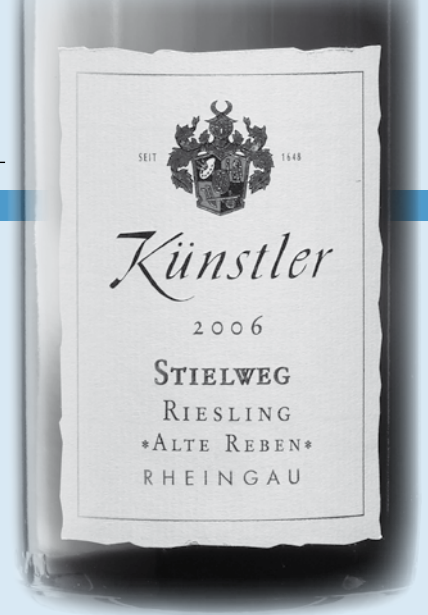


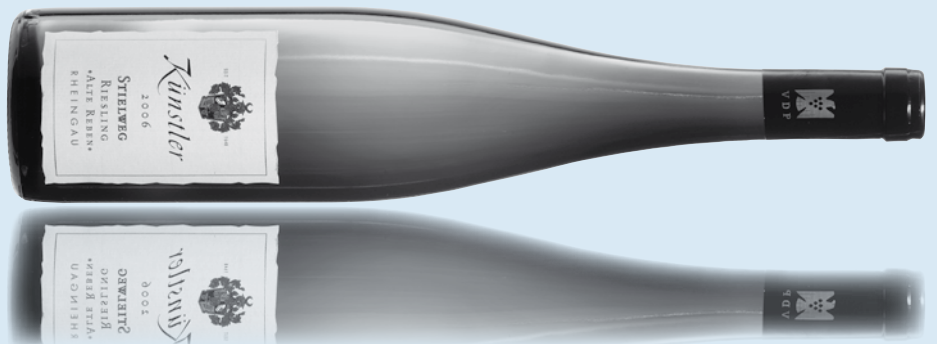
## WEINGUT FRANZ KÜNSTLER

**Die Königin der Rieslinge.** Hochheimer Weine genießen aus Tradition Weltruf. Zu verdanken haben sie das nicht zuletzt der englischen Königin Victoria, die ihre Vorliebe für die edlen Tropfen gern mit dem Satz zum Ausdruck brachte: „A good Hock keeps off the doc.“ Was soviel heißt wie: Ein guter Hochheimer erspart den Doktor.



# HOCHHEIMER STIELWEG

Weitere Auszeichnungen für Hochheimer Wein aus dem Vereinigten Königreich, die einem Ritterschlag gleichkommen, stammen vom renommierten Institut der Masters of Wine in London. Die Jury wählte den Winzer Gunter Künstler gleich in zwei aufeinander folgenden Jahren zum besten deutschen Weinerzeuger. Und ein Jahr später, im Oktober 2003, erhielt Künstler in London die international begehrte Riesling-Trophy für den weltweit besten Riesling.



Den Grundstein für diese internationalen Anerkennungen legte Franz Künstler, der Vater des heutigen Weingutbesitzers. Die Weinbautradition der Familie Künstler reicht bis in das Jahr 1648 im südmährischen Untertannowitz zurück. Dort wurde an den Hängen der Thaya Riesling, grüner Veltliner und Welschriesling angebaut. Nach der Vertreibung am Ende des Zweiten Weltkriegs und insgesamt fünfzehnjähriger Tätigkeit als Weingutsverwalter gründete Franz Künstler 1965 das Weingut in Hochheim. Heute umfasst es 26 Hektar Rebfläche. Auf den Hochheimer Spitzenlagen Domdechane, Kirchenstück, Hölle, Reichestal und Stielweg baut Gunter Künstler 85 Prozent Riesling und 15 Prozent Spätburgunder an. Der gelernte Weinbau- und Wirtschaftsingenieur ist seit 1992 Inhaber des Weinguts.

Die Lage Hochheimer Stielweg in der Großlage Daubhaus befindet sich unmittelbar oberhalb des Mains. Da die 26 Hektar große nach Süden ausgerichtete Gesamtfläche relativ flach ist, kann sie mit maschineller Unterstützung bewirtschaftet werden. Der Name der von Nordosten her wind-

geschützten Lage leitet sich von dem mittelhochdeutschen Begriff „stigel“ ab und bedeutet sinngemäß Steig oder steiler Pfad. Die Böden des Stielwegs sind eiszeitlichen Ursprungs und damit verhältnismäßig jung. Ihre Tonsedimente, Gerölle und Geschiebe wurden durch gewaltige Wasserkräfte an den flachen Hängen des Untermains abgelagert. Ihre schweren lehmig-tonigen Böden mit Bestandteilen kiesiger Mergel lassen kompakte und in ihrer Jugend eher verschlossene Weine heranwachsen.

Mit seinen fünfzig Jahre alten Reben vermag Künstler die besondere Charakteristik der Stielweg-Weine herauszuarbeiten: Ihre geschmackliche Ausgeglichenheit spiegelt die Kraft und Noblesse der Lage wider.

Die Trauben für seine Weißweine keltert der Winzer direkt nach der Lese. Die Moste sedimentieren 48 Stunden, um anschließend – je nach Lage – im traditionellen deutschen Holzfass oder im Edeltank bei niedrigen Temperaturen zu vergären. So gelangen die Aromen der Trauben voll zur Entfaltung. Es entstehen die eleganten aro-

matischen und charaktvollen Weine, mit denen Gunter Künstler Weltruhm erlangt hat. Zu ihnen gehört auch der Hochheimer Stielweg Riesling aus dem Jahr 2006. Er bezaubert schon nach dem Öffnen der Flasche durch sein angenehm intensives Bukett, das an Äpfel, Quitten und Zitrusfrüchte erinnert. Im Mund entwickelt sich eine kraft- und ausdrucksvolle Fruchtigkeit mit einer gut eingebundenen Säure und einem zarten Hauch Süße. Die alten Reben und die Mineralität verleihen diesem Riesling einen königlichen Geschmack.

Den hatte schon Queen Victoria bezüglich der Hochheimer bewiesen. God save the Queen.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

