



# 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 ins Programm kam mit dem Jahrgang 2018 der Rosé, Riesling folgte 2019.

## Kollektion

Christian Hiller gehört zu den Shooting Stars der letzten Jahre in Franken. Die neue Kollektion bestätigt dies, die Weine zeigen eine klare Handschrift, die Lagenunterschiede werden mit dem Silvaner schön herausgearbeitet. Der Sonnenstuhl-Silvaner ist rauchig und konzentriert, füllig und kraftvoll, besitzt gute Struktur und klare Frucht. Der Teufelskeller-Silvaner ist wesentlich verschlossener, zeigt intensive Frucht, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur und Substanz, braucht Luft und Zeit. Der Silvaner aus dem Marsberg stammt aus dem Jahrgang 2018, zeigt dezente Reife im Bouquet, gute Intensität, ist füllig und saftig bei klarer reifer Frucht. Neu im Programm ist der intensiv zitrus- und pfirsichduftige Riesling, der lebhaft und frisch ist, deutlich süß wie auch der harmonische, süffige Spätburgunder Rosé. Den Spätburgunder aus dem Sonnenstuhl hatten wir schon im vergangenen Jahr vorgestellt, er besticht erneut mit seiner klaren Aromatik, mit Reintönigkeit und Frische. 

## Weinbewertung

- 87** 2019 Silvaner trocken Randersackerer Sonnenstuhl | 13,5%/8,50€ 
- 88** 2019 Silvaner trocken Randersackerer Teufelskeller | 13,5%/8,50€ 
- 87** 2018 Silvaner trocken Randersackerer Marsberg | 14%/9,-€
- 85** 2019 Riesling „steil & steinig“ | 12%/9,-€
- 83** 2019 Spätburgunder Rosé Randersackerer | 12%/7,50€
- 89** 2017 Spätburgunder trocken Randersackerer Sonnenstuhl | 13,5%/15,-€

# HILLER

