



Kusterer

Kontakt

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

Besuchszeiten

Di. 16-19 Uhr
Sa. 9-13 Uhr
und nach Vereinbarung
Gravitationskelter,
Gayernweg 55,
Fr. 15-19 Uhr
Sa. 11-16 Uhr

Inhaber

Hans & Monika Kusterer

Kellermeister

Maximilian Kusterer

Rebfläche

6 Hektar

Produktion

40.000 Flaschen

Das Weingut Kusterer lag lange Zeit im Herzen der Altstadt von Esslingen. 2012 wurde eine neue viergeschossige Kelter mitten in die Weinberge der Neckarhalde gebaut, inklusive Vinothek. Anfang der neunziger Jahre erwarben Hans und Monika Kusterer ein Keltergebäude aus dem 14. Jahrhundert, das sie restaurierten und wo sie heute Veranstaltungen abhalten. Die knapp 6 Hektar 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 diese Lage ganz erwerben, bauen hier Spätburgunder und Chardonnay an. Der Schenkenberg besteht im unteren Teil aus buntem Mergel, dazwischen findet man Stubensandstein, darüber Knollenmergel. Die Neckarhalde besteht aus kalkhaltigem, tonreichen Knollenmergel. Die wichtigsten Rebsorten von Hans und Monika Kusterer sind Lemberger, Spätburgunder und Riesling, gefolgt von Merlot (den es bereits seit 1994 im Weingut gibt, der aber anfangs vor allem für Cuvées genutzt wurde), Zweigelt, Trollinger und Muskattrollinger. Hinzu kommen Grauburgunder und Chardonnay, ein wenig Silvaner, zuletzt wurde ein klein wenig Cabernet Franc gepflanzt, in Zukunft soll noch mehr Chardonnay angepflanzt werden, auch weil man die Sekterzeugung forcieren möchte. Sohn Maximilian Kusterer studierte in Geisenheim, machte Praktika bei Friedrich Becker, Paul Fürst und bei Newton Johnson in Südafrika. Er hat 2012 seinen ersten eigenen Wein kreiert, ist seit 2016 für den Keller verantwortlich, er setzt verstärkt auf Maischestandzeiten und Holzeinsatz. Die Top-Rotweine werden alle mindestens zwei Jahre in neuen Barriques ausgebaut, der Spätburgunder Rosenholz drei Jahre. Alle Weine werden in der Regel durchgegoren ausgebaut. In den letzten Jahren wurden das Sortiment und die Etiketten neu gestaltet, man nutzt seither für die Topweine alte Flurstücksbezeichnungen wie Herzogen (Steillage im oberen Teil des Schenkenbergs, tonreicher, tiefgründiger Boden mit Mergelanteil, mit Zweigelt bestockt), Rosenholz (Südwest-exponiert mit kalkhaltigem Buntem Mergel, mit Spätburgunder bepflanzt) oder Felsen (Steillage im oberen Teil des Schenkenbergs, Stubensandstein, darüber geringe Bodenauflage mit Buntem Mergel, hier wächst Lemberger), erstmals im Jahrgang 2017 wurde ein im Barrique ausgebautes Grauburgunder aus der Lage Gern erzeugt.

Kollektion

Wie schon im vergangenen Jahr eröffnet ein wunderschöner Sekt den Reigen. War es letztes Jahr eine Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay aus dem Jahrgang 2013, so ist es diesmal ein reinsortiger Chardonnay aus dem Jahrgang 2014, dreieinhalb Jahre auf der Hefe ausgebaut, ein komplexer, frischer Sekt mit Struktur und Grip. Die 2018er Weißweine

zeigen hohes Niveau. Der Riesling vom bunten Mergel ist konzentriert und klar, fruchtbetont und zupackend, der Riesling von alten Reben ist deutlich konzentrierter und intensiver, zeigt etwas Limone und Zitrus im Bouquet, besitzt schöne Frische, reintonige Frucht und Grip. Der Steillage-Grauburgunder ist füllig und saftig, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Substanz. Unser klarer Favorit im weißen Segment ist aber der Grauburgunder Gern, der reintonige Frucht zeigt, gelbe Früchte, füllig und stoffig ist,

kraftvoll, viel reife Frucht, Struktur und Druck besitzt. Der Muskattrollinger Rosé ist herrlich reintonig, fruchtbetont und frisch, der rotfruchtige Guts-Spätburgunder besitzt gute Struktur und Frische. Intensive Frucht und Frische zeichnen den Spätburgunder aus der Neckarhalde aus, der gute Struktur und Grip besitzt. Klarer Primus im Spätburgunder-Trio aber ist der im neuen Barrique ausgebaute Rosenholz, der reintonige Frucht besitzt, rauchige Noten, gute Intensität, Struktur, Kraft und Länge, noch recht jugendlich ist. Der ebenfalls im neuen Barrique ausgebaute Blauer Zweigelt aus der Gewanne Herzogen besticht mit seiner intensiven, herrlich reintonigen Frucht, er besitzt gute Tannine und Grip. Auch der Blaufränkisch Felsen, natürlich ebenfalls im neuen Barrique ausgebaut, setzt ganz auf Frische und reintonige Frucht, besitzt reife Frucht, feine Tannine und Druck. Unser Favorit in der aktuellen Kollektion ist in diesem Jahr der Mélac, eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Blauer Zweigelt. Er ist fruchtbetont im Bouquet, intensiv und konzentriert, herrlich eindringlich, setzt auch im Mund ganz auf Frucht, ist komplex, druckvoll, herrlich nachhaltig. Ganz starke Kollektion! —

Weinbewertung

- 88** 2014 „Blanc de Blancs“ Sekt brut Neckarhalde | 12,5%/15,-€
- 86** 2018 Riesling trocken „vom bunten Mergel“ | 12,5%/9,80€
- 86** 2018 Grauburgunder trocken Steillage | 13%/13,50€
- 88** 2018 Riesling trocken „Alte Reben“ | 12,5%/16,-€
- 90** 2018 Grauburgunder trocken „Gern“ | 13%/23,-€
- 85** 2018 Muskattrollinger Rosé trocken | 12,5%/9,80€
- 85** 2015 Spätburgunder trocken | 13,5%/9,80€
- 88** 2014 Blauer Zweigelt trocken „Herzogen“ | 13,5%/15,-€
- 89** 2015 Blaufränkisch trocken „Felsen“ | 13,5%/17,-€
- 87** 2015 Spätburgunder trocken Neckarhalde | 13,5%/16,-€
- 90** 2013 „Mélac“ Rotwein trocken | 13,5%
- 92** 2015 „Mélac“ Rotwein trocken | 13,5%/26,-€
- 91** 2016 Spätburgunder trocken „Rosenholz“ | 13,5%/30,-€



Familie Kusterer

Lagen

- Schenkenberg (Esslingen)
 - Herzogen
 - Rosenholz
 - Felsen
 - Gern
- Neckarhalde (Esslingen)

Rebsorten

- Lemberger (18 %)
- Spätburgunder (15 %)
- Riesling (12 %)
- Merlot (10 %)
- Zweigelt (10 %)
- Muskattrollinger (10 %)
- Grauburgunder (8 %)
- Trollinger (7 %)

