SONDERVERÖFFENTLICHUNG, 5. NOVEMBER 2026

51. Wein-Quiz
mit vielen Gewinnen

Weinstimme



Kochen
mit Wein
SEITEN 4 – 5

Besonderer
Jahrgang
SEITEN 6 – 7

Feinarbeit
im Weinkeller
SEITEN 10 – 11

HEILBRONNER STIMME stimme.de
HOHENLOHER ZEITUNG | KRAICHGAU STIMME

Wein-Quiz

2025 hat das Wein-Quiz der *Stimme Mediengruppe* seine 50. Auflage gefeiert. Auch dieses Jahr können die Leserinnen und Leser der *Weinstimme* wieder die mit einem Augenzwinkern und einer guten Prise Humor formulierten Fragen beantworten – siehe Coupon rechts. Das Lösungswort ergibt sich dann aus den Großbuchstaben vor den Antworten.

Das Lösungswort kann per Post, per SMS und per E-Mail eingesandt werden. Alles, was zu tun ist: einfach den Teilnahmecoupon rechts auf dieser Seite ausfüllen. Der Coupon gibt darüber hinaus auch alle wichtigen Informationen zur Teilnahme per Mail oder SMS.

Wer mit seinen Antworten richtig liegt und schließlich noch über etwas Losglück verfügt, hat die Chance auf einen Weingutschein, den die glückliche Gewinnerin oder der glückliche Gewinner direkt bei den regionalen Weingütern und Genossenschaften einlösen kann. Einsendeschluss ist am 27. November 2026. Die Gewinner werden anschließend schriftlich benachrichtigt. Viel Glück beim Miträtseln!

Auch über das Wein-Quiz hinaus lohnt sich ein Blick in die aktuelle Ausgabe der *Weinstimme*. Worauf sollte man beim Kochen mit Wein achten? Wie verlief die Lese und was verspricht der Weinjahrgang 2026? Und welche Aufgaben warten im Weinkeller nach der Arbeit in den Weinbergen? Dies und mehr lesen Sie in dieser *Weinstimme*. *Juergen Koch*



Die Weinstimme war unter anderem bei der Lese in der Weinlage Schneckenhof dabei. Foto: Koch



Wein-Quiz

Wein-Quiz

Weingut-Gutscheine im Wert von 20 €

1. Was versteht man unter „mäuseln“?

N Aufstellen von Mausefallen im Keller
O Mäuse-Invasion im Weinberg
P Beigeschmack im Wein nach Mäusen (Weinfehler)

2. Was ist grüne Lese?

H Weinlese in einem ökologisch bewirtschafteten Weinberg
I gezieltes Herausschneiden unreifer, grüner Trauben vor der Lese
L Lese unreifer Trauben für Verjus

3. Was sind Kirchenfenster?

W Nach dem Schwenken an der Glasinnenseite herablaufende Schlieren/„Tränen“
X Flaschenform, die an Kirchenfenster erinnert
Z Schmale, hohe Fenster an historischen Keltern

4. Was ist ein Stillwein?

B Wein, der sich zum stillen Meditieren eignet
A Alkoholfreier Wein für stillende Mütter
I Wein ohne wesentlichen Kohlensäure-Anteil

JETZT MITMACHEN:

per Mail quiz.stimme@stimme-mediengruppe.de*
telefonisch 0137 8228241**
per SMS HST 8241 LÖSUNG, IHR NAME + ADRESSE an die Nummer 82822 (keine Ortsvorwahl)***
per Post Coupon senden an Heilbronner Stimme, Wein-Quiz, Werbevermarktung, Allee 2, 74072 Heilbronn

Einsendeschluss: 27. November 2026

* Bitte bei Teilnahme mit E-Mail die Angaben wie unten im Coupon machen. Alle unvollständigen Einsendungen sind ungültig.
** (0,50 Euro/Anruf aus dem deutschen Fest- oder Mobilfunknetz)
*** (0,50 Euro/SMS zzgl. Transport. Es werden keine Daten an Dritte weitergegeben oder für interne Zwecke benutzt)

Das Lösungswort lautet: _ _ _ _

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

Postleitzahl, Ort

Telefon

E-Mail Geburtsdatum

Die Teilnahme am Wein-Quiz ist ab 18 Jahren möglich. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Unter allen Einsendungen entscheidet das Los. Die Zuteilung der Weingut-Gutscheine erfolgt durch das Los. Mitarbeitende der Stimme Mediengruppe sind von der Teilnahme ausgeschlossen Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Ihre Adressdaten werden weder an Dritte weitergegeben noch zu werblichen Zwecken verwendet. Mit Ihrer Teilnahme am Gewinnspiel bestätigen Sie, dass Sie sich einverstanden erklären, dass im Falle eines Gewinnes Ihr Name und Ihr Wohnort in unseren Produkten (digital wie print) veröffentlicht werden darf.

