

## HILLER



## KONTAKT

Alandsgrundweg 8  
97236 Randersacker  
Tel. 0931-26094373  
www.hiller-wein.de  
post@hiller-wein.de

## Inhaber

Christian Hiller

## Rebfläche

1,5 Hektar

## Produktion

4.000 Flaschen

## BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung

Mitte der siebziger Jahre errichtete Walter Hiller das Betriebs- und Kellereigebäude im Alandsgrund, zwischen Randersacker und Würzburg. Er war Traubenproduzent, erzeugte Wein nur für den Eigenverbrauch. Otto Hiller übernahm später den Betrieb, richtete ihn ganz auf Traubenerzeugung aus und erweiterte die Rebfläche. Erst mit der Übernahme durch Christian Hiller änderte sich alles. Schon während seiner Winzerlehre und später während seines Geisenheim-Studiums – mit Auslandspraktika in Österreich und Kanada – fasste er den Entschluss selbst Wein zu erzeugen. 2014 vinifizierte er seine ersten eigenen Weine, einen Silvaner und einen Spätburgunder. Er führt den kleinen Betrieb im Nebenerwerb zusammen mit Ehefrau Karoline. Ihre Weinberge liegen alle in Randersacker, in den Lagen Marsberg (mit alten Silvanerreben), Sonnenstuhl und Teufelskeller (genau genommen der ehemaligen Lage Hobug, die bereits im 11. Jahrhundert urkundlich erwähnt wurde, ein süd- ganz leicht südwest-exponierter Prallhang, der 1971 dem Teufelskeller zugeschlagen wurde und den eigentlichen Teufelskeller vom Alandsgrund trennt, dort wo der Betrieb seinen Sitz hat). Zwei Drittel der Rebfläche nimmt Silvaner ein, ein Viertel Scheurebe, die aber inzwischen gerodet und im Frühjahr 2017 durch Riesling ersetzt wurde, dazu gibt es etwas Spätburgunder. Die Weine werden im Edelstahl vergoren, teils spontan, und lange auf der Feinhefe ausgebaut, der Spätburgunder wird maischevergoren und in Barriques aus heimischer und französischer Eiche ausgebaut und unfiltriert abgefüllt.

## Kollektion

Beim guten Debüt im vergangenen Jahr präsentierte Christian Hiller eine sehr gleichmäßige Kollektion. Die sehr puristischen Marsberg-Silvaner von alten Reben der Jahrgänge 2014 und 2015 hat er uns nochmals präsentiert, sie haben sich geöffnet, sind nun deutlich druckvoller und komplexer. Den 2016er hat Christian Hiller, nachdem wir zunächst eine ebenfalls sehr puristische Fassprobe verkosten konnten, dann in einer zweiten „freundlicheren“ Variante mit etwas Restsüße. Der Sonnenstuhl-Silvaner ist fruchtbetont und zupackend, der Teufelskeller strukturierter. Spannend ist der Spätburgunder, besitzt gute Struktur, klare reife Frucht und Wärme. —

## Weinbewertung

- 83 2016 Silvaner trocken Randersackerer Sonnenstuhl 12,5%/7,- €
- 85 2016 Silvaner trocken Randersackerer Teufelskeller 12%/8,50 €
- 88 2014 Silvaner trocken „Alte Reben“ Randersackerer Marsberg 12%/12,- €
- 88 2015 Silvaner trocken „Alte Reben“ Randersackerer Marsberg 14%/12,- €
- (86) 2016 Silvaner trocken „Alte Reben“ Randersackerer Marsberg 13,5%/12,- €
- 87 2015 Spätburgunder trocken Randersackerer Sonnenstuhl 14,5%/14,- €

## HILLER

