



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

Christian Hiller legt mit der neuen Kollektion, Jahrgang 2021, in der Spitze weiter zu, und das Basisniveau ist sowieso enorm hoch. Der Silvaner vom Muschelkalk zeigt feine Würze und Konzentration, ist klar, kraftvoll, zupackend und strukturiert, besitzt feine süße Frucht und Grip. Der halbtrocken ausgebaute Rosé ist frisch und fruchtbetont, kirschduftig, ist lebhaft im Mund, besitzt feine süße Frucht und Biss. Der Riesling vom Marsberg zeigt feine Würze und Frucht, besitzt Struktur, süße Frucht und Grip. Der Silvaner vom Sonnenstuhl zeigt gute Konzentration, viel Würze, ist frisch und klar bei reifer Frucht und guter Substanz. Sein Kollege vom Teufelskeller punktet mit Fülle und Saft, klarer reifer Frucht, guter Struktur und Grip. Hervorragend ist der Silvaner von alten Reben im Marsberg, herrlich eindringlich und reintonig, füllig und saftig, besitzt reintonige Frucht, gute Struktur und Substanz. Noch spannender ist der als Fassprobe verkostete, spontan im Barrique vergorene Prestige-Silvaner, ein enorm druckvoller und nachhaltiger Wein. 

Weinbewertung

- 86** 2021 Silvaner trocken „vom Muschelkalk“ Randersacker | 13%/8,50€
- 87** 2021 Silvaner trocken Randersacker Sonnenstuhl | 13,5%/9,50€
- 87** 2021 Silvaner trocken Randersacker Teufelskeller | 13%/9,50€
- 87** 2021 Riesling trocken „steil & steinig“ Randersacker Marsberg | 12,5%/11,-€
- 90** 2021 Silvaner trocken „Alte Reben“ Randersackerer Marsberg | 12,5%/14,-€ 😊
- (91)** 2021 Silvaner trocken „Prestige“ Randersacker | 12,5%/22,-€
- 85** 2021 Spätburgunder Rosé Randersackerer | 11,5%/8,50€

HILLER