HEILBRONNER STIMME stimme.de
HOHENLOHER ZEITUNG | KRAICHGAU STIMME

stimme.de

Top-Tropfen

Wenn die Temperaturen sinken, sind wieder Rotweine gefragt. Mit gleich zwei Knallern, die es beide auf das Siegertreppchen beim Deutschen Rotweinpreis 2026 geschafft haben, ist das Gellmersbacher **Weingut Leiss** vorne dabei. Vorne dran der knochentrockene, fünf Wochen in offenen 500-Liter-Tonneaus auf der Maische vergorene und zu 70 Prozent für 20 Monate in neuen Barriques gereifte 2023er Kyrie Leiss. Mit dunklen Beerennoten, kräftiger Würze, rauchigen Röstaromen und saftigem Schmelz braucht sich die Cuvée aus Cabernet Cubin, Merlot und Lemberger auch im internationalen Vergleich nicht zu verstecken. Ebenfalls auf der Maische vergoren und für acht Monate im großen Holzfass ausgebaut, ist der trockene 2023er Gellmersbach Trollinger Steillage ein Paradebeispiel für einen kernigen Trolli, der mehr bietet als ein Mainstream-Vesper-Wein. In der Nase schmeicheln Kirsche und Mandelaromen, am Gaumen reife Beerenfrucht. Als „kraftvolle Cuvée mit internationalem Esprit und württembergischen Kern" beschreibt der **Weinkonvent Dürrenzimmern** seinen Novicius trocken, das Aushängeschild der Edition Klosterhof. Vollmundig, samtigweich und mit viel dunkler Beeren-Frucht steht er für „Aufbruch und junge Weinidentität". Ebenfalls als Cuvée füllt die **Privatkellerei Rolf Willy** aus Nordheim ihren trocken ausgebauten 2024er Intensivo ab. „In der Nase treffen dunkle Beeren und saftige Pflaume auf feine Röstaromen und einen Hauch warmer Vanille", so die Kellerei. Am Gaumen zeigt er sich gehaltvoll, gefällt mit feinen Tanninen, dezenten Kaffeenoten und langem Abgang. Ganz neue Wege gehen die **Lauffener Weingärtner** mit ihrem Grauburgunder Vinocan, den sie als „unkomplizierten Genuss to go" im mobilen Konsumformat einer 0,25-Liter-Dose präsentieren. „Feinherb und saftig, mit Birne, Apfel und einem Hauch Zitrus" präsentiert er sich „frisch und feinwürzig im Abgang". Trinkempfehlung: eiskalt. *ko*



Foto: privat

IMPRESSUM

Sonderveröffentlichung der Heilbronner Stimme, Hohenloher Zeitung und Kraichgau Stimme

Redaktion:
Tanja Weilemann (verantwortlich), Juergen Koch

Anzeigen:
Martin Küfner (verantwortlich)

Foto Titelseite:
pawle/stock.adobe.com

Verlag und technische Herstellung:
Heilbronner Stimme GmbH & Co. KG
Allee 2, 74072 Heilbronn

Druck:
Stimme Druck GmbH & Co. KG Austraße 50, 74076 Heilbronn



DER FEINE UNTERSCHIED – WEINE AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU



WEINNACHTLICHES PROBIERWOCHENENDE 1. ADVENT

5% WEINNACHTSRABATT AM 28.–29.11.26

28.11.2026 | 15:00–22:00 UHR

29.11.2026 | 13:00–21:00 UHR

Weinverkauf:
Mo.–Do. 14.00 – 18.30 Uhr
Fr. 13.00 – 19.00 Uhr
Sa. 9.00 – 18.00 Uhr
... oder nach Vereinbarung

Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich
Letten 3 . 74074 Heilbronn
www.schaefer-heinrich.de
Tel. +49 (0)7131 16 24 54

WIR FREUEN UNS AUF SIE

35+ JAHRE BIO

Wein haucht Saucen Seele ein

Beim Kochen mit Wein gilt: „Viel hilft viel“ ist das falsche Motto

Von Juergen Koch

Wein ist in der Küche ein wichtiger Geschmacks-Turbo – Küchenchef Heiner Bohnet plädiert für eine gezielte und sparsame Verwendung.

„Ich liebe es mit Wein zu kochen“, sagt Heiner Bohnet, Küchenchef im Restaurant Goldene Sonne in Neuenstein. Ob gehaltvoll-aromatische Sauce au Marchand de Vin (Weinhändlersauce), rassige Beurre blanc, das französische Schmorgericht Boeuf bourgignon oder ein Coq au Vin – nicht nur für Bohnet spielt Wein dabei eine tragende Rolle.

Unverzichtbar

Als harmonischer Essensbegleiter bei Tisch, aber auch schon zuvor beim Köcheln, Schmoren und Braten ist Wein Geschmacksverstärker und Bereicherung. Das hat schon vor gut 2000 Jahren der römische Feinschmecker Marcus Gavius Apicius gewusst. Sein Credo: keine Sauce ohne Wein. Und auch für Auguste Escoffier, dessen Guide culinaire als formale Grundlage der Kochkunst des 20./21. Jahrhunderts gilt, war es der Wein, der einer Sauce Seele einhaucht. Sterneköche – von Boris Rommel bis Vincent Klink – singen genauso das Hohe Lied vom Kochen und Schmoren mit der Würze Wein wie auch Besen-Wirte oder Hobby-Löffelschwinger am heimischen Herd.



Profis wie der Neuensteiner Heiner Bohnet wissen, dass es dabei einiges zu beachten gilt. Rein gar nichts hält er beim Kochen mit Wein vom Motto „Viel hilft viel“. Sein Credo: „Wein muss in der Küche sehr bewusst und gezielt eingesetzt werden, damit er die Aromen der einzelnen Komponenten eines Gerichts nicht überlagert.“ Eine Jus kocht er beispielsweise „komplett ohne Wein“, weil er der Jus „zu viel Säure“ verpassen würde. Nicht mit Wein geizt er dagegen bei einer klassischen Weinhändlersauce: „Auf ein Kilo Zwiebeln und einen Teelöffel zerstoßenen Pfeffer kommen zwei Flaschen Rotwein, die so lange reduziert werden, bis der Rotwein in den Zwiebeln steckt“, sagt er. Die gießt er dann mit einer Braten-Jus auf, lässt alles zusammen ziehen und seiht die Sauce ab, die dann noch mit etwas eiskalter Butter sämig montiert werden kann. Das Ergebnis beschreibt er so: „Die Zwiebeln gleichen durch ihre Süße die Säure des Rotweins aus und ich bekomme eine Sauce mit schöner Farbe, gehaltvoll-harmonischer Aromatik, Struktur und tollem Glanz.“ Wichtig ist ihm, dass der Wein „die Sauce nicht do-







Es muss kein Spitzenwein sein, aber „einer, den man auch trinken würde“.

