



Hinterbichler

Hinterbichler – en Pälzer mit Worzle

Die Wurzeln der Hinterbichlers sind tief verankert in der Pfalz – genauer gesagt in Bobenheim am Berg, wo Junior Markus zusammen mit seinem Vater das Weingut Hinterbichler betreibt. Verfolgt man das familiäre Wurzelwerk weiter, führen die Ausläufer bis nach Österreich. Von dort kam der Vater 1980 in die Pfalz und wie sein Sohn liebt er die Pfalz und ihre Weine. Doch seine Wurzeln kann er nicht ablegen, sie sind und bleiben in Österreich verhaftet.

Der Junior Markus Hinterbichler, Weinbautechniker und Jungwinzer, bringt viel frischen Wind in das elterliche Weingut. Er geht im wahrsten Sinne des Wortes „an die Wurzel“ und versucht ihr neues Leben einzuhauchen. Dafür krempelt er so einiges um und verbreitet zusehends Chaos durch die unkonventionellen Wege, die er geht. Doch auch Markus kann und will sich von seinen Wurzeln nicht losreißen, ganz im Gegenteil: Er versucht diese offen zu legen und möchte aus diesem Grund in Zukunft auch österreichische Rebsorten kultivieren. Die müssten doch genau so gut in die Pfalz passen wie der Vater ...

Um ein weiteres Stück Familiengeschichte in die Pfalz zu holen, greift der junge Winzer weit zurück – quasi zum Ursprung der Wurzel. Dieser liegt in Oberösterreich beim „Stoana“, dem Geburtshaus des Vaters, welches in den österreichischen Alpen an eine 1,5 km lange Steinwand gebaut wurde – in die Stoana (= Steine) eben! Im Weingut Hinterbichler trägt jetzt eine Cuvée aus Scheurebe, Bacchus und Chardonnay diesen Namen. Dieser wächst schließlich auch auf Stoana: auf den Lagen Kieselberg, wo verwitterter Buntsandstein anliegt, und Ohligpfad, der von Lehm und Löss geprägt ist.

Markus Hinterbichler, sein Vater und ihre Weine – allesamt Pälzer mit Worzle.



Hinterbichler



Hinterbichler

STOANA

0,75 Ltr

Hinterbichler STOANA trocken 2010

Eine Cuvée aus Scheurebe, Bacchus und Chardonnay; gewachsen um Bobenheim am Berg auf den Lagen Kieselberg, wo verwitterter Buntsandstein liegt und Ohligpfad, der von Lehm und Löss geprägt ist. Der Ausbau des STOANA erfolgt im Edelstahltank bei ca. 18° C.

Die Cuvée strahlt in hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von reifer Grapefruit und Zitrusfrüchten. Am Gaumen animierend und sehr süffig mit exotischen Noten von Melone und Johannisbeere.

Der STOANA ist der perfekte Begleiter zu Huhn- und Fischgerichten, bietet aber auch als Solist unkomplizierten Trinkgenuss. Einfach ein toller Sommerwein!



Hinterbichler

Kleinkarlbacher Straße 16, 67273 Bobenheim am Berg, +49 (0) 6353 - T 3990 / F 507170, [info\(at\)hinterbichler.de](mailto:info(at)hinterbichler.de), hinterbichler.de

Fakten

Gründungsjahr

1986

... eigentlich schon 1900 durch Opa Weber

... neu erfunden schließlich 2010 vom Junior Markus Hinterbichler

Hektar

stolze 16

Höhenmeter

Cool Climate in 210 Höhenmeter

... und damit voll im Trend

Anbau

mit 45% ist der Riesling in der Übermacht

... dennoch nicht unterlegen sind Sauvignon Blanc, Weißburgunder
und Grauburgunder

Weinberg

liegt jetzt voll und ganz in Markus' Verantwortung

... ebenso wie der Weinkeller

Zäsur geglückt?

die Zeit wird's zeigen

... also abwarten und Wein trinken



Hinterbichler