



Eberhard Klein

Kontakt

Blumenstraße 1
74399 Walheim
Tel. 07143-35745
Fax: 07143-35720
www.schalkstein.de
terrassenweinbau@t-online.de

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber

Eberhard Klein

Rebfläche

3,3 Hektar

Knapp die Hälfte der Weinberge von Eberhard Klein liegt in terrassierten Steillagen am Zusammenfluss von Neckar und Enz, wo die Reben auf Muschelkalkböden wachsen. Bis auf einen Weinberg in Besigheim (Wurmberg) liegen alle Parzellen in Walheim, darunter einige im ursprünglichen Schalkstein, der 1971 Namensgeber für alle Walheimer Weinberge wurde. Die Weinberge, 28 Parzellen, zwischen 4 und 40 Ar groß, sind dauerbe-grünt, befinden sich zur Hälfte in Steillagen. Eberhard Klein baut Riesling, Grauburgunder, Traminer, Lemberger, Trollinger, Schwarzriesling und Zweigelt an, er setzte verstärkt auf Chardonnay und Spätburgunder, legte Merlot an. Die Weißweine werden komplett spontanvergoren, die Rotweine teilweise, alle Rotweine werden 15 bis 20 Tage maischevergo-ren und in großen und kleinen Eichenholzfässern ausgebaut, Weißweine kommen ebenfalls gelegentlich ins Barrique. In der hauseigenen Brennerei werden Obst- und Tresterbrände erzeugt, die teilweise in Fässern aus Eichen-, Eschen- oder Kirschholz reifen. Seit dem Jahrgang 2018 werden die Weine nicht mehr bei der amtlichen Qualitätsweinprü-fung eingereicht und kommen als Schwäbischer Landwein auf den Markt.

Kollektion

Erstmals verkosten wir Riesling-Sekt von Eberhard Klein, und das in zwei Versionen, beide sind sehr gut. Beide wurden nicht dosiert, sondern haben Restzucker behalten. Der Extra-Brut zeigt feine rauchige Noten, ist harmonisch, hat Grip, beim Brut steht die Rieslingfrucht etwas mehr im Vordergrund, er besitzt gute Struktur und Frische. Der Liter-Riesling ist klar und zupackend, der für die Marktwirtschaft in Besigheim abgefüllte Riesling ist kraftvoller. Sehr gut gefällt uns der Grauburgunder, der reintonige Frucht zeigt, gelbe Früchte, feine Frische, gute Struktur und Harmonie besitzt. Der im Barrique ausgebaute Chardonnay zeigt viel Duft und Würze, ist füllig, kraftvoll und strukturiert, noch jugendlich. Der Spätburgunder ist herrlich reintonig, fruchtbetont und frisch, zupackend und strukturiert. Noch ein klein wenig besser gefällt uns der im Holz ausgebaute Merlot, der rauchig-würzige Noten zeigt, reintonige Frucht und Grip besitzt. —

Weinbewertung

- 86** 2019 Riesling Sekt extra-brut | 12%/13,50€
- 86** 2019 Riesling Sekt brut | 12%/13,50€
- 83** 2020 Riesling trocken (fl) | 12,5%/5,50€
- 84** 2020 Riesling „Marktwirtschaft“ | 13%/8,20€
- 86** 2020 Grauburgunder („Rosengold“) | 15%/7,40€
- 85** 2020 Chardonnay trocken Barrique | 13%/13,50€
- 83** 2020 „Epona“ Rosé trocken | 12,5%/5,50€
- 86** 2019 Spätburgunder trocken | 13,5%/10,50€
- 87** 2019 Merlot Holzfass | 13%/13,50€