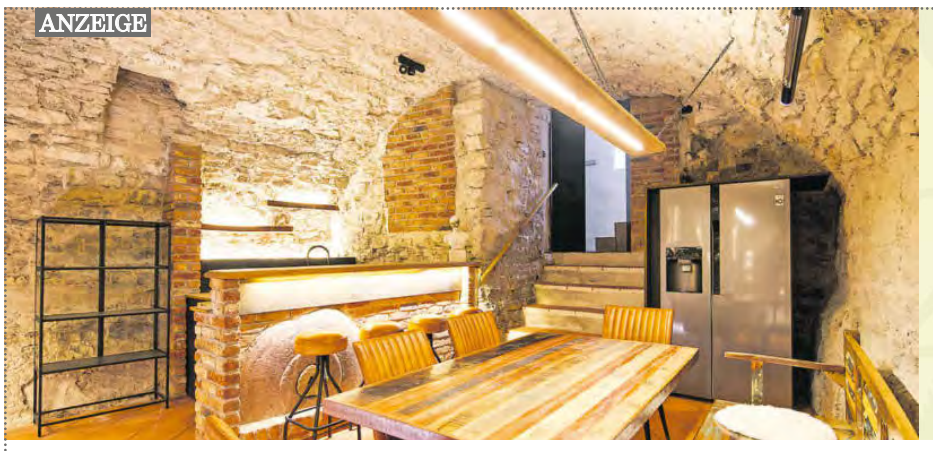
Fotos: Juergen Koch, no one, BillionPhotos.com/ stock.adobe.com

miniert“. Das gelte auch für eine Beurre blanc, bei der „viel Butter das oft ruppige Aroma des verwendeten Weißweins ausgleicht“.

Wein als Gewürz

Während gute Küche für Heiner Bohnet durchaus „ohne Wein denkbar“ ist, sei Wein für den „Genuss von gutem Essen essenziell, da er die Geschmacksbilder am facettenreichsten unterstützt“. Ein idealer Kochwein ist für Bohnet „eher ein Allrounder mit nicht zu ausgeprägter Säure und zu neunzig Prozent ein trockener Wein“. Dies müsse „kein komplexer Spitzenwein“ sein, da dessen feine Aromatik beim Kochen verändert werde. Man sollte aber auf jeden Fall „einen Wein nehmen, den man auch trinken würde“. Die Gefahr zusätzlicher Promille sieht Heiner Bohnet nicht. Der Alkohol koche komplett raus. Einzige Ausnahmen: Wein in Terrinen, in der Patisserie, wo der Wein wenig erhitzt werde, oder bei Saucen wie einer Hollandaise oder Bearnaise, die mit wenig Hitze im Wasserbad aufgeschlagen werden. Bohnets abschließender Tipp: „Wein gezielt und sparsam einsetzen und ihn eher als eine Art Gewürz verstehen.“

ANZEIGE



NEUSCHWANDER

Neuschwander GmbH
74336 Brackenheim
Fon: 07135 99093-0
www.neuschwander.de

Gewölbesanierung - So wird aus Ihrem alten Gewölbekeller wieder ein Schmuckstück

Alte Gewölbekeller eignen sich hervorragend als Weinkeller, zur Vorratslagerung und natürlich auch als Partyraum zum Feiern. Sie sind deshalb viel zu schade um, ungenutzt zu bleiben. Wie Wohnräume auch, benötigen Gewölbekeller zum Erhalt der Bausubstanz Pflege und sollten bei Bedarf saniert werden. Da es sich bei alten Gewölben immer um Raritäten handelt, die ehemals mit viel handwerklichem Können aus Sandstein oder Ziegel erbaut wurden, sollte dazu fachmännische Hilfe in Anspruch genommen werden. Die Handwerker von Neuschwander haben die notwendige Erfahrung im Bau und Sanierung von Gewölbekellern, wissen um die richtigen Materialien, die verwendet werden müssen, um die Funktion auch nachhaltig zu erhalten und weiter zu optimieren und machen aus alten Gewölbekellern wieder begehrte Schmuckstücke, wenn diese in die Jahre gekommen sind. Der weitere Ausbau für eine höherwertige Nutzung als Obst-/ Gemüselager, Weinkeller, Wellnessbereich, Party- oder Fitnessraum lässt sich in die Sanierung leicht mit einbinden. Neuschwander bietet je nach Verwendung des Kellerraumes auch die passende Einrichtung: von der Gemüsehorde bis zum verwirklichten Weinkellertraum alles aus einer Hand. Wenn also nur ein gewöhnlicher Kellerraum neu genutzt werden soll, sind die Spezialisten ebenfalls gefragt. Dann heißt es auch mal Öltank raus – Weinkeller rein. Spektakuläre Verwandlung garantiert. **Fragen Sie uns, gerne beraten wir ausführlich und starten bereits nach wenigen Infos mit ersten unverbindlichen Kostenvoranschlägen.**

Qualität top, Menge eher Flop

Jahrgang 2026 verspricht „charaktervolle Weine“, aber eine geringere Ernte

Von Juergen Koch

Vom mengenmäßig kleinen Jahrgang 2026 erwarten die Wengerter fruchtig-frische Weißweine und vollmundig-kraftvolle Rotweine.



