



Kusterer



Kontakt

Untere Beutau 44
73728 Esslingen
Tel. 0711-357909
<https://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

5,8 Hektar

Produktion

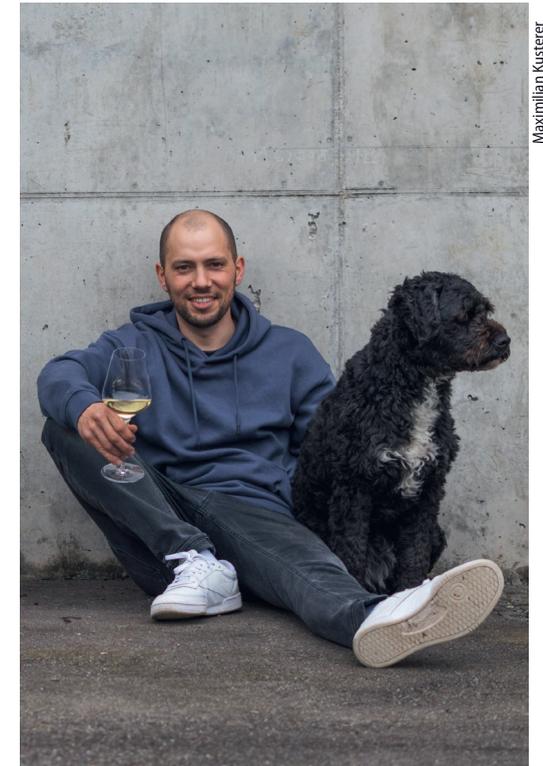
40.000 Flaschen

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 ausgebautes 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. Maximilian Kusterer hat die Umstellung auf biologischen Weinbau begonnen.

Kollektion

Auch in diesem Jahr präsentiert Maximilian Kusterer wieder eine hochklassige Kollektion. Der Rosé-Sekt, ein reinsortiger Spätburgunder, zeigt rauchig-würzige Noten, feine Hefeprägung ist füllig, harmonisch,

besitzt gute Komplexität und Frische. Der zur Hälfte im Stückfass ausgebaute Steillage-Grauburgunder zeigt reintönige Frucht, gute Konzentration, etwas gelbe Früchte, ist frisch, klar, harmonisch, lebhaft und strukturiert. Der Esslinger Riesling stammt von den ältesten Rieslingweinbergen und ist zumeist auf buntem Mergel gewachsen. Er zeigt feinen Duft im Bouquet, einen ersten Anflug von Reife, ist klar, frisch, zupackend, besitzt Struktur und viel Grip. Der Esslinger Chardonnay wurde in neuen und gebrauchten Barriques spontanvergoren und neun Monate auf der Vollhefe ausgebaut. Er zeigt feine rauchige Noten, ein wenig Reduktion, viel Würze, ist lebhaft und reintönig im Mund, besitzt viel Frische, klare Frucht und Grip. Der Chardonnay von der Neckarhalde, spontanvergoren und mit Volltrub ein Jahr im gebrauchten Barrique ausgebaut, dann ein weiteres halbes Jahr im Edelstahl, ist sehr zurückgenommen im Bouquet, will so gar nichts von sich Preis geben, will auch im Mund sich nicht anbiedern, ist dabei enorm kraftvoll und präzise, druckvoll und nachhaltig – klasse! Der in neuen und gebrauchten Barriques ausgebaute Blaufränkisch Steillage ist offen, intensiv, zeigt herrlich viel reintönige Frucht, dunkle Früchte, ist klar und zupackend bei enormen Grip. Spannend ist dann auch dieses Jahr wieder das Spätburgunder-Trio. Der Gutswein, 20 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut, ist wunderschön lebhaft, fruchtbetont und klar, geradlinig und zupackend, ein feiner Spätburgunder-Gutswein. Der Esslinger Ortswein, mit 20 bis 30 Prozent Ganztraubenanteil vergoren, anschließend 20 Monate im Barrique ausgebaut, zeigt wunderschön reintönige Frucht, ist harmonisch, elegant, besitzt viel Frische und Grip. Der Neckarhalde-Spätburgunder, mit einem Ganztraubenanteil von 30 bis 40 Prozent vergoren, zeigt reintönige Frucht, viel Konzentration, dezenten Toast und Würze, ist zupackend, frisch, enorm druckvoll, herrlich präzise und nachhaltig. —



Maximilian Kusterer

Lagen

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

Rebsorten

Spätburgunder (25%)
Blaufränkisch (17%)
Riesling (13%)
Chardonnay (11%)
Zweigelt (7%)
Muskattrollinger (6%)
Trollinger (6%)
Merlot (5%)
Grauburgunder (4%)
Cabernet Franc (4%)

Weinbewertung

- 88** 2019 Rosé brut Esslinger | 12,5%/15,-€
- 89** 2023 Grauburgunder trocken Steillage | 12,5%/14,-€
- 88** 2022 Riesling trocken Esslinger | 12,5%/14,-€
- 90** 2023 Chardonnay trocken Esslinger | 12,5%/16,-€
- 93** 2022 Chardonnay trocken Neckarhalde | 13%/25,-€ ☺
- 88** 2022 Spätburgunder trocken | 12,5%/12,50€
- 88** 2020 Blaufränkisch trocken Steillage | 13%/11,50€
- 91** 2022 Spätburgunder trocken Esslinger | 12,5%/18,-€ ☺
- 95** 2022 Spätburgunder trocken Neckarhalde | 12,5%/46,-€

