

Heiteres *Zusammenspiel* großer Gewächse

Claus Burmeister und Cyriacus W. Schultze verbinden gekonnt das junge Weingut Heitlinger mit dem alten Weingut Burg Ravensburg.

Von Johannes Hucke

Erinnern Sie sich noch an 2012? Da haben wir uns zum Jahresabschluss noch einmal selbst belohnt mit zwei Top-Weingütern aus dem Kraichgau und von der Bergstraße, als ganz spezielles Weihnachtsgeschenk sozusagen. 2013 wollen wir's ähnlich halten – wobei die Begründung ungleich schwerer fällt, wie wir ausgerechnet die „Entente Cordiale“ zwischen dem jugendfrischen Weingut Heitlinger und dem altehrwürdigen von der Burg Ravensburg unter die Rubrik „Kleine Winzer, große Weine“ einreihen sollen. Aber ja doch, es gibt einen Grund – sorgt doch gerade dieser von Claus Burmeister vinologisch geführte Doppel-Betrieb für den Gedeih und die rechte Pflege zahlreicher Kraichgauer Mini-Lagen, die mit dem Verfall der Privatwinzerei und der Überalterung der Genossenschaften unweigerlich verschwänden. Wir sagen danke und zwar gleich mehrfach: Für die kulturelle Erhaltungsarbeit; für grandiose Weine; für das Umweltengagement (es ist das größte Öko-Weingut Deutschlands!); für Vinothek nebst Restaurant, so-

wie – das geht damit einher – für die Errichtung eines gastrophilen Identitätszentrums der ganzen Region.

Wir haben den Eindruck, nach vielen, vielen Versuchen ist es endlich geglückt, in Tiefenbach jene Utopie zu verwirklichen, die am Anfang der Investitionen gestanden haben mag: die Welt im Kraichgau, Kraichgau-Weine für die Welt! Als Impresario wollen wir Heinz Heiler aus Waghäusel nennen, als Dirigenten aber Cyriacus W. Schultze. Exemplarisch sein Weg vom internationalen Marketing- und IT-Spezialisten über Slow Food zum Geschäftsführer und Hotelier in Tiefenbach. „Angenehm radikal“ nennt Fotograf Steinheimer den neuen ökologisch-lebensfrohen Zugang, der sämtliche Teilbereiche gründiert. Und es kommt noch einiges auf uns zu (und auf alle Gäste des Kraichgaus): Der Heitlinger Hof, ein auf den Punkt designtes Landhotel mitten im Weinberg, direkt neben dem Vinothek-Restaurant. Wenn schon, dann richtig, scheint die Maxime zu sein. Das gilt nicht zuletzt für den einzigartigen Bankettsaal, von wo aus wir einen im Rhein-Neckar-Dreieck einzigartigen, spektakulären Blick genießen: zugleich in einen Barriquekeller aus dem Bilderbuch und über die Tiefenbacher Reblagen hin.

Damit wären wir endlich beim Wein. Man hat den Eindruck, Claus Burmeister blüht richtig auf, seit er sich ungestört den Weinen beider Weingüter widmen darf. War es schon ein Hochgenuss, seine Kreszenzen von den tausendjährigen Ravens-

burger Lagen zu verkosten, so entfaltet sich nunmehr ein Portfolio, wie es Deutschland noch nicht gesehen hat. Denn die Weine aus Tiefenbach, Zeutern, Odenheim (...) ergänzen sich mit den Sulzfeldern aufs trefflichste. Faszinierend und animierend so eine Vergleichsprobe der Großen Gewächse, wenn ein renommierter Löchle-Spätburgunder neben einem Königsbecher-Pinot Noir erglüht: Sämtliche Facetten der Rebsorte schimmern auf, von verspielt-filigran bis holzbetont-masculin. Nicht anders beim Riesling aus der Husarenkappe und vom Schellenbrunnen oder beim Grauburgunder von Löchle und Spiegelberg. Ganz weit droben rangieren der Corvus-Lemberger und die Premium-Cuvées, schon immer eine Spezialität des Hauses Heitlinger, benannt als White Tie und Black Tie.

Wir könnten das Spiel fortsetzen. Es ist so ein bisschen, als träfen ein junger Stürmer und Dränger und ein



**KLEINE WINZER
GROSSE WEINE**

Claus Burmeister (l.) und Cyriacus W. Schultze freuen sich über edle Weine in den Heitlinger-Tanks. Fotos: Steinheimer

arrivierter, in allen Nuancen erfahrener Großkünstler aufeinander. Heißen die „einfachen“ Cuvées vom Weingut Heitlinger neckisch „Summer Breeze“, „Sunset Twilight“ oder „Evening Shadow“, so kontert Sulzfeld mit einem trockenen „Burg Ravensburg Riesling 2012.“ Es bieten sich durchaus vinophile Familienausflüge in die Vinothek an; ein jedes wird etwas Passendes für sich finden. Dass die Güter den VDP-Richtlinien der Qualitätsstaffelung konsequent folgen, vereinfacht die Sache auch für Laien. Bei uns jedenfalls wird dieses Jahr an Weihnachten ein „Mellow Silk“

(Pinot Noir, 9,80 Euro) und ein „Deep Velvet“ (Cuvée aus vier Rebsorten) auf der Festtafel stehen. Das „Jingle Bells“ kommt dann von ganz alleine.

Weingut Heitlinger in Tiefenbach.

NACKTE FAKTEN

- > **Adresse:** Am Mühlberg 3, 76684 Tiefenbach
- > **Telefon:** 0 72 59/9 11 20
- > **Homepage:** www.weingut-heitlinger.de, www.restaurant-heitlinger.de, www.weingut-burg-ravensburg.de
- > **Seit:** 1959 / 2008
- > **Lagen:** u.a. um Sulzfeld und Tiefenbach, u.a. Große Gewächse Schellenbrunnen, Kapelle, Spiegelberg, Königsbecher, Husarenkappe, Löchle, Dicker Franz
- > **Rebfläche:** 92 Hektar
Rebsorten: Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Auxerrois, Gewürztraminer, Spätburgunder, Lemberger.
- > **Spezialitäten:** Pinot Noir und Lemberger aus dem Barrique, weiße und rote Cuvées, Sekt Rabanus Brut