„Mir denkt’s nicht, dass wir mal so ‘nen schönen Herbst hatten, mit so viel Sonne und ohne Regen“, freut sich Friedhilde Uhlmann aus Cleversulzbach. Seit „fast 40 Jahren bin ich jedes Jahr dabei“, blickt sie zurück. Auch am letzten Handlese-Tag des Adolzfurter Weinguts Borth Ende September glänzt der Herbst mit Bilderbuchwetter: blauer Himmel, Sonne satt und in der Lage Schneckenhof morgens um 9.30 Uhr schon um die 20 Grad. Michael Borths gut gelaunter Lese-Elfer – ein Mix aus Besen-Mitarbeitern, Saisonkräften und Verwandtschaft – schneidet an diesem Morgen in Bretzfeld-Geddelsbach eine kleine Partie kerngesunde Cabernet Cubin-Trauben in die Eimer. „Durchweg von Spitzenqualitäten, wunderbar gesundem Lesegut und hohen Oechsle-Graden“ schwärmt Michael Borth. „Das gibt stoffige, kräftige Rotweine und brutal fruchtige und aromatische Weiße“, so der Wengerter. Kleiner Wermutstropfen: „Ich gehe von rund 30 Prozent weniger Menge aus, es hat halt der Regen gefehlt.“ So wie Borth geht es den meisten Kollegen in Württemberg: Freude über Top-Qualitäten und deutliche Mengen-Einbußen.



Ob weiße oder rote Trauben – beides gibt es in Spitzen-Qualität. Fotos: Juergen Koch



Blauer Himmel, gute Laune: Weinlese Ende September bei Bilderbuchwetter.

Überragend

So spricht Reinhold Fritz, Vorstandsvorsitzender der Weinkellerei Hohenlohe in Adolzfurt, von einer mit „89 Kilo pro Ar im Durchschnitt und insgesamt 4,7 Millionen Kilo Trauben sehr überschaubaren Erntemenge“, aber auch von einer „überragenden Qualität“, einem „Rotweinjahrgang wie im Bilderbuch und ausschließlich nur Trauben im oberen Qualitätsbereich“ bei den weißen Sorten.

Auch die Genossenschaftskellerei Heilbronn blickt auf einen „außergewöhnlich schnellen und qualitativ sehr erfreulichen Herbst 2026“ zurück. „Das Lesegut präsentierte sich durchweg gesund, vollreif und von sehr guter Qualität“, sagt Geschäftsführer Daniel Drautz, die Menge bleibe allerdings „unter dem Durchschnitt der letzten Jahre“. Die ersten Jungweine aus dem Keller stimmen ihn optimistisch. So zeigten sich die Weißweine „fruchtig und frisch“, die Rotweine „vollmundig und kraftvoll“. Unterm Strich verspreche der Jahrgang 2026 „charaktervolle und hochwertige Weine“.





Auf einen „außergewöhnlichen Weinjahrgang“ freut sich auch der Präsident des Baden-Württembergischen Genossenschaftsverbands (BWGV). „Die Trauben sind kerngesund, die Mostgewichte überdurchschnittlich und die Aromen hochkonzentriert. 2026 hat das Potenzial, ein besonders guter Weinjahrgang zu werden“, sagte Dr. Ulrich Theileis bei der Pressekonferenz zum genossenschaftlichen Weinherbst in Heilbronn. Der heiße und anhaltend trockene Sommer habe den Infektions- und Schädlingsdruck gering gehalten, teilweise zu Trockenstress geführt, aber auch das Beerenwachstum begrenzt. Die Folge: kleinere Beeren, geringere Traubengewichte und weniger Saft – dafür gesundes so früh wie selten gelesenes Lesegut, das Ende September weitgehend in den Kellern war und hochkonzentrierte Moste mit intensiver Aromenausprägung brachte. Dennoch habe der außergewöhnliche Sommer in diesem „Jahr der Extreme“ auch eine Kehrseite: Vor allem in Württemberg falle die Ernte sehr klein aus. Dr. Hermann Morast, Geschäftsführer des Weinbauverbandes Württemberg beziffert die geschätzte Mostmenge auf 700.000 Hektoliter, fünf Prozent unter dem bereits niedrigen Vorjahresertrag und 21 Prozent unter dem zehnjährigen Mittel.

ANZEIGE

Lust auf ausgezeichnete Weine!



Mit unserer neuen Klassifikation bringen wir unsere Leidenschaft für Wein auf den Punkt und machen Lust darauf, neue Lieblingsweine zu entdecken. Dass unsere Weine auch die Fachjurys begeistern, beweisen die aktuellen Auszeichnungen: Beim MUNDUS VINI Non-Alcoholic Award 2026 wurde unser Neverfull Muskateller als „Best of Show Germany“ ausgezeichnet. Unser Neverfull Merlot Rosé überzeugte zusätzlich mit Gold.

Auch beim Meininger Rotweinpreis 2026 setzen wir ein starkes Zeichen: Gleich drei Kategoriesiege gehen an uns – einer für den Big Willy und zwei für unseren Syrah Nr.I. Ergänzt wird die Erfolgsserie durch die Auszeichnung als „Bester Württemberger“ in einer Kategorie sowie den DLG-Bundesehrenpreis.

Viele gute Gründe also, Lust auf unsere Weine zu bekommen!

Kommen Sie vorbei und entdecken Sie Ihre neuen Lieblingsweine bei einer persönlichen Verkostung direkt bei uns vor Ort!

