

Weingut Hammel



Weinstraße Süd 4,
67281 Kirchheim an
der Weinstraße
T +49 (0) 6359 86401
www.weinhammel.de

Inhaber Christoph &
Martin Hammel

Betriebsleiter

Christoph Hammel

Kellermeister

Christoph Hammel

Rebfläche 42 ha

Produktion 600.000 Flaschen

Verkaufszeiten

Mo–Fr 8–18.30 Uhr

Sa 9–18 Uhr

So 13–16 Uhr

Wer dem auf Social Media ausgesprochen aktiven Christoph Hammel folgt, wird über einige der Eigenheiten des eigenwilligen Winzers stolpern, der lange Bandwurmsätze, fehlerhafte Leerstellen bei Satzzeichen und andere Marotten so derart gekonnt stilisiert hat, dass sie ihm zum Markenzeichen gereichen. Als Botschafter, Kämpfer, flammender Ninja hat er die Liebfraumlilch fast im Alleingang in einem Akt bürgerlicher Provokation wieder in die Aufmerksamkeit einer Reihe von Weinhändlern gebracht, die er auch schon mal damit brüskiert, seine Weine auch gerne beim Discounter zu sehen, denn Wein gehört getrunken. Er beherrscht das Marketing so gut wie die Fähigkeit, massenkompatible Weine zu gestalten, denen niemand absprechen würde, rund und gefällig zu sein. Als Advokat des Genießers, der einfach einen guten Tropfen ohne großes Gerede möchte, hat sich Hammel zahllose Freunde gemacht. Debatten dazu ficht er gerne mit ellenlangen auf seinem Smartphone im mit W-LAN ausgerüsteten Weinkeller getippten Texten aus. Ein Unikum.

- 2017** Grüner Veltliner „Doppelstück“ ♦♦♦♦
12,50€ • 12,5%
Wie ein knackig kühler Herbstmorgen – Säure zum Aufwecken, Schönheit zum Bestaunen. Und dann passt auch ein getrüffeltes Geflügelgericht schon zum Frühstück.
- 2017** Weißwein-Cuvée „Dreifaltigkeit“ ♦♦
21,00€ • 13%
Ein richtig dickes Ding, das sich nach einem kräftigen Essensbegleiter sehnt.
- 2019** Gewürztraminer ♦♦
8,95€ • 13%
- 2019** Müller-Thurgau „In the Mood for Müller“ ♦♦
8,95€ • 12,5%
Müller-Thurgau zum Gasgeben mit Schmackes und trotz allem Frische.
- 2019** Riesling „Gegen Gerade“ feinherb ♦♦♦
8,95€ • 12%
Spritzig und frech mit feiner Zitrusnote. Toller Wachmacher für den „müden Punkt“ am späten Nachmittag.
- 2019** Weißwein-Cuvée „Blaue Stunde“ ♦♦
8,95€ • 12,5%
- 2019** Weißwein-Cuvée „Liebfraumlilch – Schwarze Madonna“ feinherb ♦♦
13,50€ • 12%
Die Schwarze Madonna, wieder auferstanden mit entspannter Frucht und Anspruch. Herrlich zu Curry-Gerichten und kühl zum Apéro mit Schinken und reifer Melone.



- 2016** Herrenberg Spätburgunder ♦♦♦♦
25,00€ • 14%
Kräuterige Frucht trifft auf Schokonoten, saftig und noch vom jugendlichen Tannin geprägt.
- 2017** Herrenberg Spätburgunder ♦♦♦♦
25,00€ • 14%
Eine Achterbahnfahrt am Gaumen. Auf dem Punkt, fruchtbetont und sehr trinkanimierend.
- 2018** Portugieser „Tonneau“ ♦♦
12,50€ • 13%
Was erfreut mehr als Dinge, die Erwartungen erfüllen? Kakao, Pfeffer, Würze – bringt alles mit für einen netten Schlummertrunk.
- 2018** Sankt Laurent „Tonneau“ ♦♦♦
12,50€ • 13,5%
Zügelt seine Kraft, beherrscht seine Muskulatur, setzt sie ein für einen gelungenen Abend – heute oder auch in ein paar Jahren.
- 2019** Rotwein-Cuvée „Für mich soll's rote Rosén regnen“ ♦♦
9,50€ • 12%