetzung von Seite 7)

Komplexität und großes Spiel zeigt. In allen Spielarten eines Rieslings, sowohl als beschwingt trockener, aber auch gehaltvoller trockener über dezent restsüß bis hin zu gravitatisch edelsüß ausgebaut, ist er ein herrlicher Essensbegleiter, aber ebenso ein wunderbarer Solist. Auf Weingut Robert Weil wird von geborenen Qualitäten gesprochen. Man will die Natur unverfälscht in die Flasche bringen. Überhaupt distanziert man sich deutlich von einer industriell ausgerichteten Weinherstellung. Alle Konzentration liegt auf der Qualität, der Vollausreife der Traube. Die Arbeit des anspruchsvollen Winzers soll ein Kunsthandwerk bleiben. Bis zu 20 Lesedurchgänge werden auf Weingut Robert Weil bis in den Dezember hinein unter-

nommen, und das Weingut kann sich rühmen, seit 1989 in einer weltweit einmaligen Reihe von 17 Jahrgängen alle Qualitätsstufen bis zur Trockenbeerenauslese geerntet

zu haben. Und diese Trockenbeerenauslesen erzielen heute Weltrekorde auf den großen Weinversteigerungen, ob in Deutschland oder auch weltweit. Für gleich

zwei Trockenbeerenauslesen von Robert Weil vergaben die Fachmedien Traumnoten von 100 Punkten, was Weil auch den Ruf des Süßwein-Magiers einbrachte. Kein Weinführer, der sich nicht mit Lobeshymnen auf die Rieslinge vom Weingut Robert Weil überschlägt: Die Weine genießen Weltruhm.

Aber Wilhelm Weil vinifiziert auch den anspruchsvollen Riesling für jeden Tag: fein, elegant und trocken, die Erfolgsstory in der Sterne- und Trendgastronomie. Ebenso strahlen die himmelblauen Etiketten in den Weinregalen des gehobenen Fachhandels. Die Weine genießen Weltruhm. Die jährlich nur 500.000 Flaschen werden in mehr als 30 Ländern verkauft, wobei der Löwenanteil den deutschen Kunden vorbehalten bleibt. [www.weingut-robert-weil.com](http://www.weingut-robert-weil.com)



Die Weine des Weingutes Robert Weil genießen Weltruhm und erzielen regelmäßig Spitzenpreise

Besondere Orte

## Kleber Post in Bad Saulgau

Bauhaus-Stil mit Wohlfühlfaktor

Hier passt einfach alles — von der lila-samtenen Sitzbank über die strahlend weißen Tischdecken bis hin zum lässig-edlen Look der Gastgeber. „Pure Lebensfreude“ haben sich Christine und Egon-Michael Durach auf die Marketing-Fahne geschrieben und genau das vermitteln sie durch Auftreten, Angebot und Ambiente. Mit Hilfe eines Investors wurde die geschichtsträchtige Kleber Post in Bad Saulgau unlängst auf Vordermann gebracht und im Juli 2009 neu eröffnet. Gestalterisches Motto: Barockes Lebensgefühl trifft auf modernes Design und zeitgenössische Kunst. Das Betreiber-Ehepaar sorgte neben gutem Geschmack und Stilsicherheit auch für gastronomisches Know-how. Egon-Michael Durach, Gastgeber und Küchenchef, hatte das Restaurant „Vinum“ in Bad Saulgau zum Erfolg geführt und nahm es samt Koch-



Das „Vinum“ und sein „Stübchen“: Während im eleganten Hauptrestaurant (Foto oben) vor allem die mit lila Samt bezogenen Stühle als Eyecatcher fungieren, wurde im „Stübchen“ der Charme der 60er-Jahre wiederbelebt.

werkstatt mit in die Kleber Post. Das Feinschmeckerlokal mit dazugehörigem „Gärtle“ bildet nun das Herzstück des Vier-Sterne-Hotels. Die Speisekarte spiegelt Durachs Leidenschaft für die mediterrane, asiatische und französische Küche wider und enthält Gerichte wie Zitronengrascappuccino, Saltin Porco und Rotbarbe auf Wasabischaum. Auf regionale und ober-schwäbische Küche setzt das angrenzende „Esszimmer“, das zweite Restaurant der Kleber Post. Als Verbindungsglied zwischen beiden Outlets fungiert die „Bar 47“ — eine Reminiszenz an die berühmte Literaten-Gruppe 47, die sich neben anderer Kultur- und Politprominenz seinerzeit in der Kleber Post traf. Restaurants, Lounge und Bar sind in einem offenen Raumkonzept miteinander verbunden; abgegrenzt werden sie lediglich durch den Einrichtungsstil.

[www.kleberpost.de](http://www.kleberpost.de)