ANZEIGE

Weingut Klenert im Kraichgau

TERMINE IM NOVEMBER & DEZEMBER

Hügelfeste im November (ohne Reservierung)
04. / 11. / 18. / 25.11.26 | 16:30 – 20:30 Uhr
Magische Weinprobe mit Ralf Gagel (Voranmeldung)
06.11.26 | 19:00 – 22:30 Uhr
Schokolade & Wein (Voranmeldung)
07.11.26 | 19:00 – 21:30 Uhr
Wine & Magic Weinprobe (Voranmeldung)
13.11.26 | 19:00 – 22:00 Uhr
Hügel-Weekend mit barn54 (ohne Reservierung)
20.11.26 | 18:00 – 23:00 Uhr, mit Live-Musik
79. Onlineweinprobe via YouTube
28.11.26 | 19:30 – 21:30 Uhr
Kulinarische Weihnachtsfeier mit Buffet (Voranmeldung)
02.12. + 09.12.26 | 18:00 – 21:30 Uhr
GLÜHWEINSAUSE 2026 (ohne Reservierung inkl. Shuttle-Service)
04.12. + 05.12.26 | 18:00 – 23:00 Uhr mit Live-Musik
Hügel-Weihnacht im Dezember (ohne Reservierung)
12.12. + 16.12. + 18.12.26 | 18:00 – 21:30 Uhr

WEINGUT KLENERT
Karlsruher Straße 33 | 76703 Kraichtal-Münzesheim
Tel. **07250 3319755** | Mail: **event@klenert-wein.de**
www.klenert-wein.de

David Klenert gründete das Start-up-Weingut im Jahr 2015. **Klenert-Weine stehen für die Liebe und Leidenschaft, qualitativ hochwertige Weine aus dem Kraichgau zu produzieren**. Das **junge Familienunternehmen** spiegelt Unkompliziertheit, Bodenständigkeit, Frische und Individualismus wieder. **Innovativ und mutig geht Klenert mit einem neuartigen Reben-Erziehungssystem auf die Veränderung des Klimawandels ein.**

Weingut Klenert ist **die Genuss-Plattform im Kraichgau**, ein Ort der Begegnung und Lebensfreude.

Unsere Vinothek ist geöffnet von **Dienstag bis Freitag 16 – 19 Uhr und samstags 10 – 14 Uhr.**

Unsere Event-Übersicht:

Unser Online-Shop:

KLENERT EVENT WEINGUT

Weingut mit Eventlocation
Zahlreiche Wein-Events finden das ganze Jahr über statt. Die Eventräume können darüber hinaus für Hochzeiten, Geburtstage oder andere Feierlichkeiten gemietet werden. Das erstklassige Serviceteam sorgt für Wohlfühlatmosphäre.

Tipp für Weihnachten: Genussmomente zum Verschenken
Verschenken Sie pure Lebensfreude! Ob individuell zusammengestellte **Weinpakete** oder wertvolle Zeit mit den Liebsten bei unseren **genussvollen Klenert-Events 2027**.

Stöbern Sie jetzt in unserem Online-Shop/ Eventkalender oder kommen Sie einfach in unserer reichhaltigen Vinothek vorbei.
Wir beraten sie gerne!

Eigenständige Aromen

Bei einer Piwi-Sonderverkostung überzeugten Betriebe aus der Region

Piwi? Nein, das ist weder ein Verwandter der Beerenfrucht Kiwi noch eine Abkürzung für eine progressiv-innovative Wein-Initiative. Piwi steht als griffige Abkürzung und Synonym für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Piwis sind auch aus der württembergischen Wein-Landschaft nicht mehr wegzudenken, liegen bei Weinzähnen im Trend und werden von Wengertern geschätzt.

Ob Sauvitage, Souvignier Gris oder Cabernet Blanc, ob Muscaris, Regent oder Solaris, auch Württembergs Winzerinnen und Winzer setzen als Ergänzung zum klassischen Rebsorten-Portfolio zunehmend auf Piwi-Rebsorten. Bei diesen werden traditionelle europäische Rebsorten mit robusten Wildreben gekreuzt. Ziel: eine hohe Widerstandskraft gegen Pilzkrankheiten wie Echter und Falscher Mehltau, wodurch bis zu 80 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel benötigt werden.

Innovation

In Württemberg hat die Anbaufläche dieser neuen Rebsorten in den vergangenen Jahren stark zugelegt. Mittlerweile ist bereits rund jede Dritte neu gepflanzte Rebe in Württemberg eine Piwi-Rebsorte. Damit reagieren die Wengerter auf veränderte klimatische Bedingungen und entwickeln zugleich neue, ergänzende Angebote für die Verbraucher. Grund genug für den Weinbauverband Württemberg, Piwis Anfang August im Rahmen einer Sonderverkostung bei der Landesweinprämierung in den Fokus zu rücken. Dabei hat sich für den Weinbauverband gezeigt, „dass Innovation und Qualität zusammengehören." Die neuen Rebsorten „erweitern das Sortiment württembergischer Weine, bringen eigenständige Aromen und moderne Stilistiken ins Glas", so der Verband. 30 Betriebe wurden ausgezeichnet, darunter folgende neun mit 16 Weinen aus dem Hohenlohekreis und Landkreis Heilbronn:



Großes Gold: Weingut Schaaf (Lauffen): 2025 Souvignier Gris trocken

Goldmedaille: Weingärtner Cleebronn-Güglingen: 2025 Sauvitage trocken; Weingut Borth (Adolzfurt): 2025 Souvignier Gris trocken; Weingut Karl Busch (Dimbach): 2025 Souvignier Gris, 2025 Souvignier Gris feinherb, 2025 Cabernet Blanc; Staatsweingut Weinsberg: 2025 Sauvitage trocken.

