

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

jederzeit 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. 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 maisevergoren und in Barriques aus heimischer und französischer Eiche ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Ein Rosé und ein Sekt sollen demnächst das Sortiment ergänzen.

Kollektion

Eine bestechend gleichmäßige Kollektion mit einer klaren Handschrift zeigt Christian Hiller, wir haben alle Weine mit „sehr gut“ bewertet. Der Sonnenstuhl-Silvaner ist frisch und zupackend, herrlich präzise, der Wein aus dem Teufelskeller ist fülliger und kraftvoller, besitzt viel reife Frucht und Substanz. Die „sur lie“ ausgebaute Silvaner-Variante besitzt dezente Reife, Kraft und Substanz, der Silvaner von alten Reben besitzt gute Struktur und reife Frucht, wir ziehen ganz knapp den jugendlich-kraftvollen 2017er dem füllig-gereiften 2015er vor. Die beiden Spätburgunder sind klar, fruchtbe-
tent und zupackend, der 2015er betört mit seiner intensiven, etwas an Johannisbeeren erinnernde Frucht. Ganz starke Kollektion! —

Weinbewertung

- | | | |
|----|--|---------------|
| 85 | 2017 Silvaner trocken Randersackerer Sonnenstuhl | 12,5 %/7,50 € |
| 86 | 2017 Silvaner trocken Randersackerer Teufelskeller | 13,5 %/8,50 € |
| 85 | 2016 Silvaner „sur lie“ | 13,5 %/9,- € |
| 86 | 2015 Silvaner trocken „Alte Reben“ Randersackerer Marsberg | 14 %/12,- € |
| 87 | 2017 Silvaner trocken „Alte Reben“ Randersackerer Marsberg | 13 %/12,- € |
| 87 | 2015 Spätburgunder trocken Randersackerer Sonnenstuhl | 14,5 %/15,- € |
| 87 | 2016 Spätburgunder trocken Randersackerer Sonnenstuhl | 13,5 %/14,- € |

HILLER

