



SCHÄTZLE

WEINGUT

Subskription der Réserve-Weine: Jahrgang 2024 weiß / Jahrgang 2023 rot
DEGUSTATIONS-NOTIZEN VOM 4. FEBRUAR 2026

2023 KIRCHBERG SPÄTBURGUNDER RÉSERVE

Der Jahrgang 2023 wurde durchweg von viel Sonne und überdurchschnittlichen Temperaturen geprägt. In Summe fielen nur wenig Niederschläge, doch gerade so viel, dass die Reben gut versorgt wurden. Nachdem die Réserve Weißweine seit einem Dreiviertel-Jahr auf dem Markt sind und sicherlich von Ihnen schon probiert wurden, präsentieren wir nun den Kirchberg Spätburgunder.

Von diesem Jahrgang gibt es seit der Flurneuordnung am Kirchberg erstmals wieder etwas mehr Menge, denn nun haben die damals neu gepflanzten Reben endlich ein verzweigtes Wurzelwerk im Vulkan ausgebildet, das den besonderen Charakter dieser einmaligen Lage bis in die Trauben transportiert.

So ist ein komplexer Spätburgunder entstanden, der schon in der Nase ein wahnsinnig intensives Aroma nach dunklen Beeren wie Schwarzkirsche und schwarze Johannisbeere entfaltet. Auf dem Gaumen fällt zunächst eine kühle Herbe mit präziser Tanninstruktur und jugendlicher Frische auf. Nach etwas Luft-Zugabe entfaltet sich der Kirchberg Spätburgunder im Mund. Er zeigt dann die hellroten Töne einer Johannisbeere mit guter Dichte und einer druckvollen Länge, die jetzt schon einen Nachhall entwickelt, der bisher erst nach einer gewissen Zeit an Flaschenreife hinzukam. Da kam bei der Probe unser Senior Thomas richtig ins Schwärmen: „Der Kirchberg ist ein Unikat!“ Wie schön, dass wir diese Lage unseren Hausberg nennen dürfen.

*In der Subskription statt 50€ brutto zu 45€, Art. 3447 –Magnum & Jeroboam (Doppelmagnum) auf Anfrage.
Füllmenge: 1.220 x 0,75l / 24 x Magnum / 6 x Jeroboam*

Die **Réserve Weißweine** werden erst Anfang März gefüllt. Daher bieten wir Ihnen die einmalige Chance, auch Großflaschen vorzubestellen.

Wollen Sie Methusalem (6 Liter), Jeroboam (3 Liter) oder Magnum?

Dann teilen Sie uns Ihre Wünsche mit!

Was sich im Jahrgang 2023 bereits bewährt hat, haben wir mit dem 2024er fortgesetzt und nicht nur den Heiligenberg zwei Winter auf der Hefe (sur lie) im Fass reifen lassen, sondern auch den Kirchberg Chardonnay Réserve und ein Drittel des Kirchberg Grauburgunders. Die Weine zeigen jetzt schon eine Spannung, wie wir sie bisher noch nicht erleben durften.



SCHÄTZLE

WEINGUT

2024 HEILIGENBERG GRAUBURGUNDER RÉSERVE

Es ist nach wie vor eine Sensation und erfüllt uns mit Stolz, dass wir durch unsere differenzierte Arbeit und die naturnahe Herangehensweise diese Grand Cru Lage am Ortseingang zu Schelingen auf der Morgen-Sonnen-Seite entdecken und aus der Taufe heben durften.

Schon im jugendlichen Stadium zeigt dieser Weine sein Potential, das sich künftig in Ihrem Weinkeller vollends entfalten darf. Die Nase erinnert an frische Aromen wie Mandarine, hell-gelbe Früchte und Melisse. Am Gaumen nimmt man zuerst die frische Säure wahr, bevor die salzige Note der für den Heiligenberg typischen Vulkanbomben sich an den Zungenrändern entfaltet. Der Wein wirkt sehr lebendig und füllt den Mund mit einer festen Textur druckvoll aus. „Athletisch“ würde den Charakter wohl am besten treffen.