Medaille mit Goldrand: Heuchelberg Weingärtner (Schwaigern): 2025 Sauvitage trocken; Weingärtner Cleebronn-Güglingen: 2025 Souvignier Gris; Weingut Borth (Adolzfurt): 2025 Sauvitage feinherb; Weingut Erich Hirth (Obersulm): 2025 Sauvitage trocken; Weingut Karl Busch (Dimbach): 2024 Souvignier Gris feinherb; 2023 Regent; Weinkellerei Hohenlohe (Adolzfurt): 2025 Sauvitage trocken; Winzer vom Weinsberger Tal (Löwenstein): 2025 Sauvitage trocken; 2025 Weißweincuveé trocken. *ko*

ANZEIGE

Ein magischer Ort zum Verweilen



Herzlich Willkommen am Christophsblick –
dem Weinausschank mit einzigartiger Atmosphäre, herrlichem Ausblick & feinsten Weinen sowie leckeren Speisen – liebevoll zubereitet und serviert von den beteiligten Winzern, Freunden und deren Familien.

Kommen Sie uns besuchen und genießen Sie einen magischen Ort mitten in den Weinbergen!

Unser Weinausschank „Christophsblick" am Michaelsberg, Nähe Tripsdrill bei Cleebronn, ist ein Gemeinschaftsprojekt von uns, den C&G Winzern sowie den Weingütern Holzwarth, Storz, Ranspacher Hof und der Gemeinde Cleebronn. Zusammen haben wir hier einen neuen Wohlfühlort geschaffen, der die Liebe zum Wein, die Schönheit der Natur und das Gemeinschaftsgefühl der Region auf unvergleichliche Weise vereint. Erleben und genießen Sie Wein an einem Ort, an dem er seine Wurzeln hat – in einem Gebäude, das sich harmonisch in die Umgebung einfügt. Ein perfekter Ort, um auf einer Wanderung oder Radtour Rast zu machen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – jeden Samstag, Sonn- und Feiertag, das ganze Jahr über!

In den Wintermonaten
von November bis Februar:
Samstag, Sonn- und Feiertag:
11 bis 18 Uhr

In den Sommermonaten
von März bis Oktober:
Samstag, Sonn- & Feiertag:
11 Uhr – Sonnenuntergang

Weitere Infos:
cg-winzer.de/Christophsblick/

Mit Wein zur Leich' ins Himmelreich

Zertifizierte Weinerlebnisführerinnen bieten gesellige Weinevents für alle Sinne

Ohrenbetäubend peitschen Schüsse durch den Wald, eine Wildsau grunzt, am Waldrand sticht eine Blutlache ins Auge, daneben ein blutigfleckiger Schuh. Ganz schön turbulent geht's zu in „Tod im Himmelreich". So heißt der Hohenlohe-Krimi von Weinerlebnisführerin Regina Weihbrecht aus Schwabbach, mit dem sie „neue Akzente im Weintourismus setzen" will. In einem kurzweiligen Mix aus Krimi-Dinner, Lesung und Weinerlebnis-Tour hat sie dafür eine Krimi-Wanderung in die Lage Siebeneicher Himmelreich ausgetüftelt, bei der ein Mord auf dem Bretzfelder Weinevent Rebenglühen an fünf Stationen aufwendig in Szene gesetzt wird. Flankiert von Finger-Food wie Blutwurst-Rädle, flotten Sprüchen, feinen Tröpfle, zig Requisiten und Krimi-Protagonisten.



Bei der Krimi-Wanderung werden heimische Weine und viele regionale Besonderheiten in Szene gesetzt. Foto: Juergen Koch

Rund um Geldwäsche, Mafiosi, heimische Weine und funkelnde Diamanten sorgen Hohenloher Dialekt („du Granadaseggl") ebenso für Lokalkolorit wie Schauplätze und Typisches aus der Region. Bleibt am Ende nur die Frage nach dem Mörder. War's der jähzornige Jäger, der introvertierte Stalker oder der eiskalte Mafioso? Keine leichte Aufgabe für die Krimi-Tourer. Denn am Ende ist es beim „Henkersmahlzeit"-Finale in Weihbrechts Besen ihr Bier (besser: Wein), beim Weinquiz den richtigen Killer zu enttarnen.

Gemeinsam mit anderen auf Entdeckungstour zu gehen, ist allemal geselliger als die Weinregionen Heilbronner Land und Hohenlohe auf eigene Faust zu erkunden. Zum Beispiel bei einer Erlebnis-Tour mit einer der rund 30 zertifizierten Württemberger Weinerlebnisführerinnen aus der Region. Regina Weihbrecht ist eine davon und eine der ersten staatlich zertifizierten Weinerlebnisführerinnen in Württemberg, die ihre Prüfung 2008 im ersten Kurs abgelegt hat. Eine gelungene Weinerlebnistour ist für sie das „unvergessliche Zusammenspiel von Fachinfos, sensorischen Geschmackserlebnissen und humorvoller Unterhaltung".

Auf www.weinerlebnistour.de werden neben Regina Weihbrecht 17 Weinerlebnisführerinnen im Heilbronner Land und elf in Hohenlohe gelistet. *ko*

ANZEIGE



Genussmomente zum Jahresausklang bei univinum

Wenn die Tage kürzer werden, beginnt die Zeit für besondere Genussmomente. Die Weinhandlung univinum im EDEKA Ueltzhöfer lädt auch in diesem Herbst und Winter zu exklusiven Degustationen ein, bei denen hochwertige Weine, edle Spirituosen und kulinarische Entdeckungen im Mittelpunkt stehen. Ob Wein, Champagner oder Whisky: Die Veranstaltungen bieten Gelegenheit, außergewöhnliche Produkte kennenzulernen und spannende Geschichten über Herkunft, Rebsorten und Handwerk zu erfahren. Dabei geht es nicht nur um das Verkosten besonderer Tropfen. In entspannter Atmosphäre treffen sich Genießer, tauschen Erfahrungen aus und entdecken neue Lieblingsweine.

