



# Hideway an der Rheinfront!

**Weniger als eine Stunde vom Zentrum Frankfurts entfernt erwartet neugierige Weinliebhaber eine Weinregion voller Überraschungen: Die Rheinhessische Rheinfront. Eine besondere ist hier das versteckt in der romantischen Ortsmitte von Guntersblum liegende Weingut von Gunther Hiestand!**

**F**ernab der geschäftigen Dorfstraße muss man zunächst nach „Nordhofen“ fahren, um schließlich hinter einer schmalen Einfahrt den Fachwerkgiebel des Weinguts Hiestand zu entdecken. Ein geräumiger Innenhof, von einer mächtigen, immergrünen Eibe beschattet, beherbergt die Betriebsgebäude. Doch nicht nur das Gut an sich ist eine echte Entdeckung, auch seine individuellen, ausgesprochen spannenden Weine warten noch darauf, aus ihrem Dornröschenschlaf wach geküsst zu werden. Der schnelle Blick an die qualitative Spitze macht deutlich: Mit der Einzellage Kreuz, dem Riesling und den Hiestand's haben sich drei perfekte Partner gefunden! Die vielschichtige Bodenformation der Lage mit ihrem Wechselspiel der Gesteine und Mineralschichten aus dem Urstromtal des Rheins ist einzigartig und dieses unvergleichliche Terroir fordert die Rieslingreben Jahr für Jahr aufs Neue, abseits bekannter Weinstile einen filigranen, vielschichtigen und ungemein langlebigen Riesling von seidiger Eleganz und feiner Würze entstehen zu lassen. Solche Weine erschließen sich dem Genießer nicht auf den ersten Blick, sondern brauchen Zeit, ihr Potential zu entfalten – und einen bodenständigen Winzer wie Gunther Hiestand, dem es hier ganz unaufgeregt gelingt, das

volle Lagenpotential zu nutzen und so große Weine zu erzeugen und in Ruhe heranreifen zu lassen.

### Tradition und Moderne

Etwas eigen sind die Hiestand's mit ihrer traditionellen Ausbauweise und langem Hefelager der Weißweine im großen Holzfass allerdings schon, doch das kann kaum verwundern, begeistert sich die Familie doch schon seit Generationen für die Rebsorte Gewürztraminer und reizt je nach Jahrgang die ganze Bandbreite vom trockenen Prädikatswein und einer fruchtsüßen Spätlese bis zu Trockenbeerenauslese oder Eiswein aus. Für Senior Erich Hiestand steht nach 40 Jahren erneut die aufwendige Selektion der besten Gewürztraminerbestände an, um Pflanzreben für die nächsten Neuanlagen vermehren zu können. Eine Aufgabe, die viel Fingerspitzengefühl, Hingabe und Geduld erfordert – wundervoll, solchen soliden Weinbauern mit sensiblem Gespür für Mensch, Rebe und Umwelt zu begegnen. Seit mehr als sechs Jahrhunderten lebt und arbeitet die Familie Hiestand nun schon im Einklang mit Natur und ihren Reben. 1401 wird der Name Hiestand erstmals am Zürichsee in der Schweiz urkundlich erwähnt. Nach den Wirren

Fotos: Clemens Hess

**Goldener Oktober in Guntersblum:**  
**Hoffest vom 3.-5. Oktober** täglich ab 11 Uhr  
**Straußwirtschaft vom 6.-12. Oktober** täglich ab 14 Uhr  
 Entspannte Stunden in bester Sonnen-Südlage vor dem historischen Fachwerkhaus mit einem guten Glas Wein und Leckereien aus der Gutsküche.

des 30-jährigen Krieges verschlägt es die Familie als Acker- und Weinbauern an die Rheinfront nach Rheinhessen.

