



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

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

Die 2015er Neckarhalde Grande Cuvée besteht aus 70 Prozent Spätburgunder und 30 Prozent Chardonnay, der Grundwein wurde in gebrauchten Barriques ausgebaut, sie blieb sechs Jahre auf der Hefe, wurde im

Juli 2022 degorgiert: Sie zeigt feine Reife und Hefewürze im Bouquet, ist komplex, füllig, harmonisch gereift, ein sehr eigenständiger Sekt. Hohes Niveau und feine Stilistik kennzeichnen die gesamte Kollektion. Der zur Hälfte im Barrique ausgebaute Grauburgunder Steillage ist fruchtbetont, offen, zeigt gelbe Früchte, etwas rauchige Noten, ist frisch, zupackend, hat Grip; der 2018er Gern ist wunderschön reintönig, hat weiter zugelegt. Der Riesling von über 50 Jahre alten Reben, im Holz spontanvergoren, besitzt feine rauchige Noten, Fülle, Kraft und Substanz. Ganz auf Eleganz und Frische setzt der im Barrique spontanvergorene Esslinger Chardonnay, er ist wunderschön lebendig und komplex. Aber auch die Rotweine zeigen durchgängig hohes Niveau. Spannend wie schon im Vorjahr ist das Spätburgunder-Trio. Der Gutswein ist frisch, herrlich klar und zupackend. Der Ortswein, mit 20 bis 30 Prozent Ganztraubenanteil vergoren, zeigt reintönige Frucht, feine Frische, Johannisbeeren, ist reintönig, zupackend und strukturiert. 30 bis 40 Prozent macht der Ganztraubenanteil beim Neckarhalde-Spätburgunder aus, er ist intensiv und würzig im Bouquet, zeigt viel reife Frucht, rote Früchte, ist füllig und kraftvoll im Mund, fruchtbetont und komplex, besitzt gute Substanz und reintönige Frucht. Aber nicht nur Spätburgunder gibt es im Hause Kusterer, Blaufränkisch darf natürlich auch nicht fehlen, der im Barrique ausgebaute Wein aus der Steillage zeigt im Jahrgang 2019 feine Frische und reintönige reife Frucht, besitzt gute Struktur, Frische und Grip. Und auch den Kusterer-Klassiker konnten wir wieder einmal verkosten, die Mélac genannte Cuvée, die im Jahrgang 2018 jeweils zur Hälfte aus Cabernet Franc und Merlot besteht, viel reife Frucht im Bouquet zeigt, rauchige Noten, intensiv und füllig im Mund ist, Kraft und Substanz besitzt, aber auch Struktur. Eine spannende Kollektion! —



Hans & Maximilian Kusterer

Lagen

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

Weinbewertung

- 89** 2015 Neckarhalde „Grande Cuvée“ extra brut | 12,5%/24,-€
- 89** 2022 Grauburgunder trocken Steillage | 13%/14,-€
- 89** 2021 Riesling trocken „Alte Reben“ | 12,5%/16,-€
- 90** 2022 Chardonnay trocken Esslinger | 13%/16,-€
- 91** 2018 Grauburgunder trocken Gern | 13%
- 87** 2021 Spätburgunder trocken | 13%/12,50€
- 88** 2019 Blaufränkisch trocken Steillage | 13,5%/10,50€
- 90** 2021 Spätburgunder trocken Esslinger | 13%/18,-€
- 92** 2018 „Mélaç“ Rotweincuvée trocken | 14,5%/28,-€
- 93** 2021 Spätburgunder trocken Neckarhalde | 13%/46,-€

Rebsorten

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