Qualität, Fachwissen und Gastfreundschaft machen jede Degustation zu einem besonderen Erlebnis. Ein Höhepunkt zum Jahresende ist die Degustation mit dem renommierten Weingut Avignonesi aus der Toskana am **27. November 2026**. Die Teilnehmer erwarten sechs ausgewählte Weine, begleitet von Antipasti, Pasta und Mineralwasser. Das biologisch und biodynamisch arbeitende Weingut zählt zu den angesehenen Erzeugern des Vino Nobile di Montepulciano. **Save the Date:** Bereits heute sollten sich Weinfreunde die **UE-Weinmesse am 4. und 5. Juni 2027** vormerken, die erneut zahlreiche Aussteller, spannende Entdeckungen und genussvolle Begegnungen verspricht.

Wenn der Most-Blues blubbert

Sind die Trauben gelesen, beginnt eine anstrengende Zeit im Wengerter-Jahr



Von Juergen Koch

Nach der Lese geht es im Keller so richtig rund, nicht nur im Weingut Leiss in Gellmersbach.



Blubbern von links, Gluckern von rechts. Im Gewölbekeller des Weinguts Leiss in Gellmersbach spielen Riesling & Co. eine polyphone, fast meditative Gär-Symphonie. Sie tönt aus den Gärspunden der Holzfässer, über die kräftig blubbernd CO_2 entweicht. Musik in den Ohren von Wolf-Peter Leiss und Sohn Gerhard. Wenn die Trauben gelesen sind, beginnt auch im 20-Hektar-Familienbetrieb Leiss die härteste Zeit im Wengerter-Jahr. „Wir haben jetzt viele Arbeitsspitzen“, sagt Wolf-Peter Leiss. Doch was alles ist nach der Lese im Keller zu tun? Die *Weinstimme* hat nach Antworten gesucht.

Gärung

Nach dem Pressen der Trauben wird der Most über die sogenannte Sedimentation vorgeklärt. Dabei setzen sich Trubstoffe am Boden des Tanks ab, die entfernt werden. „Diese Trubstoffe können Mufftöne erzeugen, ohne sie läuft die Gärung kontrollierter ab“, erklärt Leiss. Anschließend kommt der Most ins Gärgebinde. Je nach Ausbauart ein Holzfass oder Edelstahl-Tank. „Wichtig ist, den Most spundvoll reinzufüllen, damit kein Sauerstoff reinkommen kann“, sagt Gerhard Leiss. Und: „Die Gärung muss kühl ablaufen, unter 18 Grad“, so sein Vater. Bei kleinen Gebinden regle sich die Temperatur durch den kühlen Keller selbst. Große werden gekühlt.

„Da wir bei fast allen Weinen auf Spontangärung setzen, kann es schon mal eine Woche und länger dauern, bis die Gärung einsetzt“, erklärt Gerhard Leiss. Bei diesem Verfahren, das für komplexe Aro-







Während der Gärphase nimmt Gerhard Leiss täglich von jedem Gebinde Proben und dokumentiert den Gärverlauf.

Fotos: Juergen Koch, privat

men sorgt und Terroir und „Typizität“ aus dem jeweiligen Weinberg und aus dem Keller schmeckbar macht, werden dem Most keine Reinzuchthefen zugesetzt. Er gärt ausschließlich über wilde Hefen, die von Natur aus im Weinberg und Keller vorkommen.

„Zwei bis sechs Wochen kann die Gärung schon dauern“, sagt Wolf-Peter Leiss, „wenn’s lange gärt, gibt das oft die schönsten Weine.“ Ob die Weine gären, lässt sich über den gläsernen, mit Wasser gefüllten Gärspund beobachten. Und hören. Während der Gärung verwandeln die Hefen den Zucker in Alkohol und Kohlendioxid. Dabei setzen sie Wärme frei und blasen den Most-Blues in Gär-Moll und -Dur, weil das CO_2 kräftig blubbernd aus dem Gärspund entweicht. „Während der Gärphase nehmen wir täglich von jedem Gebinde Proben und dokumentieren den Gärverlauf“, so Gerhard Leiss. Nach Abschluss der Gärung erfolgt dann der Abstich, bei dem der Wein umgefüllt wird, um ihn vom Bodensatz (Hefen) zu trennen. Ausnahme sind Holzfässer. „Da bleibt der Wein auf der Hefe“, sagt Leiss. In den Lagertanks beziehungsweise Holzfässern bleibe der Wein „dann lange Zeit sich selbst überlassen“. Dennoch werde „beim biologischen Säureabbau der PH-Wert und die Gesamtsäure wöchentlich kontrolliert“. Kurz vor der Abfüllung im März/April erhalten die Weine dann noch etwas Schwefel als Oxidationsschutz und „sind dann biologisch stabil“.

Null Toleranz

Aufwendiger läuft es bei den Rotweinen, die bei Leiss alle auf der Maische vergoren werden. „Da wird schon im Wengert vorselektiert, wir brauchen kerngesundes, makelloses Lesegut, da tolerieren wir nichts“, betont Gerhard Leiss.

Die Trauben werden nachts auf vier bis sechs Grad runtergekühlt und landen dann als ganze Beeren leicht angequetscht im offenen Maischegärtank, wo – noch ohne Gärung – Saft austritt. Bei 18 bis 20 Grad kommt dann die Gärung in Gang. In dieser Phase wird der Tresterhut (nach oben treibende Beerenschalen) zweimal täglich mit Most überflutet oder mechanisch untergestoßen, damit er sich immer wieder mit dem Saft mischt und die Extraktion in Gang hält. Nach der Gärung wird die Maische gepresst. Nach der Sedimentation kommt der Rotwein dann „in der Regel für zwei Jahre ins Holzfass“, ehe er auf Flasche gefüllt wird. Dass das Vater-Sohn-Tandem Leiss offensichtlich viel richtig macht, zeigt ihr Erfolg beim Deutschen Rotweinpreis 2026: Mit Trollinger Steillage und der Cuvée Kyrie Leiss haben es gleich zwei 2023er aufs Siegertreppchen geschafft.

