Heilbronn Marketing GmbH

Kirchbrunnenstraße 3

74072 Heilbronn

Sara Furtwängler

Stellv. Leitung Stabsstelle Marketing

Pressesprecherin

Tel. +49 7131 56 46 47

Fax. +49 7131 56 37 58

furtwaengler@heilbronn-marketing.de

www.heilbronn.de

Pressemitteilung

Seite 1

21. Dezember 2020

Neunte Abfüllung des Heilbronner Bürgerweins geht in den Verkauf

**Das Beste aus zwei Kellern**

**Der Bürgerwein ist nicht nur eine edle Rotweincuvée, sondern auch ein Vorzeigeprojekt der Heilbronner Weinwirtschaft mit ihren Partnern. Seit zehn Jahren kooperieren Heilbronner Bürgerstiftung, der hiesige Verkehrsverein, Genossenschaftskellerei Heilbronn (WG) und das Heilbronner Weingut G.A. Heinrich. Gemeinsam gelingt es jedes Jahr, einen Wein in limitierter Auflage auf den Markt zu bringen, durch dessen Verkauf der Erhalt und der Ausbau des Wein Panorama Wegs am Wartberg unterstützt wird. Heute geht mit der neunten Abfüllung ein ganz besonderer Jahrgang in den Verkauf. Zum ersten Mal haben Genossenschaftskellerei und Weingut G.A. Heinrich den Wein gemeinsam vinifiziert.**

**Der Bürgerwein**

Es ist nicht alltäglich, dass eine Genossenschaft und ein privatwirtschaftliches Weingut gemeinsam einen Wein ausbauen. Doch das Projekt Bürgerwein war von Beginn an ein Gemeinschaftsprojekt mit vielen Partnern, die sich einsetzen für die Weinstadt Heilbronn. Martin Heinrich (G.A. Heinrich) und Justin Kircher von der Genossenschaftskellerei Heilbronn haben den Teamgeistgedanken hinter diesem Projekt in diesem Jahr zum Anlass genommen, die edle Rotweincuvée aus heimischen Sorten zum ersten Mal gemeinsam zu produzieren. Und die beiden Weinexperten wären nicht wer sie sind, wenn sie sich nicht das ehrgeizige Ziel gesetzt hätten, in diesem Zuge auch in der Qualität des Produktes nochmal einen Sprung zu machen. Die besten Rotweine der Rebsorten Lemberger und Samtrot des Jahrgangs 2018 haben sie aus ihren Kellern zu einer gemeinsamen Bürgerwein-Cuvée verheiratet.

**Wein-Expertise**

„Sie duftet nach schwarzen Beerenfrüchten, hat zarte Tannine vom Samtrot und man schmeckt Fülle und Schmelz vom Lemberger“, beschreibt Tobias Heinrich, der bei G.A. Heinrich für den Weinausbau verantwortlich ist. Gemeinsam mit Arne Maier, dem Kellermeister der WG Heilbronn, hat er nach der Ernte 2020 stundenlang getüftelt, bis die Cuvée so abgestimmt war, dass alle Beteiligten heute sehr zufrieden auf ihr Gemeinschaftswerk blicken. „Mit diesem Wein können die langen Winterabende gerne kommen“, so Arne Maier. 2018 hätten die klimatischen Voraussetzungen für die Rotweinerzeugung im Weinberg nicht besser sein können. Die Trauben seien alle auf der Maische vergoren worden und hätten anschließend im Eichenholzfass gereift.

**Besonderes Weinjahr 2020**

2020 war aufgrund der Corona-Pandemie unumstritten ein besonderes Jahr. Die Weinbranche hat vor allem unter der Schließung der Gastronomie stark gelitten. Und dennoch ist es in Heilbronn ein Jahr gewesen, bei dem der Wein eine wichtige Rolle spielte und viele neue Weinthemen geboren wurden. „Der Weinpavillon an der Neckarbühne, das Weinausschankhäusle am Wartberg und nicht zuletzt der Weinsommer, der sämtliche Weinveranstaltungen in Heilbronn zusammenführte“, zählt Steffen Schoch, Geschäftsführer der Heilbronn Marketing GmbH wichtige Meilensteine auf. Das abgesagte Heilbronner Weindorf wurde durch ein Corona-konformes Weindorf-Auslese-Programm zumindest teilweise kompensiert. Weg von der Enge und dem Festcharakter hat das alternative Format die Menschen dezentral dorthin geführt, wo der das ganze Jahr über Wein produziert wird, auf die Weingüter und in die Weinberge und hat den Bürgern den touristischen Wert des Weines anschaulich vor Augen geführt.

**Bürgerweinmenü**

Auch ein leckeres Bürgerwein-Menü steht im neuen Jahr wieder auf der Karte der Wein Villa. Die edle Rotweincuvée inspirierte Küchenchef Florian Hemrich zu einem Gericht, bei dem der Wein nicht nur als wunderbarer Begleiter fungiert, sondern in jedem Gang auch auf den Teller kommt. Bei Süppchen und glacierten Spalten vom Kürbis an Feldsalat & Brotauswahl zur Vorspeise, feinem Ragout vom heimischen Wild mit Serviettenknödel, Birne und Preiselbeeren als Hauptgang und einem Nachtisch bestehend aus zerpflücktem Ofenschlupfer mit Apfelspalten und Rosinen (46,50 Euro) gerät der Wein im Glas beinahe in den Hintergrund.

**Die Geschichte des Heilbronner Bürgerweins**

Der Verkehrsverein Heilbronn und die Heilbronner Bürgerstiftung hatten zur finanziellen Unterstützung der Pflege des Wein Panorama Wegs am Wartberg im Jahr 2010 die Idee des Bürgerweins entwickelt. Im Wechsel vinifizierten seither die Genossenschaftskellerei und das Heilbronner Weingut G.A. Heinrich jedes Jahr eine edle Rotweincuvée in inzwischen zwei eigens dafür angefertigten Eichenholzfässern. 2 Euro pro verkaufte Flasche kommen direkt dem Erhalt des Heilbronner Kulturguts zugute.

Der aktuelle Bürgerwein mit neuem Etikett ist ab sofortfür 13,90 Euro erhältlich im Weingut G.A. Heinrich (Riedstraße 29), bei der Genossenschaftskellerei Heilbronn (Binswanger Straße 1), in der Wein Villa (Cäcilienstraße 66) und sobald sie wieder geöffnet ist auch in der Tourist-Information der Heilbronn Marketing (Kaiserstraße 17).