



# Hiss

## Kontakt

Hauptstraße 31  
79356 Eichstetten  
Tel. 07663-1236  
Fax: 07663-2017  
www.weingut-hiss.de  
info@weingut-hiss.de

## Besuchszeiten

Mo.-Fr. 10-12:30 + 14-18:30  
Uhr, Sa. 10-16 Uhr  
Ferienwohnung,  
Gästezimmer

## Inhaber/Betriebsleiter

Andreas Hiss  
Kellermeister  
Manuel Mößner


## Rebfläche

30 Hektar

Karl Hiss legte als Weinküfer und Winzer den Grundstock für den heutigen Betrieb. Sein Sohn Karl-Heinz gründete 1962 zusammen mit Ehefrau Christa eines der ersten selbstvermarktenden Weingüter in Eichstetten. Heute führt Andreas Hiss in dritter Generation zusammen mit Ehefrau Alexandra den Betrieb. Ortsbildprägend ist der markante Neubau des Weinguts von 2018, zur Straßenseite hin ist das Gebäude voll verglast. Neben den Burgundersorten baut Andreas Hiss Riesling, Muskateller, Müller-Thurgau, Chardonnay, Scheurebe und Gewürztraminer, sowie ein klein wenig Dornfelder und Cabernet Sauvignon an. Das Wein-Sortiment ist in vier Linien unterteilt: ständig, bodenständig, eigenständig, unanständig. Dazu kamen 2018 einige Weine, die als „unlimited“ bezeichnet werden. Da alle Weinberge in Eichstetten zur riesigen Einzellage Herrenbuck zusammengefasst wurden, kennzeichnet Andreas Hiss seine Spitzenweine mit Gewannnamen, so Eichenlaub für den Spätburgunder, Eigenacker für Weißburgunder, Hasen für Grauburgunder und Hagen für Chardonnay, hinzu kommt der Müller-Thurgau Wannenberg.



## Kollektion

Mit dem Jahrgang 2018 entstand die neue Weinlinie „unlimited“. Gemeinsam ist diesen Weinen die hohe Konzentration und viel Alkohol, der – wohl auch wegen der langen Kaltmazeration – überraschenderweise vor allem bei den Weißweinen nicht negativ auffällt, sondern interessante Aromen aus den Rebsorten holt. Der Müller-Thurgau geht in die Viognier-Richtung, ist sehr elegant, weich, hat aber genügend Biss, viel Schmelz und salzige Länge. Der Weißburgunder zeigt feinste Würze, hat komplexe Tiefe, ist sehr lang. Der Chardonnay ist kerniger als der hell strahlende Weißburgunder. Der Grauburgunder ist üppig mit feiner Würze und viel süßer Frucht. Auch der Grauburgunder Hasen zeigt viel Schmelz, ein feines Frucht-Säure-Spiel, Substanz und Länge. Sehr gut sind die drei vorgestellten Spätburgunder. 

## Weinbewertung

- 83** 2019 Weißburgunder Kabinett trocken (bodenständig) | 13,5%/7,50€
- 85** 2019 Scheurebe trocken (eigenständig) | 12,5%/8,20€
- 87** 2019 Müller Thurgau trocken Wannenberg | 13,5%/68,-€/1,5l
- 86** 2018 Weißburgunder trocken Eigenacker (unanständig) | 13,5%/13,90€
- 86** 2018 Grauburgunder trocken Hasen (unanständig) | 13,5%/13,90€
- 87** 2018 Chardonnay trocken Hagen (unlimited) | 14,5%/80,-€/1,5l
- 87** 2018 Müller Thurgau trocken (unlimited) | 13,5%/68,-€/1,5l
- 88** 2018 Weißburgunder trocken (unlimited) | 15,5%/80,-€/1,5l
- 87** 2018 Grauburgunder trocken (unlimited) | 15%/80,-€/1,5l
- 86** 2018 Spätburgunder trocken (bodenständig) | 14%/7,50€
- 88** 2017 Spätburgunder trocken Eichenlaub (unanständig) | 13,5%/25,-€
- 88** 2018 Pinot Noir trocken (unlimited) | 15%/88,-€/1,5l

