



Glaser-Himmelstoß

Kontakt

Langgasse 7
97334 Nordheim
Tel. 09381-4602
Fax: 09381-6402
www.weingut-glaser-himmelstoss.de
info@weingut-glaser-himmelstoss.de

Besuchszeiten

Vinothek Nordheim (Langgasse 7) / Vinothek Dettelbach (Bambergerstraße 3):
Mo./Mi.-Sa. 13-18 Uhr
So. & Feiertage 14-17 Uhr
Di. Ruhetag
Restaurant Himmelstoss,
Pächter: Roman Krückel

Inhaber

Wolfgang & Monika Glaser

Kellermeister

Wolfgang & Julia Glaser

Rebfläche

14 Hektar

Produktion

80.000 Flaschen

Das Weingut Glaser-Himmelstoss entstand durch die Vereinigung der jeweils elterlichen Weingüter von Wolfgang und Monika Glaser (Weingut Siegfried Glaser und Weingut Himmelstoss) und hat Betriebssitze in zwei fränkischen Ortschaften, Dettelbach und Nordheim, wo der Ausbau der Weine erfolgt. Inzwischen werden sie im Betrieb von Tochter Julia unterstützt, die sich zusammen mit ihrem Vater um den Keller kümmert. Die wichtigste Lage ist das Dettelbacher Berg-Rondell; innerhalb dieser recht großen Lage möchte Wolfgang Glaser die historische Einzellage Berg wieder zum Leben erwecken und als geschützte Ursprungsbezeichnung eintragen lassen. Weitere wichtige Lagen sind Nordheimer Vögelein, Sommeracher Katzenkopf und Dettelbacher Sonnenleite. Silvaner ist die wichtigste Rebsorte, nimmt 30 Prozent der Fläche ein, Müller-Thurgau ein Viertel. Es folgen Riesling und Spätburgunder, Grau- und Weißburgunder, dazu gibt es Spezialitäten wie Scheurebe, Schwarzriesling, Gewürztraminer und Rieslaner. Das Programm ist vierstufig gegliedert: Die Basis bilden die Gutsweine, dann folgen Ortsweine aus Dettelbach und Nordheim (bis 2013 als Kabinett trocken bezeichnet) und Erste Lage-Weine aus Berg-Rondell, Vögelein und Katzenkopf (bis 2012 Spätlese trocken), die zukünftigen Großen Gewächse sollten aus der Lage Berg kommen, hat Wolfgang Glaser uns vor Jahren erklärt, passiert ist aber seither nichts. Edelsüße Weine spielen eine wichtige Rolle im Betrieb, Wolfgang Glaser erzeugt, wenn es der Jahrgang erlaubt, die ganze Bandbreite an Prädikaten bis hin zur Trockenbeerenauslese. Seit einigen Jahren erzeugt er auch maischevergorene Weißweine. Schon seit der ersten Ausgabe empfehlen wir die Weine von Wolfgang Glaser, seither hat er uns niemals enttäuscht, mit keinem einzigen Wein, Jahr für Jahr sind seine Kollektionen hervorragend, Jahr für Jahr ist das Niveau schon der Basisweine sehr hoch, Jahr für Jahr faszinieren die trockenen Spitzen ebenso wie die edelsüßen.

Kollektion

Mit der neuen Kollektion schließen Wolfgang und Julia Glaser nahtlos an die starken Vorjahre an, wobei wir dieses Jahr keinen einzigen edelsüßen Wein verkosten konnten. Bestechend hoch ist wieder das Einstiegsniveau, schon die drei präsentierten Gutsweine haben wir mit „sehr gut“ bewertet. Der Silvaner zeigt Birnen und Mirabellen im Bouquet, ist frisch und fruchtbetont, wunderschön süffig bei klarer Frucht. Der Riesling zeigt Zitrus im Bouquet, ist klar, frisch und zupackend, besitzt feine süße Frucht und Biss. Ein Novum, zumindest für uns, ist der Rosé, denn in über zwanzig Jahren haben wir noch nie einen Rosé von Glaser-Himmelstoß verkostet: Er setzt ganz auf Frische und Frucht, ist durch die dezente Süße betont süffig. Eine weitere Steigerung bringen die Ortsweine. Beim Silvaner gibt es wieder den Vergleich zwischen Nordheim und Dettelbach, der Nordheimer Silvaner ist würzig und eindringlich, zeigt weiße

