



WEINGUT KUSTERER



Gayernweg 55, 73733 Esslingen am Neckar
T: +49 (711) 357909
weinwelt.hmkusterer@weingut-kusterer.de
www.weingut-kusterer.de

Ab-Hof-Verkauf: ja
Kellermeister: Maximilian Kusterer
Ansprechpartner: Maximilian Kusterer
Flaschen/Hektar: 40.000 (25 % weiß, 75 % rot)/6 ha

Im Februar 2020 ist Maximilian Kusterer bei der Falstaff Wein-Trophy zum »Newcomer des Jahres« gekürt worden. Im Juli übernahm er das Weingut in Esslingen, seine Eltern Monika und Hans Kusterer arbeiten natürlich weiterhin im Betrieb mit. Kusterers Leidenschaft gilt dem Spätburgunder, dieses

Jahr stellte er erstmals in der Verkostung den 2018er Spätburgunder von der Esslinger Neckarhalde vor mit Rebgut aus dem Burgund, das in Dichtpflanzung von 10.000 Stöcken pro Hektar gepflanzt wurde. Ein Weinberg und ein Wein, die in die Zukunft weisen: noch jung, aber enorm vielversprechend.

92 2018 Esslingen Neckarhalde Spätburgunder trocken

Recht dunkel für einen Pinot und sichtlich unfiltriert. In der Nase fein durchscheinende Duftigkeit unter einer Decke von Eukalyptus und nassem Stein. Am Gaumen mit enormer Säurefrische, Kirschfrucht und bewusst schlank gehaltenem Körper. Potenzial, abwarten. 12,5 Vol.-%, DV, €€€

92 2016 Esslingen Schenkenberg Felsen Blaufränkisch trocken

Sehr reife schwarze Beerenfrucht in der kräftigen Nase. Am Gaumen dann aber fester wirkend. Ausgesprochen pikante Säurestruktur, gut eingebundenes Holz, ein ruhiger und eleganter Fluss. Das für den Blaufränkisch typische Kernige grüßt aus der Ferne. 13,5 Vol.-%, DV, €€

92 2015 »Mélac« trocken ZW/CF/ME

Schwarzkirsche, etwas Grafit, Wacholder, reife und dichte Nase. Nach dem ersten Schluck bleibt der verwunderte Blick auf Etikett: Das sind 14,5 Volumenprozent Alkohol? Robuste Materie, die die Kraft problemlos einbindet. Holunder, spürbare Gerbstoffe, Substanz. 14,5 Vol.-%, DV, €€€

90 2015 Esslingen Schenkenberg Herzogen Zweigelt trocken

Dunkles Purpur im Glas. In der Nase eine sehr dichte Schwarzbeerigkeit, die in ihrer Präsenz die Reife des Jahr-

gangs ahnen lässt. Spürbare Gerbstoffe am Gaumen, tiefe Frucht, gleichzeitig reif und robust. Wer Schmeichler sucht, muss weitergehen. 14,5 Vol.-%, DV, €€

89 2016 »Steillage« Blaufränkisch trocken

92 2017 Esslingen Neckarhalde Chardonnay trocken

Sehr feine Nase und trotz Barriqueausbaus überhaupt kein Holzkitsch. Am Gaumen Zeder und Weinbirne, sehr dicht gehalten, aber die konsequente Säure durchzieht den Körper des Weines. Geschmeidig und elegant, in dieser Preisklasse eine Referenz und Empfehlung. 13,5 Vol.-%, DV, €€