



Weinwerk die Weinmanufaktur



Kontakt

Balthasar-Neumann-
Promenade 10
97688 Bad Kissingen
Tel. 0971-71878735
www.weinwerk-hab.de
kontakt@weinwerk-hab.de

Besuchszeiten

Weinmanufaktur:
Mo.-Sa. 14-23 Uhr
So. 14-22 Uhr
Vinothek:

Mi./Do. 17-22 Uhr
Fr./Sa. 15-24 Uhr
So. 14-22 Uhr

Weinmanufaktur mit Wein-
und Tapas-Bar, Dachterrasse;
Event-Location, vinophiler
Stadtrundgang, Weinbergs-
wanderungen, Picknick,
Spargelessen im Weinberg
etc.; Vinothek auf der
Ludwigsbrücke

Inhaber

Kathrin Baier-Buttler

Kellermeister


Bernhard Brand

Produktion

35.000 Flaschen

In Bad Kissingen wird schon lange kein Wein mehr angebaut, aber es gibt ein Weingut der etwas anderen Art, das seit 2020 seinen Sitz in einem historischen Gebäude aus dem Jahr 1874 am Rosengarten hat, die Kellerei befindet sich als „gläserne Manufaktur“ im zweiten Obergeschoss, in der Kuppel des Gebäudes, in dem sich auch die Wein- und Tapasbar befindet; eine Vinothek auf der Ludwigsbrücke ist ebenfalls Teil des Konzeptes. 2010 hatte Kathrin Baier-Buttler ihr Weingut gegründet, einige Weinberge gekauft, gerodet und neu bestockt. Die Trauben bezieht sie nach wie vor hauptsächlich aus Hammelburg, aus den Lagen Heroldsberg und Trautlestal sowie dem Feuerthaler Kreuz. Silvaner spielt die wichtigste Solisten-Rolle im Betrieb, gefolgt von Weißburgunder, Dornfelder, Spätburgunder, Chardonnay und Riesling, einige andere Rebsorten wie Müller-Thurgau, Regent, Bacchus oder Domina werden nur in Cuvées verwendet.

Kollektion

Eine große Kollektion wurde zum Debüt vorgestellt mit Weinen aus den Jahrgängen 2015 bis 2019 – und die Kollektion überzeugt, die Stilistik gefällt uns gut, Struktur statt Primärfrucht, auch die gereiften Weine zeigen viel Frische. Die Silvaner sind stark, wie der „777“ beweist, der 2017er ist wunderschön frisch, zupackend, der 2018er etwas würziger, die 2015er Platin-Edition ist herrlich reintönig, fein gereift, besitzt Struktur, Frische und Grip. Den Goldstück-Chardonnay konnten wir auch in zwei Jahrgängen verkosten, der 2017er ist unser Favorit, weist nur 11 Prozent Alkohol auf, aber man vermisst nichts, er ist reintönig und harmonisch. Sehr gut sind auch die beiden im Barrique ausgebauten Rotweine, die 2015er Cuvée ist rauchig, zupackend, der 2016er Pinot Noir besitzt feine Frische, Struktur und Grip. 

Weinbewertung

- 81** „Secco“ trocken „#1“ | 11%
- 82** 2017 „Sissi 1862“ Cuvée weiß trocken | 11%/8,-€
- 81** 2018 „Sissi 1862“ Cuvée weiß trocken | 13%/8,-€
- 84** 2017 Silvaner trocken „777“ Hammelburger Heroldsberg | 11,5%/9,50€
- 84** 2018 Silvaner trocken „777“ Hammelburger Heroldsberg | 12,5%/9,50€
- 82** 2017 Pinot Blanc trocken „Lola Montez“ | 12%/10,-€
- 83** 2018 Pinot Blanc trocken „Lola Montez“ | 13,5%/10,-€
- 85** 2015 Silvaner Spätlese trocken „777 Edition Platin“ Heroldsberg | 13,5%/9,-€
- 84** 2019 Riesling trocken „Beatrix“ Hammelburger Trautlestal | 12%/10,-€
- 86** 2017 Chardonnay trocken „Goldstück“ Hammelburger | 11%/18,-€
- 83** 2018 Chardonnay trocken „Goldstück“ Hammelburger | 14%/18,-€
- 80*** 2018 Silvaner Auslese „Balthasar N“ Hammelburger Heroldsberg | 13%/29,-€
- 83** 2019 „Rafina“ Rosé trocken Hammelburger | 10,5%/7,-€
- 85** 2015 „Apropos“ Cuvée rot trocken Hammelburger | 12%/10,50€
- 85** 2016 Pinot Noir trocken „Feuerwerk“ Hammelburger | 12%/10,50€