

KARL HAIDLE



KONTAKT

Hindenburgstraße 21
71394 Kernen-Stetten
Tel. 07151-949110
Fax: 07151-46313
www.weingut-karl-haidle.de
info@weingut-karl-haidle.de

Inhaber

Moritz Haidle

Rebfläche

25 Hektar

Produktion

160.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9-12 + 13-18 Uhr,
Sa. 9-13 Uhr



Karl Haidle begann 1949 mit damals einem halben Hektar Reben mit der Selbstvermarktung. Hans Haidle, der den Betrieb 1968 mit damals einhalb Hektar übernahm, hat zusammen mit Ehefrau Susanne die Rebfläche vergrößert und das Weingut als Spitzen-Betrieb in Württemberg etabliert. Inzwischen hat Sohn Moritz den Betrieb übernommen, der in Geisenheim studierte, Praktika im Inland, aber auch in Australien, Kalifornien und Burgund absolvierte. Die Weinberge liegen alle im Remstal, vor allem in Stetten, wo das Weingut seinen Sitz hat. Moritz Haidle ist vor allem in den Stettener Lagen Pulvermächer, Häder und Mönchberg vertreten, in der Schnaiter Burghalde sowie in Strümpfelbach. Der Boden im Pulvermächer, wo das Weingut seine Spitzenrieslinge erzeugt, ist von Keuper-Verwitterungsgestein geprägt. Im Mönchberg, einer der wärmsten Lagen im Remstal, baut Moritz Haidle überwiegend rote Sorten an, ebenso in der Burghalde in Schnait. Wichtigste Rebsorte ist der Riesling, der knapp 40 Prozent der Weinberge einnimmt. Dazu gibt es an weißen Sorten Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay, Kerner, Müller-Thurgau und Gewürztraminer. Wichtigste rote Sorten sind Lemberger, Spätburgunder und Trollinger, aber es gibt auch ein wenig Dornfelder, Zweigelt und Acolon, auch Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, die für Cuvées genutzt werden. An der Spitze des Sortiments stehen die Großen Gewächse: Der Riesling aus dem Pulvermächer, der Spätburgunder aus der Burghalde und der Lemberger aus dem Mönchberg, zu denen sich mit dem Jahrgang 2012 erstmals auch ein Weißburgunder aus dem Mönchberg gesellte. Mit dem Jahrgang 2014 gab es eine weitere Neuerung: Aus dem Mönchberg-Lemberger wurden zwei, da Moritz Haidle sich entschied, die Weine aus den Teillagen Gehrhalde und Berge gesondert abzufüllen. Auf gleicher Ebene sind die „Passion“ genannten Weine angesiedelt, Barriqueweine von Chardonnay, Zweigelt und Dornfelder, sowie die rote Spitzencuvée Ypsilon, die erstmals 1997 erzeugt wurde und in der Lemberger die Hauptrolle spielt, hinzu kommen in unterschiedlichen Anteilen Zweigelt oder Acolon, in den letzten Jahren auch Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Wenn es der Jahrgang erlaubt, werden auch edelsüße Rieslinge erzeugt. Moritz Haidle hat 2014 den Keller allein „geschmissen“, hat keinen angestellten Kellermeister mehr, hat alle Weine, so es möglich war, spontanvergoren. Die Rieslinge hat er wieder in den alten, traditionellen Holzfässern vergoren und deutlich länger auf der Hefe gelassen. Bei den Rotweinen strebt er einen etwas dezenteren Holzeinsatz und niedrigere Alkoholwerte an – was ihm zumindest im Jahrgang 2014 noch nicht gelungen ist, seine Lemberger beispielsweise waren in unserer Finalverkostung die Weine mit dem klar höchsten Alkoholwert, 2014 wurde mit der zertifizierten Umstellung auf ökologischen Weinbau begonnen.

