

KUSTERER



KONTAKT

Untere Beutau 44
73728 Esslingen
Tel. 0711-357909
Fax: 0711-3508105
www.weingut-kusterer.de
weinwelt.hmkusterer@
weingut-kusterer.de

Inhaber
Hans und Monika Kusterer
Rebfläche
5,6 Hektar
Produktion
40.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Di. 16-19 Uhr, Sa. 9-13 Uhr und
nach Vereinbarung
Gravitationskeller, Gayernerweg 55,
Sa. 11-16 Uhr



Das Weingut Kusterer liegt im Herzen der Altstadt von Esslingen. Die Weinberge von Hans und Monika Kusterer befinden sich in den um das Jahr 1200 angelegten Terrassen des Esslinger Schenkenberg, wo sie 50 Parzellen besitzen, sowie in der kleinsten Einzellage Württembergs, der Esslinger Neckarhalde; 2007 konnten sie dieses 2 Hektar große Areal erwerben, bauen hier Spätburgunder und Chardonnay an. Der Schenkenberg besteht im unteren Teil aus buntem Mergel, dazwischen findet man Stubensandstein, darüber Knollenmergel. Die Neckarhalde, die ihnen im Alleinbesitz gehört, besteht aus kalkhaltigem, tonreichen Knollenmergel. Ihre wichtigsten Rebsorten sind Trollinger, Riesling, Spätburgunder und Lemberger. Hinzu kommen Grauburgunder, Chardonnay, Zweigelt und Merlot. Die Weine werden in der Regel durchgegoren ausgebaut. 2012 wurde eine neue viergeschossige Kelter mitten in die Weinbege der Neckarhalde gebaut, inklusive Vinothek. Sohn Maximilian studiert in Geisenheim, hat 2012 seinen ersten eigenen Wein kreiert. In diesem Jahr nun hat man Sortiment und Etiketten neu gestaltet, nutzt nun für die Topweine alte Flurstücksbezeichnungen wie Herzogen, Rosenholz oder Felsen.

Vorjahre
Vor zwei Jahren gefiel uns die Kollektion sehr gut, wobei die Stärken eindeutig im roten Segment lagen, wo Hans Kusterer mit einer starken Riege aufwartete: Melac und Merlot, aber auch Spätburgunder, Lemberger und Zweigelt besaßen alle reintonige Frucht, gute Struktur und Substanz. Weiß waren 2011 der 4-Sterne-Riesling und der Chardonnay unsere Favoriten. Rot war in der Spitze aber auch vor zwei Jahren wie gewohnt noch stärker, Spätburgunder Reserve, Melac und Merlot waren unsere Favoriten. Die letztjährige Kollektion war ganz stark, die Weißweine überraschten, waren allesamt sehr gut. Der Riesling von alten Reben war kraftvoll und zupackend, der Chardonnay zeigte feine rauchige Noten im Bouquet, besaß Fülle und Kraft im Mund und gute Struktur. Der Grauburgunder war reintonig und druckvoll, der Silvaner noch verschlossen, besaß aber Kraft und Substanz, der Eiswein war konzentriert und klar. Im roten Teil der Kollektion gefiel uns der Spätburgunder besonders gut, er besaß gute Struktur und Substanz; unser Favorit aber war der Melac, der konzentriert und würzig war, präzise, klar und zupackend bei dezent mineralischen Noten.

Weißweine
„Starke Kollektion, im Aufwind!“, lautete unser Fazit im vergangenen Jahr. Und Hans Kusterer gibt unseren Worten recht, legt auch mit der neuen Kollektion weiter kräftig zu. Die Weißweine hatten uns schon im vergangenen Jahr überrascht, dieses Jahr zeigen sie sich nochmals klar ver-

bessert, sind noch komplexer und noch druckvoller. Der Steillagen-Grauburgunder zeigt gute Konzentration und reife Frucht im Bouquet, besitzt Fülle und Kraft, reife Frucht und gute Struktur, mit etwas Luft wird er immer komplexer und entwickelt gewaltig viel Druck. Ähnlich entwickelt sich der Chardonnay aus der Neckarhalde, ist konzentriert und dezent rauchig, füllig und kraftvoll, wird immer druckvoller, je länger man ihn im Glas hat. Sohn Maximilian hatte im vergangenen Jahr seinen ersten eigenen Wein kreiert, einen reinsortigen Silvaner, 2013 nun hat er sich an eine Cuvée gewagt, zum Silvaner ist Riesling hinzugekommen: Es funktioniert, der Wein ist füllig und fruchtbetont, kraftvoll und strukturiert. Der Riesling von alten Reben zeigt feine Würze im Bouquet, etwas Zitrus, gute Konzentration und Frische, ist füllig und kraftvoll, besitzt gute Substanz und reife Frucht, feine Zitrusnoten.

Rotweine

Der rote Reigen beginnt mit einem geradlinigen, zupackenden Spätburgunder. Wesentlich komplexer und kraftvoller ist der Spätburgunder Rosenholz, der gute Konzentration und reife Frucht zeigt, kraftvoll und zupackend ist bei guter Struktur und Substanz. Der Zweigelt ist fruchtbetont und würzig, zeigt rote Früchte, ist kraftvoll, klar und zupackend, besitzt reife Frucht und gute Struktur. Der Lemberger zeigt intensive, herrlich reintonige Frucht im Bouquet, ist füllig und kraftvoll, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Frische. Einmal mehr hervorragend finden wir die rote Cuvée Melac aus Zweigelt und Merlot, die würzig, frisch und fruchtbetont im Bouquet ist, herrlich viel Frucht besitzt, klar, zupackend und nachhaltig ist. Noch etwas besser gefällt uns der reinsortige Merlot, der gute Konzentration zeigt, rauchige Noten, dezent Schokolade, füllig und kraftvoll ist, komplex und lebhaft, gute Struktur und Länge besitzt bei dezent mineralischen Noten. Stimmige, ganz starke Kollektion! ◀

Weinbewertung

- 89 2013 Grauburgunder trocken Steillage 13 %/13,50 €
- 88 2013 „Maximilian's“ Weißweincuvée 12,5 %/13,50 €
- 88 2013 Riesling trocken „Alte Reben“ 13 %/16,- €
- 89 2013 Chardonnay trocken Neckarhalde 13 %/15,- €
- 84 2010 Spätburgunder trocken 13 %/9,50 €
- 87 2011 Blauer Zweigelt trocken „Herzogen“ 13,5 %/15,- €
- 89 2001 Lemberger trocken „Felsen“ 13,5 %/17,- €
- 88 2011 Spätburgunder trocken „Rosenholz“ 13,5 %/25,- €
- 90 2010 „Mélac“ Rotwein trocken Esslinger Schenkenberg 13,5 %/21,- €
- 91 2011 Merlot trocken Steillage 14 %/22,- €



LAGEN

SCHENKENBERG (ESSLINGEN)
- HERZOGEN
- ROSENHOLZ
- FELSEN
NECKARHALDE (ESSLINGEN)

REBSORTEN

LEMBERGER (15 %)
SPÄTBURGUNDER (15 %)
RIESLING (12 %)
MERLOT (10 %)
ZWEIGELT (10 %)
TROLLINGER (10 %)
MUSKATTROLLINGER (10 %)
GRAUBURGUNDER (8 %)
CHARDONNAY (6 %)