



Hiller

Kontakt

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

Besuchszeiten

jederzeit nach Vereinbarung

Inhaber

Christian Hiller

Betriebsleiter

Christian Hiller

Kellermeister

Christian Hiller

Außenbetrieb

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, dazu gibt es Riesling und etwas Spätburgunder. Die Weine werden überwiegend 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

Auch in diesem Jahr präsentiert Christian Hiller wieder eine zuverlässige Kollektion auf hohem Niveau. Zum ersten Mal verkosten wir einen Sekt von ihm – und natürlich ist er aus seiner Parade-Rebsorte Silvaner. Er zeigt feine Frische, etwas rauchige Noten, weiße Früchte, ist klar, harmonisch und geradlinig. Der Riesling „steil & steinig“ ist frisch und fruchtbetont, harmonisch, recht süß. Es folgt das gewohnte Silvaner-Lagen-Trio. Der Wein aus dem Sonnenstuhl zeigt klare Frucht, etwas Birnen, ist wunderschön harmonisch und saftig. Der Wein aus dem Teufelskeller ist konzentriert und intensiv, besitzt viel reife Frucht und Substanz. Deutlich druckvoller und kräftiger ist der Silvaner von alten Reben im Marsberg, besitzt gute Struktur und Substanz – unser Favorit im Lagen-Trio des Jahrgangs 2020. Aber es gibt noch eine Neuerung, den nach Maischestandzeit spontan im Barrique ausgebauten Prestige-Silvaner, der bis zur Füllung auf der Vollhefe lag, herrlich eindringlich und konzentriert, viel Würze zeigt, kraftvoll und stoffig im Mund, ist sehr jugendlich. Spannend! 

Weinbewertung

- 85** Silvaner Sekt brut | 11,5%/18,-€
- 86** 2020 Silvaner trocken Randersacker Sonnenstuhl | 13%/9,-€
- 87** 2020 Silvaner trocken Randersacker Teufelskeller | 13,5%/8,50€ 😊
- 88** 2020 Silvaner trocken „Alte Reben“ Randersackerer Marsberg | 13%/11,-€
- 89** 2020 Silvaner trocken „Prestige“ Randersacker | 13%/18,-€
- 85** 2020 Riesling „steil & steinig“ Randersacker | 12,5%/11,-€

HILLER

