



Hiller

Kontakt

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

Besuchszeiten

jederzeit nach Vereinbarung

Inhaber

Christian Hiller

Rebfläche


1,5 Hektar

Produktion

5.000 Flaschen

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 maischevergoren und in Barriques aus heimischer und französischer Eiche ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Neu im Programm ist mit dem Jahrgang 2018 der Rosé, Riesling wird 2019 folgen.

Kollektion

Dass Christian Hiller sein Metier beherrscht, das wissen wir schon seit vier Jahren, seit wir erstmals seine Weine verkostet haben. Mit der neuen Kollektion legt er nochmals zu, weiß wie rot. Der Silvaner vom Sonnenstuhl zeigt reintönige Frucht, feine Frische, weiße Früchte, ist klar, harmonisch und strukturiert. Der Wein aus dem Teufelskeller ist noch etwas fülliger und kraftvoller, besitzt viel reife Frucht und Substanz. Unser Favorit im Silvaner-Trio ist aber der Wein vom Marsberg, der viel Frucht und Druck besitzt, gute Struktur, Kraft und Länge. Neu im Programm ist der fruchtbetonte, betont süffige Rosé. Ganz stark sind die beiden Spätburgunder vom Sonnenstuhl. Der 2016er ist heute deutlich offener als vor einem Jahr, besitzt reintönige Frucht, gute Struktur und Frische. Noch etwas besser gefällt uns der 2017er, zeigt rauchige Noten und reintönige Frucht im Bouquet, ist klar und frisch im Mund, kraftvoll, druckvoll, zupackend, sehr jugendlich. Bravo! 

Weinbewertung

- 86** 2018 Silvaner trocken Randersackerer Sonnenstuhl | 13%/8,-€
- 86** 2018 Silvaner trocken Randersackerer Teufelskeller | 13,5%/8,50€
- 88** 2018 Silvaner trocken Randersackerer Marsberg | 14%/9,-€ ☺
- 84** 2018 Spätburgunder Rosé Randersackerer Sonnenstuhl | 13%/7,-€
- 88** 2016 Spätburgunder trocken Randersackerer Sonnenstuhl | 13,5%/14,-€
- 89** 2017 Spätburgunder trocken Randersackerer Sonnenstuhl | 13,5%/15,-€

HILLER

