WEINGUT ALDINGER

70734 · Fellbach · Schmerstraße 25
(07 11) 58 14 17 · Fax 58 14 88
www.weingut-aldinger.de
Inhaber: Hansjörg & Matthias Aldinger
Betriebsleiter: Hansjörg & Matthias Aldinger
Önologe: Matthias Aldinger
Verbände: VDP
Verkauf: Mo–Fr: 9.00–12.00 Uhr und 14.00–18.00 Uhr · Sa: 9.00–13.00 Uhr und nach Vereinbarung
Rebfläche: 30 ha
Jahresproduktion: 210.000 Flaschen

Im vergangenen Jahr mit fünf Trauben in den Olymp aufgestiegen, rangiert Aldinger auch dieses Jahr wieder als der Spitzenbetrieb in Württemberg. Schon der „normale“ Sauvignon Blanc ist vielschichtig, geprägt von exotischer Frucht, dabei präzise gearbeitet und mit einer reifen Säure gesegnet. Ein richtiger Vorzeigewein! Als Essensbegleiter geschätzt und noch mehr auf Langlebigkeit ausgelegt ist der Sauvignon Blanc Ovum aus dem Beton-Ei. Und diese überzeugend klare Aldinger'sche Handschrift zieht sich durch das komplette Weinportfolio: große Rieslinge bereits auf Kabinettniveau bis hin zu den Großen Gewächsen, sensationelle mineralische, langlebige Spätburgunder, aber auch Lemberger, die wahrlich ihresgleichen suchen. Der Sekt Brut Nature gehört nach wie vor zu den besten Schaumweinen, nicht nur in Deutschland. Er vereint Präzision mit angenehmer Reife, zeigt sich wunderbar animiert und voller Komplexität.

Diese hohe Weinkompetenz hat die sich die sympathische Familie Aldinger sukzessive erworben. Das halbe Jahrtausend Weinbauerfahrung wurde vor allem in den letzten 15 Jahren von Gert Aldinger und seinen Söhnen bis aufs i-Tüpfelchen perfektioniert. Bisher standen Gert Aldinger, ehemaliger Vorsitzender des VDP Württemberg, und seine Frau Sonja im Mittelpunkt des Weinguts. In diesem Jahr haben sie die Leitung offiziell an ihre Söhne Hansjörg und Matthias übergeben. Eine bessere Symbiose als die beiden Brüder kann man sich kaum vorstellen. Hansjörg, der Ältere, ist der Spezialist im Außenbetrieb. Er lebt ganz und gar mit seinen Reben in den verschiedenen Toplagen wie beispielsweise Untertürkheimer Gips (Monopollage), Rotenberger Schlossberg, Uhlbacher Götzenberg oder Fellbacher Lämmler. Sein Credo lautet: „Wir können nur im Einklang mit der Natur Spitzenqualitäten erhalten. So hören wir genau hin, was uns der Boden, die Rebe und der Himmel erzählen will. Jeder Weinberg und jeder Jahrgang ist unterschiedlich und will verstanden werden.“ Deshalb hatte Hansjörg auch entschieden, im heißen Sommer 2018 die Spätburgunder Großen Gewächse schon Ende August zu lesen – so etwas wäre zuvor völlig undenkbar gewesen. Die Qualität dieser perfekten Trauben in die Flasche zu bringen, das hat sich der jüngere Bruder Matthias auf die Fahne geschrieben. Seine Handschrift ist überaus klar und präzise: Weine mit unglaublicher Vielschichtigkeit und Tiefgründigkeit und durchweg enormem Alterungspotenzial. Großen Spaß bereitet ihm auch sein „Trollinger sine“. Lateinisch „sine“ heißt „ohne“, was bereits am gänzlich weißen Etikett (ohne Aufdruck) zu erkennen ist. Des Weiteren bedeutet „sine“: ohne Entrappen, ohne Beifügung von Hefen, ohne Chaptalisierung, ohne Zugabe von Sulfiten, ohne Filtration. Ein Rotwein ganz ohne Schwefel, der über viele Jahre fruchtig-frisch schmeckt und keinerlei Oxidationsnoten zeigt – höchst überraschend! Bei den Rotweinen schaut Matthias ganz besonders auf das richtige Einmaischen, natürlich bei jedem Wein individuell. Oft kommen auch wieder die Füße zum Einsatz, die anstelle von Maschinen die Trauben stampfen.

Die feinen Spätburgunder und konzentrierten Lemberger gefallen vor allem mit ihrer Mineralität und sensationellen Finesse. Und dann erst der konzentriert markante Grüne Veltliner! Ihn gibt es allerdings nur in homöopathischen Dosen. Dem österreichischen Einwanderer bietet das Mikroklima der Lage Hanweiler Maien die idealen Voraussetzungen. In der Südlage sind die Nächte wegen des umliegenden Waldes recht kühl, und das Ergebnis ist ein Grüner Veltliner, der vor Kraft und Komplexität nur so strotzt. Die Aufzählung der verschiedenen exzellenten Weine könnte noch lange weitergehen… Wir freuen uns jedenfalls schon jetzt auf die kommenden Jahrgänge dieser so wunderbar Hand in Hand arbeitenden Familie!

Gert, Hansjörg und Matthias Aldinger

2018	Sauvignon Blanc Reserve	**90**
	18,70 € | 12,5%	
2017	Sauvignon Blanc Ovum	**93**
	39 € | 12,5%	
2018	Chardonnay Reserve	**96**
	42 € | 12,5%	
2018	Untertürkheimer Gips Riesling	**89**
	Erste Lage	
	11,90 € | 12%	
2018	Fellbacher Lämmler Riesling	**90**
	Großes Gewächs	
	29,90 € | 12,5%	
2018	Untertürkheimer Gips Riesling	**94**
	Marienglas Großes Gewächs	
	29,90 € | 12,5%	
2017	Untertürkheimer Gips Weißburgunder	**95**
	Marienglas Großes Gewächs	
	29,90 € | 12,5%	
2017	Merlot Reserve	**89**
	29,90 € | 13%	
2017	Fellbacher Lämmler Lemberger	**96**
	Großes Gewächs	
	42 € | 13%	
2017	Fellbacher Lämmler Spätburgunder	**96**
	Großes Gewächs	
	42 € | 12,5%	
2017	Untertürkheimer Gips Spätburgunder	**96**
	Marienglas Großes Gewächs	
	33,90 € | 12,5%	
2012	Aldinger But Nature	**98**
	50 € | 12%	
	Die Farbe ist ein sattes Gold, im Bukett entfalten sich Orangenblüten sowie Noten von Krokant, Brioche und Noisette. Am Gaumen zeigt der Wein eine salzig-mineralische, sehr trockene Art mit feiner Altersnote, ist aber dennoch erfrischend mit toller Säure und Saftigkeit. Das Finale überrascht mit Walnussaromen.	