LEISS

Herkunft, Lage und die Handschrift des Winzers sind für uns die prägenden Elemente, die unsere Weine so charakterstark und facettenreich widerspiegeln.

Vinum Deutscher Rotweinpreis

1. Platz: 2023 Kyrie Leiss Reserve Rot trocken
2. Platz: 2023 Gellmersbach Trollinger Steillage trocken

Weingut Leiss · Lennacher Str. 7 · 74189 Gellmersbach · Tel. 07134/14389 · www.weingut-leiss.de

ANZEIGE

Storz Wein ★ Familien ★ Tradition

Schon seit Generationen arbeiten die Familien Storz in ihren Weinbergen.



Klassische sowie moderne Rebsorten bilden die Grundlage für hochwertige ausgezeichnete Weine.



Zahlreiche Erfolge bei Prämierungen unterstreichen das Qualitätsstreben der gastfreundlichen Weinmacher am Michaelsberg. Wer also einfach leckere Weine sucht, wird bei Familie Storz fündig.

Eine feine kleine Auswahl findet sich auch immer im Weinautomat.

Die Geografie ist entscheidend

Ab dem Jahrgang 2026 gelten neue Qualitätskriterien für deutsche Weine

Wer den Begriff Pyramide hört, denkt kaum an Weine. Befasst man sich jedoch mit der Qualitätseinstufung von Weinen, landet man sehr schnell bei einer Pyramide, die bei der Einteilung von Weinen deren Herkunft in den Fokus rückt. Der Grundgedanke dafür ist, dass die Charakteristik eines Weines in besonderer Weise von seiner Herkunft (Terroir) bestimmt wird, auf dem die Reben wachsen. Diese neue Qualitätseinteilung wird als sogenannte Herkunftspyramide mit dem 2026er Jahrgang verbindlich. Sie wurde bereits 2021 bei der Reform des Weinrechts beschlossen. Damit soll künftig auf dem Etikett noch genauer erkennbar sein, wo die Trauben gewachsen sind.

Pyramide

Im Mittelpunkt der Neuregelung steht das aus romanischen Ländern bekannte Prinzip, dass für die Qualität eines Weines seine geografische Herkunft entscheidend ist. Dabei gilt: Je kleiner und eng umrissener die Herkunft, desto höher die Qualität. Damit wurde das bisherige Modell aufgegeben, bei dem der Zuckergehalt im Wein seine Qualität bestimmte. Vorteil der Herkunftspyramide: Deutschlands Weine sollen international besser vermarktet werden.

Die unterste Qualitätsstufe und Basis der Pyramide bildet der „Deutsche Wein ohne geschützte Herkunft“. Darüber stehen die „Landweine mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.)“, hinter denen 26 gesetzlich definierte Landweingebiete stehen. Eine Stufe darüber finden sich die „Qualitätsweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)“. Für diese Weine müssen die Trauben komplett aus einem der 13 deutschen Weinbaugebiete stammen.



Differenzierung

Innerhalb dieser g.U.-Qualitätsweine wird ebenfalls in Form einer Herkunftspyramide ein weiteres Mal differenziert. Basis sind die Gebietsweine, bei denen die Trauben aus dem gesamten jeweiligen Anbaugebiet stammen müssen. Darüber stehen die Regionsweine, bei denen die Trauben aus einem festgelegten Bereich innerhalb des Gebiets kommen. Gefolgt von den Ortsweinen, bei denen die Trauben aus einer einzigen Gemeinde oder einem Ortsteil stammen. Die Spitze bilden hier die Lagenweine, für die Trauben aus einer konkreten Einzellage verarbeitet werden. Auch die Lagenweine werden mit einer weiteren Herkunftspyramide weiter ausdifferenziert. Basis bilden Weine aus einer Einzellage, gefolgt von Ersten Gewächsen und an der Spitze Großen Gewächsen. Noch nicht abschließend geklärt sind die Anforderungen für diese beiden Bezeichnungen. Die bekannten Qualitätsprädikate Kabinett, Spätlese und Auslese, die sich am Zuckergehalt der Trauben orientieren, bleiben trotz Neuordnung bestehen und werden in die Herkunftspyramide integriert. *ko/red*



Vinothek
Lauffener Weingärtner eG | Im Bühl 48 | 74348 Lauffen
07133-185-0 | service@lauffener-wein.de
shop.lauffener-wein.de

LAUFFENER
WEINGÄRTNER

Neu: Lauffener Wein – exklusiv in der »VINOCAN®«
Als hochwertiger Grauburgunder, Merlot oder als spritzige »Perlspiel«-Cuvée – hochwertiger Württemberger Wein jetzt auch in der praktischen 0,25-L-Slim-Dose. Ideal für unterwegs und den spontanen Genuss.

Zukunftswein Souvignier Gris trocken
Frisch, fruchtig und nachhaltig: Die innovative Rebsorte überzeugt mit modernem Geschmack und Charakter aus Württemberg.

Neu: auch alkoholfrei
Die aromatische Cuvée aus Souvignier Gris & Muskateller – voller Geschmack, ganz ohne Alkohol.

Lauffener Weingärtner – Tradition trifft Innovation.

Mehr entdecken:
www.lauffener-wein.de