



WEINGUT KUSTERER

73728 · Esslingen · Untere Beutau 44

☎ (07 11) 35 79 09 · Fax 3 50 81 05

🏠 www.weingut-kusterer.de

Inhaber: Hans Kusterer

Betriebsleiter: Hans Kusterer

Kellermeister: Maximilian Kusterer

Verkauf: Di: 16.00–19.00 Uhr

Sa: 9.00–13.00 Uhr und nach Vereinbarung

Vinotek Gayernweg 55, Esslingen

Fr: 15.00–19.00 Uhr · Sa: 10.00–14.00 Uhr

Rebfläche: 6 ha

Jahresproduktion: 40.000 Flaschen

Kusterer



Die sehr offene, vielseitig interessierte und in die Zukunft blickende Familie Kusterer hat in den letzten Jahren schon viel bewegt. Die Qualität wurde stetig nochmals ein bisschen weiter verbessert. Und ein richtiges Highlight haben die Kusterers 2012 mit ihrem neuen, eindrucksvollen Weingut geschaffen – das markante Gebäude mit viel Glas, Beton und Holz ist eine echte Augenweide. Im Keller wird ausschließlich mit Schwerkraft gearbeitet, Pumpen gibt es keine. Perfekte Bedingungen hat nun Sohn Maximilian, der seit 2016 hoch motiviert die Leitung im Keller übernommen hat. Der 28-jährige Geisenheimer-Absolvent liebt vor allem Spätburgunder. In der Monopollage Esslinger Neckarhalde wurde 2017 eine Engpflanzung (11.000 Reben pro Hektar) mit Klonen aus dem Burgund verwirklicht, sodass man hier noch fokussierter arbeiten kann. Maximilian Kusterers 2016er Spätburgunder Rosenholz fasziniert mit seinem unglaublich perfekten Holzeinsatz. Im Duft erinnert er an Gewürze wie Wacholder und Pfeffer, dann kommt Kakao dazu. Im Mund gewinnt er fortwährend an Subtilität, Eleganz und floraler Art – ein Meisterwerk! Ebenso wie beim Spätburgunder legt Maximilian auch beim Blaufränkisch (wie der Lemberger hier genannt wird) Wert auf Langlebigkeit und Konzentration bei gleichzeitiger Feinheit. Neu gibt es in diesem Jahr den Grauburgunder Gern – der absolut burgundisch gearbeitet

ist. Wie ein großer Chardonnay spielt er mit Würze und feinem Holz, wirkt trotz Muskeln und Kraft am Gaumen extrem fein und elegant. Man kann Maximilian auf seinem Weg nur bestärken – ein bombiger Start!



Hans und Maximilian Kusterer

■ 2018	Grauburgunder Steillage	87
	13,50 € 12,5%	
■ 2018	Riesling Alte Reben	87
	16 € 12,5%	
■ 2018	Riesling vom bunten Mergel	88
	9,80 € 12,5%	
■ 2018	Grauburgunder Gern	89
	23 € 13%	
■ 2014	Blauer Zweigelt Herzogen	86
	15 € 13,5%	
■ 2015	Blaufränkisch Felsen	86
	17 € 13,5%	
■ 2015	Mélaç	87
	26 € 13,5%	
■ 2015	Spätburgunder Neckarhalde	89
	16 € 13,5%	
■ 2016	Spätburgunder Rosenholz	90
	30 € 13,5%	
	Der hellkirchrote Wein ist von fleischiger Art, aber sehr subtil, und der gekonnte Holzeinsatz verleiht ihm Gewürze à la weißer Pfeffer und Wacholder. Im Finish schmeckt man Kakao und florale Noten.	
■ 2015	Spätburgunder	86
	9,80 € 13,5%	
■ 2018	Muskattrollinger Rosé	86
	9,80 € 12,5%	
■ 2014	Chardonnay Neckarhalde	87
	Blanc de Blancs	
	15 € 12,5%	