

BEURER



KONTAKT

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten
Tel. 07151-42190, Fax: -41878
www.weingut-beurer.de
info@weingut-beurer.de

Inhaber Jochen Beurer
Rebfläche 10 Hektar
Produktion 80.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Fr. 14-19 Uhr, Sa. 9-14 Uhr und
nach Vereinbarung



Die Familie Beurer ist eine alteingesessene Winzerfamilie in Stetten im Remstal, die seit Generationen Wein- und Obstbau betreibt. Nachdem Sohn Jochen seine Ausbildung in Weinsberg beendet hatte, gründete er mit Vater Siegfried das Weingut Beurer (zuvor hatte Siegfried Beurer die Trauben an die Genossenschaft abgeliefert). 1997 war der erste Jahrgang im eigenen Betrieb. Im Gegensatz zu vielen anderen Württemberger Weingütern setzt Jochen Beurer auf Weißwein. Riesling ist seine wichtigste Rebsorte und da die Weinberge in Stetten (in Lagen wie Pulvermächer, Häder oder Mönchberg), auf kleinem Raum unterschiedliche Böden aufweisen, je nach Höhenlage, hat er nach diesen Bodenformationen sein Rieslingsortiment gegliedert. Dazu gibt es Kerner, Grauburgunder, Gewürztraminer und Sauvignon Blanc, aber auch rote Sorten wie Trollinger, Portugieser und Dornfelder. In den letzten Jahren hat er auf tiefgründigeren, schweren Böden auch rote Sorten wie Spätburgunder, Lemberger und Zweigelt gepflanzt, die bis zu zwei Jahre ins Holzfass kommen. Auch bei den Weißweinen arbeitet Jochen Beurer je nach Jahrgang mit mehr oder weniger langen Maischestandzeiten. Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, seit 2006 auch biodynamisch, Jochen Beurer ist Mitglied bei Ecovin. Seit dem Jahrgang 2003 werden alle Weine mit ihren natürlichen Hefen vergoren. Jochen Beurer hat einen brachliegenden Weinberg direkt unterhalb der Yburg mit alten, in Vergessenheit geratenen Rebsorten neu bepflanzt, 2013 ist daraus der erste Wein entstanden. An der Spitze des Sortiments stand lange Zeit der erstmals 2003 erzeugte Riesling „Junges Schwaben“, der ursprünglich aus dem Pulvermächer kam, und der erst im zweiten Jahr nach der Ernte in den Verkauf kommt. Seit Jochen Beurer in den VDP aufgenommen wurde, erzeugt er aus dem Pulvermächer ein Großes Gewächs (erstmal 2013), der Riesling Junges Schwaben kommt seit 2013 aus dem Stettener Häder. An der Spitze des roten Teils der Kollektion stehen Spätburgunder und Lemberger aus dem Mönchberg respektive den Gewanne Öde Halde und Schalksberg. Schon in der ersten Ausgabe dieses Weinführers waren wir erstaunt und angenehm überrascht vom guten Niveau der Weine Jochen Beurers. Seither hat er eine interessante Entwicklung genommen. Durch Spontangärung und Maischestandzeiten sind seine Weine eigenwilliger und eigenständiger geworden, durch die lange Gärdauer brauchen sie auch längere Zeit auf der Flasche bis sie zeigen, was in ihnen steckt, wer also primärfruchtige und jung konsumreife Weine sucht, der ist bei Jochen Beurer fehl am Platz. Spannend ist aber allemal, was er macht, die Weine haben zuletzt an Komplexität zugelegt, weiß wie rot.

Kollektion

Auch mit der neuen Kollektion bleibt Jochen Beurer sich treu, die Weine sind klar und geradlinig, schlank und zupackend, dabei präzise und wohlthuend puristisch. Das zeigen der frische geradlinige Weiss und der

fruchtbetont-intensive Rot ebenso wie der herrlich präzise, geradlinige Trollinger. Spannend und große Klasse ist wieder einmal die Riesling-Serie aus Weinen der Jahrgänge 2016 und 2015, alle Weine besitzen moderate Alkoholwerte. Der Gutswein besitzt Kraft, Frische und Biss, der Gipskeuper ist zupackend und strukturiert. Der 2015er Schilfsandstein ist klar, kraftvoll und zupackend, der 2016er enorm rauchig, fruchtbetont, präzise, noch allzu jugendlich. Der 2015er Kieselsandstein, im letzten Jahr noch sehr verschlossen, hat sich prächtig entwickelt, ist füllig und komplex, druckvoll bei viel Substanz. Der 2015er Junges Schwaben, der ja nun aus dem Häder stammt, zeigt gute Konzentration, feinen Duft, reife Frucht, dezent Vanille, besitzt Fülle und Kraft, viel reife Frucht und Substanz, gute Struktur und Biss. Deutlich druckvoller noch ist das Große Gewächs aus dem Pulvermächer, zeigt viel Würze und Schärfe im Bouquet, ist kraftvoll, präzise, herrlich nachhaltig – ein Riesling mit enorm viel Potenzial. Der Sauvignon Blanc zeigt intensive Frucht, besitzt Fülle und Substanz, der Grauburgunder ist füllig, saftig, merklich süß. Der Zweigelt ist fruchtbetont, präzise und zupackend, der Lemberger wunderschön reintonig und konzentriert. Die schon im vergangenen Jahr präsentierten roten Großen Gewächse sind beide noch sehr jugendlich, sie besitzen reintonige Frucht und gute Struktur. Starke Kollektion! —

Weinbewertung

- 88 2013 Pinot Sekt brut 12 %/15,- €
- 85 2016 „Weiss“ trocken 11,5 %/8,- €
- 85 2016 Riesling trocken 11,5 %/8,- €
- 87 2016 Riesling trocken „Gipskeuper“ Stettener 11,5 %/12,- €
- 89 2015 Riesling trocken „Schilfsandstein“ Stettener 12 %/12,- €
- 87 2016 Riesling trocken „Schilfsandstein“ 11,5 %/12,- €
- 90 2015 Riesling trocken „Kieselsandstein“ Stettener 12 %/14,50 €
- 91 2015 Riesling trocken „Junges Schwaben“ Stettener Häder 12,5 %/28,- €
- 93 2015 Riesling „GG“ „Berg“ Stettener Pulvermächer 12,5 %/35,- €
- 88 2016 Sauvignon Blanc trocken Stettener Pulvermächer 12,5 %/18,50 €
- 86 2016 Grauburgunder trocken Stettener Pulvermächer 13 %/18,50 €
- 87 2016 Riesling Kabinett
- 85 2016 Trollinger trocken 11,5 %/8,- €
- 85 2016 „Rot“ trocken 11,5 %/8,- €
- 86 2016 Zweigelt trocken Stettener „Untere Bunte Mergel“ 12,5 %/12,- €
- 89 2014 Lemberger trocken Stettener „Untere Bunte Mergel“ 13 %/14,50 €
- 90 2014 Spätburgunder „GG“ „Öde Halde“ Stettener Mönchberg 13 %/35,- €
- 91 2014 Lemberger „GG“ „Schalksberg“ Stettener Mönchberg 13 %/35,- €



LAGEN

PULVERMÄCHER (STETTEN)
MÖNCHBERG (STETTEN)
HÄDER (STETTEN)

REBSORTEN

RIESLING (65 %)
SPÄTBURGUNDER (10 %)
SAUVIGNON BLANC (5 %)
ZWEIGELT (5 %)