



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
Gravitationskeller,
Gayernweg 55,
Sa. 11-15 Uhr
und nach Vereinbarung

Inhaber

Maximilian Kusterer

Kellermeister

Maximilian Kusterer

Rebfläche

6 Hektar

Produktion

40.000 Flaschen

Zum 1. Juli 2020 hat Maximilian Kusterer das Weingut von seinen Eltern übernommen. Er studierte in Geisenheim, machte Praktika bei Haidle, Friedrich Becker, Paul Fürst und bei Newton Johnson in Südafrika, hatte 2012 seinen ersten eigenen Wein kreiert und war bereits seit 2016 für den Keller verantwortlich, setzt verstärkt auf Maischestandzeiten und Holzeinsatz. 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, 50 Parzellen, befinden sich in den um das Jahr 1200 angelegten Terrassen des Esslinger Schenkenberg, sowie in der kleinsten Einzellage Württembergs, der Esslinger Neckarhalde. 2007 konnte man diese Lage ganz erwerben, hier werden Spätburgunder und Chardonnay angebaut. 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 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. 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 Bunten Mergel, mit Spätburgunder bepflanzt) oder Felsen (Steillage im oberen Teil des Schenkenbergs, Stubensandstein, darüber geringe Bodenaufgabe mit Buntem Mergel, hier wächst Lemberger), erstmals im Jahrgang 2017 wurde ein im Barrique ausgebauter Grauburgunder aus der Lage Gern erzeugt, 2018 ein „neuer“ Neckarhalde-Spätburgunder, von einer mit 10.000 Stock je Hektar dichtbepflanzten Neuanlage mit Selection Massale-Reben aus Burgund.

Kollektion

Der neue Spätburgunder aus der Neckarhalde, mit ganzen Trauben vergoren und im neuen Barrique ausgebaut, setzt sich auch gleich an die Spitze der Kollektion: Er zeigt reintonige Frucht im Bouquet, feine Würze,

Frische, ist reintonig auch im Mund, fruchtbetont, zupackend, besitzt gute Struktur, viel Grip und Frische noch im Abgang. Der Mélac aus dem Jahrgang 2015 – 60 Prozent Zweigelt, 30 Prozent Cabernet Franc und 10 Prozent Merlot – zeigt gute Konzentration, rauchige Noten, reife Frucht, ist kompakt und kraftvoll im Mund, strukturiert und nachhaltig; und dass er auch in warmen Jahren gut reifen kann, zeigt der füllige, komplexe 2009er. Auch sonst präsentieren sich die Rotweine in sehr guter Form. Der im Barrique ausgebaute 2018er Esslinger Spätburgunder ist würzig und eindringlich, zeigt klare Frucht, besitzt Frische, Struktur, reintonige Frucht und Grip. Der in gebrauchten Barriques ausgebaute 2016er Blaufränkisch aus der Steillage zeigt rauchige Noten, reife Frucht, ist frisch, klar und zupackend, der Blaufränkisch Felsen, aus dem selben Jahrgang, ist würzig und eindringlich, besitzt gute Struktur und Grip. Fruchtbetont und intensiv ist der 2015er Zweigelt Herzogen, besitzt Fülle, Kraft, gute Struktur, Grip und kräftige Tannine. Sehr gut ist auch der Muskattrollinger Rosé, fruchtbetont und intensiv, frisch, klar und zupackend: Mustergültig. Auch die drei vorgestellten Weißweine präsentieren sich bestens. Der lange auf der Vollhefe ausgebaut Riesling vom bunten Mergel ist herrlich eindringlich im Bouquet bei klarer Frucht, ist füllig und saftig, besitzt herrlich viel Frucht und Substanz. Der zu 80 Prozent im Barrique ausgebaute Chardonnay aus der Neckarhalde zeigt gute Konzentration und rauchige Noten, besitzt Fülle und Kraft, reife Frucht, gute Struktur, Frische und Druck. Spannend ist der schon im vergangenen Jahr vorgestellte Grauburgunder Gern, der gute Konzentration und intensive Frucht zeigt, herrlich eindringlich und reintonig ist, gute Struktur, Kraft und Frucht besitzt. —



Familie Kusterer

Lagen

Schenkenberg (Esslingen)
Untere Herzogen (Esslingen)
Gern (Esslingen)
Neckarhalde (Esslingen)

Weinbewertung

85	2018 Riesling trocken „vom bunten Mergel“ 12,5%/9,80€
90	2018 Grauburgunder trocken „Gern“ 13,5%/23,-€
88	2017 Chardonnay trocken Neckarhalde 13,5%/15,-€
85	2019 Muskattrollinger Rosé trocken 12,5%/9,80€
86	2016 Blaufränkisch trocken Steillage 13,5%/9,80€
88	2015 Blauer Zweigelt trocken „Herzogen“ 14,5%/15,-€
89	2016 Blaufränkisch trocken „Felsen“ 13,5%/17,-€
88	2018 Spätburgunder trocken Esslinger 13,5%/16,-€
90	2009 „Mélac“**** Rotwein trocken Esslinger Schenkenberg 13,5%/21,-€
91	2015 „Mélac“ Rotwein trocken 14,5%/28,-€
92	2018 Spätburgunder trocken Neckarhalde 12,5%/48,-€

Rebsorten

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