In der Subskription statt 35€ brutto für Sie zu 31,50€, Art. 4327 – auch in Großflaschen erhältlich.

2024 KIRCHBERG GRAUBURGUNDER RÉSERVE

Nur einen Steinwurf entfernt Richtung Süd-Westen erstreckt sich der Kirchberg. Dieses Areal aus kleinsten Vulkanterrassen mit doppelt so viel Böschungfläche wie Rebfläche ist ein Paradies für Wildbienen, Vögel, Smaragdeidechsen und eine artenreiche Pflanzenwelt. Umso schöner für uns, dass in diesem Gebiet außergewöhnliche Weine entstehen.

Der Kirchberg Grauburgunder zeigt besonders den kühlen Jahrgangscharakter aus 2024. Beim ersten Riechen nimmt man Düfte von frisch aufgeschnittenem Kernobst, gelber Williams-Birne und weißen Blüten wahr. Dies intensiviert sich mit etwas Luft, bleibt aber kernig und feingliedrig. Am Gaumen zeigt sich dann ein voller Geschmack mit nussigen Tönen und einem cremigen, den Mund auskleidenden Finale. Dies alles bei feiner Saftigkeit und Animation.

In der Subskription statt 30€ brutto zu 27€, Art.4337 – auch in Großflaschen erhältlich.

2024 KIRCHBERG CHARDONNAY RÉSERVE

Noch müssen wir mit kleinen Mengen aus dieser Lage auskommen, doch viele junge Chardonnay Reben stehen am Kirchberg und eifern darum, endlich auch einen Großen Wein hervorzubringen. Wir blicken optimistisch in die Zukunft!

Beim 2024er entfalten sich zunächst die klassischen Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und etwas Quitte im Hintergrund. Nach und nach zeigt sich eine feine Reduktion. Diese verleiht dem Chardonnay eine Länge und Vielschichtigkeit, die den Spannungsbogen bis zu einem komplexen Finale hoch hält.

*In der Subskription statt 35€ brutto zu 31,50€, Art. 4347 – **max. 6 Flaschen pro Kunde**,
Großflaschen auf Anfrage*



SCHÄTZLE

WEINGUT

Senden Sie uns Ihre Subskriptions-Wünsche bis spätestens 1. März 2026 zu. Die Rechnungsstellung erfolgt danach. Bei zu großer Nachfrage behalten wir uns Mengen-Reduktionen vor.

Die Auslieferung der Réserve-Weine erfolgt ab dem 1. Mai 2026. Wir informieren Sie hierzu nochmals, so dass Sie Gelegenheit haben, weitere Weine aus unserem Sortiment hinzu zu bestellen.

ZUR ERINNERUNG: 2022 KIRCHBERG SPÄTBURGUNDER RÉSERVE

Es war ein grandioses, ausgeglichenes Winzer-Jahr 2022. [...] So bereitete die Ernte große Freude, wenn auch die sommerlichen Temperaturen Anfang September das Schätzle-Team sehr ins Schwitzen brachten.

[...] Der 2022 Kirchberg Spätburgunder Réserve reiht sich damit ein in die Abfolge von Grand Cru Weinen mit besonderer Konzentration bei kleiner Menge.

Im Glas verführt ein brillantes Rot, in die Nase steigen feine Kirsch-Aromen untermalt mit etwas dunkleren Tönen nach Waldbrombeere und Zwetschge. Am Gaumen zeigen sich zunächst Sauerkirscharomen, die zu einem strahlend, frischen Entrée führen. Im Abgang präsentiert sich der Spätburgunder dicht und kompakt mit strukturiertem Tannin und feiner Länge. Der 2022 Kirchberg Spätburgunder hat wahrhaft die Sonne und Kraft des Jahrgangs eingefangen.

Noch haben wir ein paar Flaschen dieses wunderbaren Jahrgangs für Sie. Sichern Sie sich Ihren 2022 Kirchberg Spätburgunder Réserve zu 50€ brutto pro Flasche.