Text: Gourmet Classic / Fotos: Weingut Oesterlein

Winzer

Weingut Oesterlein in Dertingen im badischen Frankenland

Der Wein ist der perfekte Geschichtenerzähler", sagt Lothar Klüpfel. Manchmal möchte man kurze fröhliche hören, manchmal imposante und ab und zu melancholische - alles zu seiner Zeit. Das ist es, was seine Leidenschaft zum Wein ausmacht. Und der Austausch mit Menschen, die sich von diesen Geschichten erfreuen und ihrer Fantasie für einen Moment freien Lauf lassen. Diese Begeisterung motiviert ihn täglich zur Arbeit am Detail, welches am Ende einen guten, charakterstarken Wein ausmacht. Die Erfahrung, immer wieder neue Nuancen zu sehen, zu riechen, zu schmecken, macht die Faszination „Wein" aus. Wein ist niemals langweilig, Wein ist facettenreich, vielfältig und spannend. Weinbau hat auch immer mit Verantwortung zu tun. Ein bedachter und schonender Umgang mit dem Ökosystem Weinberg ist die Basis — die Begeisterung für eine intakte Natur und das Bewusstsein um deren Kostbarkeit sind Familie Klüpfel wichtig. Nur wer seinen Weinberg kennt und versteht, wird ihm das Beste entlocken, was er zu geben hat. Die reifen Trauben sind die Grundlage. Was folgt, sind viel Zeit, Aufmerksamkeit und Hingabe. Jede Traube hat nur einen Frühling, einen Sommer, einen Herbst und eine Zeit um zu Reifen. Sich dieser Tatsache bewusst zu werden, bedeutet, sich in Geduld zu üben. Denn nur wer eine Vision hat, wird den Weg zum Ziel finden. Große Weine entstehen zuerst im Kopf. Sie wachsen jedoch im Weinberg. Charakterstarke Weine sind geprägt von ihrer Herkunft; sie stammen aus Lagen, die vom Boden und Mikroklima her einzigartig sind. Diese Besonderheiten herauszuarbeiten ist die Aufgabe des Winzers. Das wichtigste Werkzeug dafür sind geringe Erträge. Erst in der Konzentration wird die Struktur authentischer Weine deutlich, spiegelt der Wein im Glas die Einzigartigkeit seiner Herkunft wider, wie diese des Weingutes Oesterlein.

Weingut Oesterlein

Familie Klüpfel

Dieses liegt im badischen Frankenland im Aalbachtal, von einer reizvollen Landschaft umgeben, am Rande des Weinortes Dertingen. Walter Oesterlein gründete es Anfang der 60er Jahre und begann auf einer Größe von 0,18 ha die beiden Rebsorten Müller-Thurgau und Gutedel anzubauen. Er kelterte seine Trauben selbst und baute sie zu Wein aus.

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic / Fotos: Weingut Oesterlein

Winzer

Weingut Oesterlein in Dertingen im badischen Frankenland

Lothar (links) und Richard Klüpfel

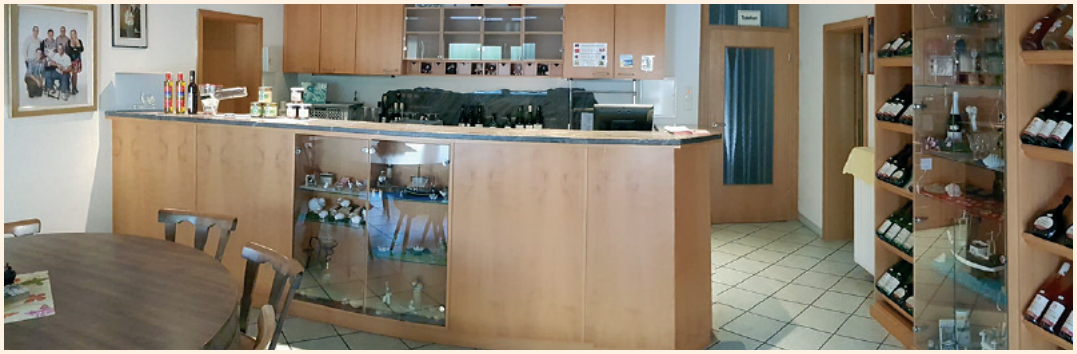
Später übernahm seine Tochter Marina mit Ehemann Lothar Klüpfel das Weingut. Dipl.-Ing. Lothar Klüpfel absolvierte sein Studium in „Weinbau und Oenologie“ und sammelte Berufserfahrung in verschiedenen Betrieben. Im Jahr 2000 übernahm er dann zusammen mit seiner Frau Marina, die gelernte Winzerin und Weinbautechnikerin ist, den Betrieb des Schwiegervaters.

