



Hausknecht

Kontakt

Würzburger Straße 59
97250 Erlabrunn
Tel. 09364-2533
<https://www.weingut-hausknecht.de/>
info@weingut-hausknecht.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-12 + 13-18 Uhr
Sa. 8-16 Uhr
und nach Vereinbarung
Heckenwirtschaft
Gästezimmer

Inhaber

Frank Hausknecht

Kellermeister


Frank & Markus Hausknecht

Rebfläche

11 Hektar

Das Weingut Hausknecht war früher ein landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb in Erlabrunn, der sich seit den achtziger Jahren ganz auf Wein- und Obstbau konzentrierte und die Rebfläche stetig vergrößerte. 1990 wurden die Betriebsgebäude erweitert, seit 1992 hat zweimal jährlich die Heckenwirtschaft geöffnet. Anfang der neunziger Jahre übernahm Frank Hausknecht den Betrieb von seinen Eltern Hans und Lydia. Seine Ehefrau Monika übernahm 2003 den elterlichen Betrieb in Escherndorf, weswegen sie Weinberge im Erlabrunner Weinsteig besitzen, aber auch im Escherndorfer Lump und in der Obereisenheimer Höll. Während Lump und Höll von reinem Muschelkalk geprägt sind, findet man im Weinsteig tiefgründigere Böden auf Muschelkalk, aber auch Ausläufer vom Buntsandstein. Weiße Rebsorten nehmen vier Fünftel der Rebfläche ein: Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus, Kerner, Scheurebe, Weißburgunder und Riesling. An roten Sorten bauen die Hausknechts Spätburgunder, Domina und Dornfelder an. Markus Hausknecht hat 2018 seine Ausbildung zum Weinbautechniker beendet und arbeitet seither im elterlichen Betrieb.

Kollektion

Vier trockene Spätlesen aus dem Jahrgang 2022 führen die neue Kollektion an. Der Weißburgunder ist sehr offen, eindringlich, füllig und saftig, besitzt viel reintönige Frucht. Er stammt aus der Obereisenheimer Höll, die anderen drei Weine kommen vom Escherndorfer Lump. Der Riesling setzt ganz auf Frucht und Intensität, besitzt reintönige reife süße Frucht. Der Silvaner von alten Reben ist sehr offen, zeigt reife Birnen, besitzt viel Substanz, unsere ganz leichte Präferenz gilt der etwas strukturierten Barrique-Version, wobei der Holzeinsatz sehr dezent ist. Die trockenen Kabinettweine setzen auf Frucht und Frische, der Traminer ist kraftvoll und zupackend, die beiden restsüßen Spätlesen, Bacchus und Scheurebe, sind wunderschön reintönig und süffig, wie immer eine sichere Bank. 

Weinbewertung

- 83** 2023 „Cuvée M“ Kabinett Weißwein trocken | 12%/6,80€
- 84** 2023 Silvaner Kabinett trocken Erlabrunner Weinsteig | 12,5%/7,-€
- 84** 2023 Riesling Kabinett trocken Erlabrunner Weinsteig | 12%/7,50€
- 87** 2022 Silvaner Spätlese trocken „Alte Reben“ Escherndorfer Lump | 13,5%/10,50€
- 87** 2022 Weißer Burgunder Spätlese trocken Obereisenheimer Höll | 14%/10,-€
- 87** 2022 Riesling Spätlese trocken Escherndorfer Lump | 12,5%/10,50€
- 85** 2023 Traminer trocken Erlabrunner Weinsteig | 13%/10,-€
- 88** 2022 Silvaner Spätlese trocken „Alte Reben“ Barrique Eschernd. Lump | 13,5%/12,50€
- 85** 2023 Bacchus Spätlese Erlabrunner Weinsteig | 11,5%/9,-€
- 85** 2023 Scheurebe Spätlese Erlabrunner Weinsteig | 12%/9,-€
- 83** 2023 Spätburgunder Weißherbst Kabinett | 12%/6,80€
- 85** 2020 Spätburgunder Kabinett trocken Erlabrunner Weinsteig | 13,5%/7,-€

