

WEINGUT G. A. HEINRICH

74076 · Heilbronn · Riedstraße 29
Tel. (0 71 31) 17 59 48 · Fax 16 63 06
www.weingut-heinrich.de

Inhaber: Björn & Tobias Heinrich

Betriebsleiter: Björn & Tobias Heinrich

Önologe: Tobias Heinrich

Kellermeister: Tobias Heinrich

Verkauf: Mo–Fr: 9.00–12.00 Uhr und
13.30–18.00 Uhr · Sa: 10.00–14.00 Uhr
sowie nach Vereinbarung

Rebfläche: 14 ha

Jahresproduktion: 90.000 Flaschen



Am 1. Juli 2017 war sie amtlich – die offizielle Hofübergabe an die beiden Söhne Björn und Tobias Heinrich. Vier Jahre arbeitet die nunmehr vierte Generation schon mit großem Erfolg mit. Tobias, der schon seit zehn Jahren im Keller für den Ausbau der Weine zuständig ist, hat genaue Vorstellungen. So begann er damals, noch mehr die Lagentypizität der Weinberge herauszuarbeiten. Kunstdünger wurde ab sofort verbannt, aber auch der Kompost wurde zurückgefahren. Während in Heilbronn Keuperboden vorherrscht, dominiert in den höheren Lagen eher der Schilfsandstein. Tobias schafft es mit seiner absolut klaren und präzisen Stilistik, genau dieses Mikroklima in die Flasche zu transportieren. Die Konsequenz war dann, dass die Etiketten seit 2015 die genauen Gewannenamen tragen. Obwohl Tobias schon dreimal in Neuseeland tätig war, hat er sich doch von seinem Aufenthalt im Burgund noch mehr prägen lassen. Die Weine müssen mit Klarheit brillieren – und es reizt ihn, das Qualitätsschräbchen noch ein bisschen zu drehen. Die Brüder sind sich in dieser Hinsicht absolut einig. Obwohl Björn ursprünglich auch Winzer gelernt hat und Erfahrungen in Australien sammelte, ging er weiter den

Schritt zu Betriebswirtschaft und Marketing. „Profitle schaffen“ heißt das Credo der beiden, und so legen sie noch mehr den Fokus auf Weißburgunder, Riesling, Lemberger und Spätburgunder. Bewusst verzichten sie komplett auf internationale Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Syrah. Der neue Jahrgang spiegelt die konsequente Arbeitsweise aufs Schönste wider.

■ 2016	Heilbronner Stiftsberg Riesling G.A.	86
	15 € k.A.	
■ 2017	Heilbronner Stiftsberg Weißer Burgunder G.A.	86
	15 € k.A.	
■ 2016	Heilbronner Löwenherz Riesling	87
	25 € k.A.	
■ 2016	Heilbronner Hinterer Hundsberg Weißer Burgunder	88
	22 € k.A.	
	Der Weißburgunder wirkt sehr gelbfleischig, an Mirabellen und Pfirsich erinnernd. Im Mund zeigt er sich cremig, weich, mit etwas Karamell und bleibt lange im Nachhall – mit ätherischen Ölen von Bitterorangen.	
■ 2017	Riesling Alte Reben	87
	9,50 € k.A.	
■ 2015	Heilbronner Stiftsberg Lemberger G.A.	86
	15 € k.A.	
■ 2015	Heilbronner Stiftsberg Spätburgunder G.A.	86
	15 € k.A.	
■ 2012	Lemberger XR	87
	40 € k.A.	
■ 2014	Dieb	87
	30 € k.A.	
■ 2015	Heilbronner Löwenherz Spätburgunder	88
	35 € k.A.	
■ 2015	Heilbronner Löwenherz Lemberger	89
	28 € k.A.	
■ 2016	Trollinger Alte Reben	84
	7,50 € k.A.	