In Folge dessen vergrößerten sich die Rebfläche und auch der Rebsortenspiegel. Heute ist Familie Klüpfel stolz, mit 11 ha Rebfläche der größte selbstvermarktende Familienbetrieb des Dorfes zu sein. Auch über ihren Familienzuwachs konnten die Klüpfels stolz sein, bekamen sie doch gleich Vierlinge! Die beiden Söhne haben mittlerweile den Abschluss als Techniker für Weinbau und Oenologie. Somit ist die Fortführung des Betriebes gesichert. Sohn Richard ist seit September 2017 voll im Betrieb eingestiegen.

Alle Weine des Weinguts Klüpfel zeichnen sich besonders durch Sortenreinheit und feinen Geschmack aus. Sie werden nach naturnahen und umweltschonenden Gesichtspunkten angebaut, geerntet und im Keller sorgfältig reifen gelassen.

Und wer einmal die Erfahrung machen möchte, wie es ist, auf einem großen Weingut zu leben, und das Aalbachtal und die schöne Umgebung von Dertingen intensiver kennen lernen möchte, dem sei die charmante Ferienwohnung der Klüpfers und die drei schönen Gästezimmer zum Verweilen ans Herz gelegt.

www.weingut-oesterlein.de



Gastronomie in der „Hecke“

Mehrmals im Jahr öffnet das Weingut Oesterlein seine „Hecke“ für Sie und begrüßt Sie in der gemütlichen, geschmackvoll eingerichteten Weinstube, die Ihnen auch für Weinproben zur Verfügung steht. Hier können Sie das breite Angebot an Schoppenweinen und erlesenen Spezialitäten genießen. Dazu bietet Ihnen die Küche fränkische Köstlichkeiten, kalt wie warm. Vom klassischen Winzerteller über kräftiges Wildgulasch bis hin zu ausgesuchten Käsevariationen ist für jeden Gaumen das passende dabei. Die komplette Weinauswahl gibt es während der Hecke im offenen Ausschank, sogar die Merlot Beerenauslese.

Termine:

Novemberhecke:
7.11.2019 — 24.11.2019
Mo - Fr ab 17.00 Uhr
Sa + So ab 15.00 Uhr

Faschingshecke:
13.02.2020 — 01.03.2020
Montag - Freitag ab 17.00 Uhr
Samstag, Faschings-Montag und Dienstag ab 15.00 Uhr
Sonntag ab 12.00 Uhr

Christi Himmelfahrt:
20.05.2020 — 24.05.2020
Mittwoch - Samstag ab 15.00 Uhr
Sonntag ab 12.00 Uhr

Fronleichnam:
10.06.2020-14.06.2020
Mittwoch - Samstag ab 15.00 Uhr
Sonntag ab 12.00 Uhr

Daddinga Weipfadla:
12.07.2020
Sonntag ab 12.00 Uhr

Novemberhecke:
5.11.2020 - 22.11.2020
Montag-Freitag ab 17.00 Uhr
Samstag ab 15.00 Uhr
Sonntag ab 12.00 Uhr