

Ausgewählte Presseartikel

Einige Auszeichnungen des Weinguts Dr. Heigel im Jahr 2017



- Berliner Wein Trophy 2017: Goldmedaille für unseren Zeiler Mönchshang Rieslaner Spätlese
- Selection Silvaner Wettbewerb 2017: Je 4 Sterne (Goldmedaille) für unseren 2015er Mainstockheimer Hofstück Silvaner Spätlese trocken und den 2015er Mainstockheimer Hofstück Silvaner Kabinett trocken und 3 Sterne für den Mainstockheimer Silvaner QbA trocken
- Asia Wine Trophy 2017 in Südkorea: Goldmedaille für den 2015er Mainstockheimer Hofstück Silvaner Spätlese trocken
- 90 Punkte für unseren 2015er Mainstockheimer Hofstück Spätburgunder S beim Rotweinwettbewerb 2017 des Meiningers Verlages
- Wiederaufnahme in den Gault Millau 2018 und den Eichelmann 2018



Weingut im Porträt Weingut Dr. Heigel



Der Winzer und Kellermeister Klaus-Peter Heigel hat es geschafft, das kleine Weingut des Vaters in einen richtigen Betrieb zu verwandeln. Mitten im Naturpark Haßberge liegt der fränkische Betrieb und bietet ein breites Portfolio. Die Qualität im ganzen Sortiment überzeugt auch Kritiker wie Eichelmann und Gault Millau, welche **3 Sterne** bzw. Trauben vergeben.

Klaus-Peter Heigel - der leidenschaftliche Quereinsteiger

Erst unter dem Winzer und Kellermeister Klaus-Peter Heigel wurde das Weingut Dr. Heigel in Franken zu dem stattlichen Betrieb, der es heute ist. In Zeil am Main, mitten im malerischen Naturpark Haßberge samt mediterranem Hofareal, befindet sich das Gut.

Die tiefe Verbundenheit zum Franken-Wein entstand schon in jungen Jahren, als der Vater den jungen Klaus-Peter mit in den Weinberg nahm. Damals war das heutige Weingut Dr. Heigel nur ein Nebenerwerbsbetrieb und stellte in erster Linie ein Hobby für den Vater dar. Im Jahr 1994 jedoch begann der studierte Agrarwissenschaftler als Quereinsteiger das Gut seines Vaters nach und nach auszubauen. Dank steigender Anbaufläche und damit sinkenden Produktionskosten konnte der Winzer durch Ertragsreduzierung die Qualität der Weine im gleichen Takt erhöhen. Heute ist Klaus-Peter Heigel ein gemachter, erfolgreicher Winzer mit der Leidenschaft und Handwerkskunst eines absoluten Könners.

Das ständige Streben nach Perfektion

Auf circa 14 Hektar Rebfläche zählen Randersackerer Pfülben, Zeiler Mönchshang und Würzburger Abtsleite zu den Spitzlagen des Weinguts. Darauf werden sowohl weiße als auch rote Rebsorten angebaut. Der Boden, der vorrangig aus Muschelkalk und Sandsteinkeuper besteht, bietet gerade für Silvaner und Müller-Thurgau die perfekte Grundlage. Weitere Rebsorten sind Riesling, Weißburgunder, Rieslaner, Kerner und Bacchus. Jedoch auch Dornfelder, Früh- und Spätburgunder werden vinifiziert. Der klassische Silvaner ist die Hauptrebsorte des Betriebs in Franken und wird in der Regel trocken ausgebaut. Doch auch der Riesling von Weingut Dr. Heigel überzeugt die Kritiker immer wieder. Neben den trockenen Weinen, bietet das Portfolio auch halbtrockene und edelsüße Köstlichkeiten und auch in schwierigen Jahrgängen beweist der Winzer, dass er sein Handwerk beherrscht und greift auf verlängerte Fassreife sowie Feinhelfelagerung zurück. Dabei werden moderne Techniken gekonnt und präzise mit traditionellen Methoden kombiniert.

