



Hiller

Kontakt

Alandsgrundweg 8
97236 Randersacker
Tel. 0931-26094373
[https://www.hiller-wein.de/
post@hiller-wein.de](https://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

Eine starke Kollektion folgt auf die nächste. Der klare, zupackende Muschelkalk-Silvaner ist wie immer eine sichere Bank. Der Sonnenstuhl-Silvaner ist frisch, reintönig, noch enorm jugendlich, was auch für seinen kraftvollen Kollegen aus dem Teufelskeller gilt. Enorm präsent ist dafür mit etwas Luft der Silvaner von alten Reben aus dem Marsberg, obwohl ebenfalls ein 2023er, ist herrlich saftig, reintönig, besitzt Fülle, Kraft und Substanz. Ein Jahr älter und etwas zurückhaltender in der Frucht ist der Prestige-Silvaner, zeigt viel Konzentration und Intensität, besitzt Fülle und Saft, gute Struktur und Grip. Der Riesling „steil & steinig“ gewinnt an Struktur, ist jugendlich, was auch für den herrlich kraftvollen und zupackenden Riesling Prestige gilt. Einfach nur gefallen will der süffige Spätburgunder Rosé, ganz anders als die ambitionierten Prestige-Weine. 

Weinbewertung

- 86** 2023 Silvaner trocken „vom Muschelkalk“ Randersacker | 13%/8,80€
- 87** 2023 Silvaner trocken Randersacker Sonnenstuhl | 13%/10,-€
- 87** 2023 Silvaner trocken Randersacker Teufelskeller | 13,5%/10,-€
- 88** 2014 Silvaner trocken „Alte Reben“ Randersackerer Marsberg | 12%
- 90** 2023 Silvaner trocken „Alte Reben“ Randersacker Marsberg | 13,5%/16,-€
- 90** 2022 Silvaner trocken „Prestige“ Randersacker | 13%/22,-€
- 86** 2023 Riesling trocken „steil & steinig“ Randersacker Marsberg | 12%/12,-€
- 89** 2023 Riesling trocken „Prestige“ Randersacker | 13%/22,-€
- 85** 2023 Spätburgunder Rosé Randersackerer | 11,5%/9,50€

HILLER

