Text: Gourmet Classic

Wein & Sektgut Hirschmüller, Lauffen am Neckar

Fotos: © Anna Günther

Wein macht Leidenschaft schmeckbar.

Wein macht Leidenschaft schmeckbar. Viel Handarbeit ist dabei nur selbstverständlich.

Seit 2013 verwirklichen *Tobias Hirschmüller und Wiebke Krüger* den Traum vom eigenen Weingut. Zwei Oenologen: ein im Weinbau verwurzelter Schwabe und eine Hannoveranerin mit frischen Ideen. Ihre große Motivation: guter Wein & Sekt kann aus jedem Moment einen besonderen Augenblick machen! Angefangen haben die beiden bei Null, für den Start eine Halle gemietet, der Bank ein Konzept und einen Businessplan vorgelegt und die nötige Technik wie Presse, Tanks, Holzfässer etc. angeschafft. Gestartet wurde mit 0,6 Hektar und ausschließlich mit der Rebsorte Schwarzriesling. Mit der Ernte 2015 wurde zum ersten Mal das komplette Wein-Sortiment selbst ausgebaut. Der Kundenkreis konnte in den letzten Jahren stetig erweitert werden, aktuell beträgt die Rebfläche ca. 10 Hektar.

Im Weinberg wird mit vielen Komponenten der biologischen Wirtschaftsweise nachhaltig und umweltschonend gearbeitet. Es wird mit vielseitigen Begrünungen gearbeitet und man verzichtet auf den Einsatz von Herbiziden.

Beim Weinausbau steht die schonende Traubenverarbeitung im Fokus. Die Jungwinzer sind davon überzeugt, das beste Ergebnis durch die geringste Beeinflussung des Weines zu erreichen. Bei der Entwicklung ihres Stils lassen Sie sich von Weinen aus der ganzen Welt inspirieren.

Tobias Hirschmüller und Wiebke Krüger

Tobias stammt aus einer Lauffener Winzerfamilie. Nach der Lehre im Remstal studierte er Weinbau & Oenologie in Geisenheim und sammelte Erfahrung in Bio-Weingütern Württembergs und an der Sonoma Coast in Kalifornien. Schon während des Studiums bewirtschaftete Tobias eigene Weinberge, zunächst noch als Mitglied der Weingärtner Genossenschaft.

Wiebke studierte als "Quereinsteigerin" aus Hannover in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft und Weinbau & Oenologie. Praktische Erfahrung sammelte sie in Franken, in der Schweiz und in Kalifornien. Dem Studium folgte zunächst die Arbeit in einem Stuttgarter VDP-Weingut. 2010 wurde Wiebke vom Bund deutscher Oenologen mit dem Oenologen-Nachwuchs-Preis ausgezeichnet.

Wein braucht Zeit:
Zeit, zu entstehen & ihn zu genießen

Für ein optimales Ergebnis lesen werden die reifen und gesunden Trauben sorgfältig per Hand gelesen. Besonders

(Fortsetzung nächste Seite)

Text: Gourmet Classic

Wein & Sektgut Hirschmüller, Lauffen am Neckar

Fotos: © Anna Günther / Wein & Sektgut Hirschmüller

Wein macht Leidenschaft schmeckbar.

Burgunder - Leidenschaft der jungen Winzer

Die Reben des Weinguts wachsen auf Böden, die von Muschelkalk geprägt sind: optimal für Burgunder. Deshalb stehen sie hier im Mittelpunkt. Der Schwerpunkt der Rebsorten bilden daher die Burgundersorten Pinot Meunier (Schwarzriesling), Spätburgunder, Grauburgunder und Chardonnay. Daneben werden Riesling, Muskateller und Lemberger angebaut. 50% der Rebfläche sind mit roten Rebsorten bestockt, die andere Hälfte mit weißen. Alle Weine werden bis auf zwei Ausnahmen trocken ausgebaut.

ROT:
Pinot Meunier, Pinot Noir, Lemberger
WEISS:
Grauburgunder, Chardonnay, Riesling, Muskateller

www.weingut-hirschmueller.de

schonendes Pressen und eine bewusst gesteuerte Gärung sorgen für ein feinfruchtiges Aroma der Weine.

Zum Ausbau werden gerne 500 Liter Eichenholzfässer verwendet. Darin können die Weine atmen, bewahren ihre Frucht, gewinnen an Struktur und Körper und können sich optimal entfalten.

Guter Wein & Sekt kann aus jedem Moment einen besonderen Augenblick machen!

Die Herstellung der Sekte erfolgt komplett im eigenen Haus. Alle Sekte des Weinguts werden im hochwertigen Verfahren der klassischen Flaschengärung hergestellt. Die zweite Gärung des Sektgrundweines erfolgt in der Sektflasche. Nach mindestens 18 Monate Lagerung zusammen mit der Hefe werden die Flaschen von Hand gerüttelt und schließlich degorgiert, um die Hefe wieder zu entfernen.

Für die Sektherstellung werden ausschließlich die traditionellen Champagnersorten Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay verwendet. Für einen puren Genuss belässt man alle Sekte immer ganz trocken: als Brut Nature oder Extra Brut.

(Fortsetzung nächste Seite)