„Wir lieben einen lebendigen Weinstil mit hohem Genusspotential für jeden Tag – und große Weine für besondere Anlässe.“ Damit beschreibt Klaus-Peter Heigel seinen Anspruch. Bereits die Basisweine bestechen mit gutem Niveau und die Spitzenprodukte - ob Weißwein oder Rotwein - sind kräftig und präzise. Diese Anstrengungen und der absolute Verzicht auf Qualitätskompromisse werden regelmäßig durch nationale und internationale Auszeichnungen bestätigt. Nicht zuletzt die berühmten Weinkritiker Eichelmann und Gault Millau sind begeistert und haben die Arbeit des Franken-Weinguts Dr. Heigel mit drei Sternen bzw. Trauben belohnt. Klaus-Peter Heigel setzt die Erfolgsgeschichte zielstrebig fort. Bereits heute zählt der Betrieb zu den Vorzeigeweingütern in Franken und ist von dort nicht mehr wegzudenken.

Unser Ansporn: ...**Gault Millau**: "Die Drei-Trauben-Kategorie verzeichnet gleich fünf Neuzugänge. Rückkehrer Glaser-Himmelstoß gehört ebenso dazu wie Dr. Heigel, Reiss, Egon Schäffer und der Staatliche Hofkeller in Würzburg. "... http://www.riesling.de/.../gault-millau-weinguide-.../6_487.html

Der Feinschmecker: ..."Klaus-Peter Heigel investiert viel Kraft in die Arbeit im Weinberg, kümmert sich nebenher aber auch um diverse karitative Einrichtungen. Er hat in Zeil am Main den Betrieb seines Vaters deutlich erweitert und baut auf mittlerweile knapp 14 Hektar eine ganze Reihe von Rebsorten an, hauptsächlich auf Muschelkalk- und Keuperböden. Uns gefiel besonders der trockene 2013er Müller-Thurgau „Frank&Frei“, der in Zusammenarbeit mit weiteren fränkischen Winzern entsteht. Gelungen ist auch die trockene 2013er Spätlese vom Riesling aus der Lage Randersackerer Pfülben. "... <http://www.der-feinschmecker.de/weingueter/32086>

Regional und gut: ..."„Wir lieben einen lebendigen Weinstil mit hohem Genusspotential für jeden Tag – und große Weine für besondere Anlässe.“ Das Weingut liegt malerisch im Naturpark Haßberge, mit mediterranem Hofareal, direkt am Maintal Radwanderweg. Die Reben wachsen auf Sandsteinkeuper und Muschelkalk in den Weinbergen von Zeil bis Randersacker. Zahlreiche nationale und auch internationale Auszeichnungen bestätigen das stete Streben nach höchster Qualität. Langes Erklären ist überflüssig – spontaner Genuss erlaubt."...

<http://www.natuerlich-von-hier.de/index.php/weingut-dr-heigel>

Gault Millau:..." Und die Erfolgsgeschichte der letzten Jahre setzt der 2012er fort: Stimmige, rebsortentypische Trockene, die nie schwerfällig, sondern immer animierend sind, und elegante, klare Edelsüße ergänzen sich auf das Beste. Der Müller-Thurgau der Reihe Frank & Frei ist erfrischend, mit feiner Sortenart. Die elegante klare Trockenbeerenauslese erinnert im Duft dezent an Maiglöckchen und glänzt mit einem nuancierten Finish. Abgerundet wird die Kollektion von zwei gelungenen 2011er Rotweinen. Der nach Brombeer und Holunder duftende, kernige Spätburgunder entwickelt sich gut an Luft und endet auf einer feinen Säure. Eine gelungener Auftritt! "...

http://gaultmillau.de/guides/wines/1353_3_weingut-dr-heigel

Essen und Trinken: ..."Wunderbarer Winzersekt - 2009 RANDERSACKER SONNENSTUHL, SILVANER, BRUT, WEINGUT DR. HEIGEL, So haben Sie Silvaner noch nie gekostet: feines Birnen- und Mirabellenaroma, dazu Cremigkeit und schönste Eleganz!"...

http://www.wilhelmshof.de/pdf_texte/essen_und_trinken12.pdf