



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 Buntem 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

Dies ist die bisher beste Kollektion des Esslinger Weingutes, Weißweine wie Rotweine sind in der Spitze besser denn je, und von der Basis kann man dasselbe behaupten. Nicht zu vergessen der Sekt: Die nicht dosierte Grande Cuvée aus dem Jahrgang 2013, eine Cuvée aus Chardonnay und

Spätburgunder, im gebrauchten Barrique ausgebaut, zeigt feine Würze und rauchige Noten, einen Anflug von Brioche, ist füllig, harmonisch, fein gereift und elegant. Der Riesling vom bunten Mergel ist würzig und eindringlich, füllig und kraftvoll. Der Grauburgunder Steillage zeigt gelbe Früchte im herrlich eindringlichen Bouquet, ist kraftvoll, klar, besitzt gute Struktur und reife Frucht. Der Chardonnay von der Neckarhalde zeigt feine rauchige Noten, reintönige Frucht, ist frisch, klar, zupackend. Neu ist die Réserve-Version, Jahrgang

2019, ein faszinierender Chardonnay, der viel Würze, rauchige Noten und gelbe Früchte zeigt, füllig und stoffig ist, enorm kraftvoll. Auch die rote Basis ist stark. Der Esslinger Spätburgunder ist frisch und fruchtbetont, reintönig, ist lebhaft und klar im Mund, besitzt feine Frucht und Grip. Der Blaufränkisch Steillage ist würzig und eindringlich, klar, frisch und zupackend im Mund. Der Blaufränkisch aus der Gewanne Felsen zeigt feine Frische, viel reintönige Frucht, rote Früchte, ist wunderschön lebhaft und klar im Mund, besitzt feine Frische und Grip. Der Mélac besteht im Jahrgang 2016 je zur Hälfte aus Cabernet Franc und Merlot, zeigt feine Würze, rauchige Noten, intensive Frucht, ist kraftvoll, klar und zupackend, besitzt reife Frucht und Grip. Der Mélac war lange Zeit der Spitzenrotwein im Hause Kusterer, inzwischen hat er starke Konkurrenz bekommen. Zunächst durch den Spätburgunder Rosenholz, vom dem wir drei zurückliegende Jahrgänge verkosten konnten, die sich wunderschön reintönig und frisch präsentieren. Dann durch den 2018 erstmals erzeugten Neckarhalde-Spätburgunder, der 2019 intensive Frucht zeigt, viel Frische, rote Früchte, etwas Johannisbeeren, frisch und präzise ist, reintönig und zupackend, noch jugendlich bei kräftigen Tanninen. —

Weinbewertung

- 90** 2013 „K Grande Cuvée“ Pinot brut nature Neckarhalde | 12,5%/23,-€
- 87** 2020 Riesling trocken „vom bunten Mergel“ | 13%/9,80€
- 87** 2020 Grauburgunder trocken Steillage | 12,5%/13,50€
- 89** 2020 Chardonnay trocken Neckarhalde | 13%/15,-€
- 92** 2019 Chardonnay trocken „Réserve“ Neckarhalde | 13,5%/23,-€
- 86** 2017 Blaufränkisch trocken Steillage | 13,5%/9,80€
- 86** 2019 Spätburgunder trocken Esslinger | 13%/11,-€
- 88** 2017 Blaufränkisch trocken „Felsen“ | 13,5%/17,-€
- 91** 2016 „Mélac“ Rotwein trocken | 14%/28,-€
- 90** 2013 Spätburgunder trocken „Rosenholz“ | 13,5%
- 90** 2014 Spätburgunder trocken „Rosenholz“ | 13,5%
- 91** 2016 Spätburgunder trocken „Rosenholz“ | 13,5%
- 93** 2019 Spätburgunder trocken Neckarhalde | 13%/46,-€



Maximilian Kusterer

Lagen

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

Rebsorten

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

