



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

Der frische, zupackende Muschelkalk-Silvaner ist der gewohnt starke Einstieg in Christian Hillers Kollektion. Der Sonnenstuhl-Silvaner ist kraftvoll, strukturiert, zupackend, der Silvaner vom Teufelskeller ist enorm würzig und stoffig, besitzt gute Fülle, Kraft, Substanz und Grip. Noch etwas druckvoller ist der Silvaner von 1972 im eigentlichen Marsberg gepflanzten Reben, er ist intensiv und dominant im Bouquet, besitzt Fülle und Kraft, Struktur und viel Länge. Während diese vier Weine aus dem Jahrgang 2022 stammen, ist der zwölf Monate auf der Vollhefe im Barrique ausgebaute Prestige-Silvaner ein Jahr älter, er zeigt viel Konzentration im deutlich vom Holz geprägten Bouquet, besitzt viel Kraft, Substanz, Länge, ist noch jugendlich. Silvaner gibt es auch als frischen, geradlinigen Sekt. Sehr geradlinig und fruchtbetont ist auch der Riesling vom Marsberg, etwas süffiger wie auch der Spätburgunder Rosé. 

Weinbewertung

- 85** Silvaner Sekt brut | 11,5%/21,-€
- 86** 2022 Silvaner trocken „vom Muschelkalk“ | 13%/8,50€
- 88** 2022 Silvaner trocken Randersacker Sonnenstuhl | 13,5%/10,-€ 😊
- 89** 2022 Silvaner trocken Randersacker Teufelskeller | 13%/10,-€ 😊
- 90** 2022 Silvaner trocken „Alte Reben“ Randersackerer Marsberg | 13%/16,-€
- 90** 2021 Silvaner trocken „Prestige“ Randersacker | 12,5%/22,-€
- 86** 2022 Riesling trocken „steil & steinig“ Randersacker Marsberg | 12,5%/12,-€
- 84** 2022 Spätburgunder Rosé Randersackerer | 11,5%/9,-€

HILLER