Weißweine

Beim Weißwein will Moritz Haidle sich in Zukunft stärker noch auf Riesling konzentrieren. Der Stettener Schilfsandstein-Riesling ist frisch und fruchtbetont, der im großen Holzfass spontanvergorene Pulvermächer-Riesling besitzt gute Struktur und Druck. Das Große Gewächs aus dem Pulvermächer ist nochmals kraft- und druckvoller, besitzt herrlich viel Frucht, Substanz und Länge. Der ohne die Zugabe von Schwefel ausgebaute Weißburgunder Pinorange ist kompakt, monolithisch.

Rotweine

Auch der rote Teil der Kollektion ist stark, in der Spitze gar noch etwas faszinierender. Der Blaufränkisch vom bunten Mergel ist herrlich fruchtbetont und frisch, reintonig und zupackend – Freude pur! Das gilt auch für den Spätburgunder vom Stubensandstein, der herrlich reintonig und zupackend ist. Der Lindhändler-Spätburgunder zeigt reintonige Frucht, feine Frische, ist fruchtbetont im Mund, klar und zupackend, dezent mineralisch. Vom Großen Gewächs aus der Burghalde haben wir auch den letzten Jahrgang nochmals verkostet, wir sehen 2013 und 2014 gleichauf, beide sind fruchtbetont und füllig, harmonisch und lang. Beim Lemberger oder Blaufränkisch, wie Moritz Haidle die Rebsorte nach österreichischem Vorbild gerne nennt, gibt es 2014 erstmals zwei Große Gewächse, aus den Teillagen Berge und Gehrhalde. Der Berge-Blaufränkisch zeigt herrlich viel Frucht im Bouquet, ist kraftvoll und zupackend, besitzt herrlich viel Frucht, Substanz, Tannine und Säure. Noch fruchtbetonter und intensiver ist der Blaufränkisch aus der Gehrhalde, zeigt etwas Schokolade und Herzkirchen, ist komplex, präzise und nachhaltig. Große Klasse zeigt wieder einmal auch der Ypsilon, ist füllig, harmonisch, fruchtbetont, wunderschön klar und lang. —

Weinbewertung

- 87 „1869“ Sekt brut 12 %/16,60 €
- 87 2015 Riesling trocken „Schilfsandstein“ Stettener 13 %/9,90 €
- 89 2015 Riesling trocken Stettener Pulvermächer 13,5 %/14,90 €
- 91 2015 Riesling „GG“ Stettener Pulvermächer 14 %/29,80 €
- 88 2014 Weißburgunder „Pinorange“ 13 %/42,- €
- 87 2015 Spätburgunder trocken „Stubensandstein“ 12,5 %/8,20 € ☺
- 87 2015 Blaufränkisch trocken „Bunter Mergel“ 12,5 %
- 89 2015 Spätburgunder trocken Stettener Lindhändler 13,5 %/14,80 €
- 90 2014 Lemberger trocken Stettener Häder 13,5 %/16,20 €
- 91 2013 Spätburgunder „GG“ Schnaiter Burghalde 13 %/29,90 €
- 91 2014 Spätburgunder „GG“ Schnaiter Burghalde 13,5 %/32,- €
- 91 2014 Blaufränkisch „GG“ „Berge“ Stettener Mönchberg 14 %/38,- €
- 93 2014 Blaufränkisch „GG“ „Gehrhalde“ Stettener Mönchberg 14 %/48,- €
- 92 2014 „Ypsilon“ Rotwein-Cuvée trocken 14 %/32,- €



LAGEN

PULVERMÄCHER (STETTEN)
MÖNCHBERG (STETTEN)
– GEHRHALDE
– BERGE
HÄDER (STETTEN)
LINDHÄLDER (STETTEN)
BURGHALDE (SCHNAIT)
HINTERE KLINGE
(ENDERSBACH)

REBSORTEN

RIESLING (38 %)
LEMBERGER (15 %)
SPÄTBURGUNDER (10 %)
TROLLINGER (10 %)