Früchte, ist frisch und lebendig im Mund, der Dettelbacher ist würzig und fruchtbetont, zeigt viel Frische, ist lebhaft, frisch und zupackend im Mund. Der Riesling aus Nordheim zeigt feine Würze und reife Frucht, ist füllig und saftig, besitzt viel reife Frucht und gute Struktur. Der Weißburgunder aus Nordheim zeigt feine Frische, weiße Früchte, etwas Mandeln, ist frisch und klar, besitzt feine süße Frucht und Biss. Faszinierend reintonig und intensiv ist der Dettelbacher Grauburgunder im Bouquet, besitzt Fülle und Saft, reife Frucht, gute Struktur und Frische – ein seit zwei Jahrzehnten bestechend zuverlässiger Grauburgunder, der Jahr für Jahr zu den besten Vertretern dieser Rebsorte in Franken gehört, die allerdings hier weitaus weniger verbreitet ist als der Weißburgunder. Die Scheurebe aus Dettelbach gehörte schon in den letzten Jahren immer zu unseren Lieblingen, so gut wie 2020 fanden wir sie allerdings noch nie, sie ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, angenehm zurückhaltend, ist wunderschön klar und zupackend im Mund, besitzt gute Struktur, viel Frische und reintonige Frucht. Der Spätburgunder Blanc de Noir kommt dieses Jahr aus Dettelbach, er zeigt viel Frucht im Bouquet, etwas Kirschen, ist wunderschön frisch, klar und zupackend im Mund, besitzt gute Struktur und klare Frucht. An der Spitze der Kollektion stehen die beiden Lagen-Silvaner. Der Wein aus dem Sommeracher Katzenkopf ist würzig und eindringlich im Bouquet, zeigt viel reife Frucht, ist füllig und saftig im Mund, kompakt, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur, Frische und Grip. Der Silvaner vom Dettelbacher Berg-Rondell ist ebenfalls sehr würzig im Bouquet, sehr offen, zeigt viel reife Frucht, etwas rauchige Noten, ist füllig und saftig im Mund, ist anfangs dominiert von viel reifer süßer Frucht, mit etwas Luft wird er präziser und druckvoller, besitzt gute Struktur und Grip. 

Weinbewertung

- 85** 2020 Silvaner trocken | 12%/7,-€
- 85** 2020 Riesling | 12%/7,-€
- 86** 2020 Silvaner trocken Nordheim | 13%/9,50€
- 87** 2020 Silvaner trocken Dettelbach | 13%/9,50€
- 87** 2020 Weißburgunder trocken Nordheim | 13%/10,50€
- 87** 2020 Riesling trocken Nordheim | 13%/9,-€
- 88** 2020 Scheurebe trocken Dettelbach | 12%/9,50€ 😊
- 88** 2020 Grauer Burgunder trocken Dettelbach | 12,5%/12,50€
- 87** 2020 Spätburgunder „Blanc de Noir“ trocken Dettelbach | 12,5%/12,-€
- 90** 2020 Silvaner trocken Sommeracher Katzenkopf | 13%/14,50€ 😊
- 91** 2020 Silvaner trocken Dettelbacher Berg-Rondell | 13,5%/16,-€ 😊
- 85** 2020 Rosé trocken | 12%/7,-€



Monika, Wolfgang & Julia Glaser / Foto: C. Weiss

Lagen

Berg-Rondell (Dettelbach)
Vögelein (Nordheim)
Katzenkopf (Sommerach)

Rebsorten

Silvaner (30%)
Müller-Thurgau (25%)
Riesling (10%)
Spätburgunder (10%)
Grauburgunder (6%)
Weißburgunder (5%)
Scheurebe (3%)
Schwarzriesling (3%)

