



# Kiefer

## Kontakt

Bötzinger Straße 13  
79356 Eichstetten  
Tel. 07663-1063  
Fax: 07663-3927  
www.weingutkiefer.de  
info@weingutkiefer.de

## Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-12 + 13-17:30 Uhr  
Sa. 10-14 Uhr

## Inhaber

Helen & Martin Schmidt

## Kellermeister

Anna Dießlin & Martin König

## Rebfläche


155 Hektar

## Produktion

1.250.000 Flaschen

Helen und Martin Schmidt übernahmen 2008 den Betrieb, der 1851 von Friedrich Kiefer gegründet worden war. Der Önologe Martin Schmidt war bereits seit dem Jahrgang 2003 für die Vinifikation der Weine verantwortlich, sowohl des 12 Hektar großen eigenen Weingutes als auch der angeschlossenen Erzeugergemeinschaft. In den letzten Jahren wurden neue Weinberge erworben, der Keller erneuert und neue große Holzfässer und Barriques für den Ausbau der Rotweine angeschafft. Das Weingut ist auf die Burgundersorten spezialisiert: 32 Prozent der Rebfläche nimmt Spätburgunder ein, 24 Prozent Grauburgunder und 12 Prozent Weißburgunder. Hinzu kommen Rebsorten wie Scheurebe, Muskateller oder Sauvignon Blanc. Die Paradelage des Weingutes, der Eichstetter Herrenbuck, besteht aus Löss-, Lehm- und Vulkanverwitterungsböden in unterschiedlicher Zusammensetzung. Die Weine werden nach intensiver Vorklärung langsam und kühl vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut. Die Rotweine werden maischevergoren und in großen Eichenholzfässern oder im Barrique ausgebaut.

## Kollektion

Zuverlässigkeit auf hohem Niveau kennzeichnet die Kollektionen des Weingutes nun schon seit vielen Jahren. Die Basis ist stark, wie eindrucksvoll der frische, zupackende Grauburgunder in der Literfalsche beweist. Der trockene Weißburgunder Kabinett ist fruchtbetont, frisch und geradlinig. Unter den „Bio-Charakterweinen“ gefallen der reintonige, zupackende Grauburgunder und der würzige, strukturierte Cabernet Blanc besonders gut. Sehr gut sind auch die beiden neuen Pino Magma-Weine, Cuvées aus Weiß- und Grauburgunder, allen voran die füllige, kraftvolle Reserve. Die 2018er Spätburgunder sind rauchig und kraftvoll. An der Spitze der Kollektion aber stehen die beiden 2019er Dreistern-Weißweine, spontanvergoren im Barrique, die beide Fülle und Kraft besitzen, gute Struktur, Frische und Frucht. Starke Kollektion! 

## Weinbewertung

- 84** Pinot Sekt brut | 12%/11,-€
- 83** 2020 Grauburgunder trocken (1l) | 13%/7,30€
- 84** 2020 Weißburgunder Kabinett trocken Eichstetter Herrenbuck | 13%/7,90€
- 85** 2020 Cabernet Blanc trocken „Bio-Charakterwein“ | 12,5%/9,50€
- 85** 2020 Grauburgunder trocken „Bio-Charakterwein“ | 13%/9,50€
- 85** 2019 „Pino Magma“ Weißwein trocken | 13%/10,50€
- 88** 2019 Weißburgunder trocken „Dreistern“ Eichstetter Herrenbuck | 13,5%/15,50€
- 88** 2019 Grauburgunder trocken „Dreistern“ Eichstetter Herrenbuck | 13,5%/15,50€
- 87** 2018 „Pino Magma“ Weißwein trocken „Réserve“ | 13,5%/19,50€
- 83** 2020 Rivaner-Riesling „feinherb“ „Bio-Charakterwein“ | 12%/7,50€
- 84** 2018 Spätburgunder trocken Eichstetter Herrenbuck | 13,5%/8,10€
- 87** 2018 Spätburgunder Auslese trocken „Prachtstück“ | 14%/14,50€

