



Häußermann



Kontakt

Seestraße 6
71336 Waiblingen-Neustadt
Tel. 07151-83483
Fax: 07151-272541
www.bioweingut-hauesermann.de
mail@bioweingut-hauesermann.de

Besuchszeiten

Di. + Fr. 16-19 Uhr, sowie
jederzeit nach Vereinbarung

Inhaber/Betriebsleiter/

Außenbetrieb

Albert Häußermann

Inhaber

Albert & Marlene
Häußermann

Rebfläche

3,5 Hektar

Produktion

25.000 Flaschen

Seit 1735 betreibt die Familie Häußermann Landwirtschaft in Neustadt im Remstal, heute ein Stadtteil von Waiblingen. 1996 übernahmen Marlene und Albert Häußermann den Wein- und Obstbaubetrieb am Sö(h)renberg und begannen mit der Selbstvermarktung, 2010 erfolgte die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung, seit 2014 sind sie biodynamisch zertifiziert, bei Ecovin und bei Demeter. Ihre Weinberge liegen im Neustadter Söhrenberg, einem Südwest- bis Südost-exponierten Hang, wo der Boden aus lehmigem Ton auf Gipskeuper besteht, sowie im östlichen Remstal im Bürger Schlossberg, einer kleinen, recht hoch gelegenen Steillage mit Keuperböden. Trollinger nimmt 30 Prozent der Rebfläche ein, Riesling 20 Prozent, es folgen Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Sauvignon Blanc, Muskattrollinger, Cabernet Dorsa, Traminer und Dornfelder. Seit dem Jahrgang 2013 werden alle Weine spontanvergoren, der Ausbau erfolgt teils im Edeltahl, teils im Holz.

AAA Kollektion

Weine aus den Jahren 2014 bis 2018 hat Albert Häußermann dieses Jahr präsentiert, keinen einzigen 2019er. Aber seine Weine reifen gut, wie beispielsweise der griffige, zupackende Blanc de Noir aus dem Jahrgang 2017 zeigt oder der fein gereifte, füllige, harmonische Riesling von alten Reben aus demselben Jahrgang. Die Weißweine präsentieren sich überhaupt sehr geschlossen, besitzen gute Struktur, Kraft und Grip. Sehr gut gefällt uns auch der 24 Monate auf der Hefe gereifte Blanc de Noir-Sekt, ist rauchig, füllig, komplex. In der Spitze noch ein wenig stärker sind die Rotweine. Der Merlot ist frisch, kraftvoll, zupackend, die Cuvée Großer Fuchs ist intensiv, offen, füllig, der feinduftige Reserve-Spätburgunder besitzt gute Struktur und Druck. Der 2016er Lemberger ist fruchtbetont, intensiv und strukturiert, die 2015er Reserve-Variante zeigt feine Gewürznoten, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur und Substanz. —

Weinbewertung

- 85** 2017 „Blanc de Noir“ Sekt brut Neustadter Söhrenberg | 11,5%/14,50€
- 84** 2017 „Blanc de Noir“ | 12%/8,80€
- 83** 2018 Cabernet Blanc trocken | 12,5%/10,80€
- 85** 2017 Riesling trocken „Alte Reben“ Neustadter Söhrenberg | 12%/7,50€
- 83** 2018 Riesling trocken „Gipskeuper“ Neustadter Söhrenberg | 12,5%/10,80€
- 84** 2018 Sauvignon Blanc trocken Neustadter Söhrenberg | 13,5%/10,80€
- 83** 2018 Pinot Noir Rosé trocken | 11,5%/8,80€
- 85** 2016 Merlot trocken | 14%/10,80€
- 87** 2016 Lemberger trocken Neustadter Söhrenberg | 13,5%/10,80€
- 85** 2016 „Großer Fuchs“ Rotwein trocken Neustadter Söhrenberg | 14%/15,-€
- 87** 2014 Spätburgunder trocken „Reserve“ Neustadter Söhrenberg | 13,5%/15,-€
- 88** 2015 Lemberger trocken „Réserve“ Neustadter Söhrenberg | 13,5%/20,-€