### Im Einklang mit der Natur

Heute wird der Betrieb von Gunther Hiestand geleitet. Er arbeitet täglich aufs Neue daran, Harmonie und Frucht der Trauben zusammen mit der Kraft und Mineralität der erstklassigen Böden unverfälscht in die Flasche und somit zu seinen Kunden bringen. In einer unruhigen, ja hektischen Zeit, in der einige Kollegen eher auf schnellste Gewinnmaximierung denn auf Qualität und persönliche Handschrift setzen, bleibt bei Hiestand's oberste Maxime, die Natur zu respektieren, anstatt sie auszunutzen. Mehrjährige Brache der Weinberge, gezielte Einsaat von Begrünpflanzen und vollständiger Verzicht auf synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sind dabei nur einige Eckpfeiler von Hiestand's Qualitätsdenken. Riesling und Sylvaner führen das Sortiment an und beanspruchen zusammen mit den Burgundersorten über zwei Drittel der Rebflächen. An Rotweinsorten stehen die traditionelle Rebsorte Portugieser sowie der Newcomer Dornfelder in den Weinbergen, der bei Hiestands jedoch mit über 40jährigen Anlagen schon zu den alten Knaben zählt. Eines sucht der Weinfreund im Gutshof jedoch vergeblich: Den Weinkeller. Dieser liegt nämlich im Guntersblumer Kellerweg, wo entlang der Straße über 100 Gewölbe in den Hang oberhalb des Marktfleckens getrieben wurden. In einem aus Kalkstein gewölbten Keller lagern dort in Reihen die großen und kleinen Fässer aus



Blick durch die Weinberge auf den Guntersblumer Kellerweg

Spessarteiche. Verschont von allzu häufiger Bewegung sowie ohne überambitionierten Einsatz von Keller-High-Tech reifen dort die Gutsweine heran. Nach der Füllung in März und April kommen die meisten Weine erst im September kurz vor der neuen Ernte in den Verkauf. Ein Vorbote des neuen Jahrgangs ist zum 1. Mai der No.4 Weiß oder Rosé, jeweils eine herrlich leichte und animierende Cuveé aus traditionellen Rebsorten mit modernem Auftritt – ideal für Picknick, Grill und Terrasse wie alle Weine bei Hiestand's. Doch nicht nur die lohnen einen Besuch ...

### Geistvolle Kunstwerke

Aus einem Traum wird Wirklichkeit: Nach über 100 Jahren Pause werden seit 1997 in Hiestands Hofbrennerei endlich wieder geistige Genüsse gebrannt. Aus den Früchten der Weinberge entstehen Trester, Weinhefe und Traubenbrand und Quitten aus dem Weingutsgarten, Wildpflaumen an den Terrassen der Weinberge oder die einzigartigen grünen Weinbergspfirsiche werden aufwändig gesammelt und von Hand verlesen. Um deren ursprünglichen Geschmack ins Glas zu bringen, ist die Kunst des Brennmeisters gefragt: Die natürliche Verwandlung von Sonnenwärme in fruchteigenen Zucker, die Vergärung zu Alkohol und das Destillieren und Anreichern der Aromastoffe – in der Brennblase entstehen unvergleichliche Brände und Liköre. Sie wollen abseits ausgetretener Pfade Neuland entdecken und die Winzerfamilie Hiestand persönlich kennenlernen? Dann besuchen sie doch mal das Hoffest vom 3. bis 5. Oktober oder die Straußwirtschaft vom 6. bis 12. Oktober. Neben traditionellen Backeskartoffeln gibt es beispielsweise Wurst, die auf den Trestern in der hofeigene Destille gegart wird und das Dessert vom eigenen Grünen Weinbergspfirsich will auch probiert werden – am besten unterm Mandelbaum im verträumten Weingutsgarten! Die außergewöhnlichen Weine von Gunther Hiestand gibt es übrigens auch bald bei den Kursen der Genussakademie zu probieren – und natürlich im Genussshop auf der Fressgass!



Gunther Hiestand im seit über 400 Jahren genutzten Holzfasskeller

Hiestand Weingut & Hofbrennerei  
 Nordhöfer Strasse 19, 67583 Guntersblum  
 Tel. 06249-2266, www.hiestand-weingut.de