



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

Kollektion

Jeweils vier Weißweine und Rotweine hat Maximilian Kusterer in diesem Jahr präsentiert, vom großartigen Spätburgunder aus der Neckarhalde, der im vergangenen Jahr die Kollektion anführte, konnten wir keinen neuen

Jahrgang verkosten. Die beiden weißen Esslinger Ortsweine aus dem Jahrgang 2024 sind hervorragend. Der im großen Holzfass ausgebaute Grauburgunder ist fruchtbetont und offen im Bouquet, zeigt gelbe Früchte, ist klar, frisch und zupackend im Mund, besitzt gute Struktur und viel Grip. Der Esslinger Chardonnay, in neuen und gebrauchten Barriques spontanvergoren und auf der Vollhefe ausgebaut, unfiltriert abgefüllt, zeigt feine rauchige Noten, viel Frische, reintönige Frucht, ist lebhaft, präzise und zupackend, besitzt Struktur und Grip. Die beiden Lagen-Weißweine stammen aus dem Jahrgang 2023. Der Grauburgunder Gern, ein Jahr im gebrauchten Barrique auf der Vollhefe ausgebaut, dann ein halbes Jahr im Edelstahl und unfiltriert abgefüllt, zeigt reintönige Frucht im Bouquet, schöne Frische, ist harmonisch im Mund, wunderschön reintönig, besitzt gute Struktur, jugendlichen Grip und dezent mineralische Noten. Der identisch ausgebaute Chardonnay von der Neckarhalde, zeigt feine Würze und Frische im Bouquet, reintönige Frucht, ist zupackend und lebhaft im Mund, präzise, enorm druckvoll und nachhaltig. Der 2021er Esslinger Blaufränkisch ist offen und fruchtbetont im Bouquet, zeigt etwas rauchige Noten, ist klar, frisch und zupackend, besitzt Struktur und Biss. Der zwei Jahre jüngere Esslinger Spätburgunder stammt von französischer Genetik, wurde mit 30 Prozent ganzen Trauben vergoren und zwanzig Monate im Barrique ausgebaut; er zeigt faszinierend reintönige Frucht im Bouquet, feine Frische, etwas rauchige Noten, ist lebhaft, fruchtbetont, präzise, besitzt gute Struktur und Tannine. Der im gebrauchten Barrique ausgebaute Cabernet Franc stammt aus dem oberen Teil des Schenkenbergs, ist wunderschön reintönig, fruchtbetont und intensiv, sehr harmonisch, besitzt Substanz, klare Frucht, Grip und Länge. Der Mélac besteht im Jahrgang 2021 jeweils zur Hälfte aus Merlot und Cabernet Franc, zeigt faszinierend viel Frucht im Bouquet, gute Konzentration, feine Würze und rauchige Noten, ist harmonisch, kraftvoll, füllig, besitzt Substanz und Länge. Starke Kollektion! —

Weinbewertung

- 90 2024 Grauburgunder trocken Esslinger | 12%/15,-€ ☺
- 90 2024 Chardonnay trocken Esslinger | 13%/17,-€
- 92 2023 Grauburgunder trocken Gern | 13%/26,-€
- 93 2023 Chardonnay trocken Neckarhalde | 13%/26,-€
- 88 2021 Blaufränkisch trocken Esslinger | 13,5%/19,-€
- 88 2023 Spätburgunder trocken Esslinger | 12,5%/19,-€
- 92 2019 Cabernet Franc | 14,5%/23,-€
- 92 2021 „Mélaç“ Rotweincuvée trocken | 13,5%/29,-€



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%)

