★★½

STALLMANN-HIESTAND

Weingut Stallmann-Hiestand
55278 Uelversheim · Eisgasse 15
Tel. (06249) 8463 · Fax 8614
weingut@stallmann-hiestand.de
stallmann-hiestand.de

Inhaber/in und Betriebsleitung
Christoph Hiestand
Keller Christoph Hiestand
Rebfläche 21 Hektar
Beste Lagen Dienheimer Tafelstein, Dienheimer Kreuz, Guntersblumer Kreuzkapelle, Uelversheimer Aulenberg
Boden Löss, Kalkmergel, Rotliegendes
Gastronomie Restaurant Tafelstein, Gästehaus und Eventlocation

Christoph Hiestand gehört ohne Zweifel zu jenen Winzern, die nahezu auf der gesamten Klaviatur der Weinerzeugung sehr gut spielen können. Die Bandbreite ist beachtlich, und Ausfälle scheint es nicht zu geben. Bereits die Basis ist ausgesprochen zuverlässig, wie der klare und angenehme Silvaner unter Beweis stellt. Auf der Suche nach einem Schwerpunkt muss man bei den Burgundersorten Station machen. Da gibt es zwei gute Grauburgunder, wobei vor allem jener 2024er aus dem Uelversheimer Schloss mit seiner Haselnussnote positiv auffällt. Die beiden anderen bewegen sich eher auf der kraftvolen Seite, wir ziehen dabei den Weißburgunder aus dem Aulenberg dem üppigen Chardonnay aus dem Tafelstein vor. Dass auch der Riesling hier eine Heimat hat, belegt der aprikosenduftige Tafelstein genauso wie der fruchtige Rieslingsekt Brut aus dem Pettenthal. Doch die Spitze ist rot. Sie wird formiert von der Granatapfelfrucht des Kreuz Spätburgunders, vor allem aber von der beeindruckenden Würze der tiefdunklen Cuvée Nero. Christoph Hiestand studierte in Geisenheim und sammelte Erfahrungen bei Spitzenwinzern an der Ahr, in der Pfalz und in Südafrika, bevor er das elterliche Weingut in Uelversheim übernahm. Mittlerweile ist die benachbarte Hofreite umgebaut, das Gesamtangebot firmiert nun unter der Überschrift Gut & Gastlich. In der alten Bruchsteinscheune im Erdgeschoss wurde das Restaurant Tafelstein etabliert, mit feiner regionaler Küche und Zugang zum Innenhof. Im Obergeschoss der Scheune können bis zu 120 Personen feiern. Und im Wohnhaus gibt es zehn komfortable Gästezimmer. Das ganze Ensemble ergibt eine sehr gelungene Kombination von historischer Bausubstanz und moderner Architektur.



88 2021 Niersteiner Pettenthal Riesling Sekt Brut
16 € | 11,5 %

85 2025 Sauvignon Blanc trocken
8,90 € | 12 %

86 2025 Silvaner trocken
6,80 € | 13 %

87 2025 Dienheimer Tafelstein Riesling trocken
9,90 € | 13 %

87 2025 Uelversheimer Aulenberg Grauburgunder trocken
10,90 € | 13 % TIPP

87 2024 Pinot-Cuvée Trepino trocken
11,50 € | 13 %

87 2024 Dienheimer Tafelstein Chardonnay trocken
19 € | 14 %

88 2025 Uelversheimer Aulenberg Weißburgunder trocken
9,90 € | 13 %

88 2024 Uelversheimer Schloss Grauburgunder trocken
17,50 € | 14 %

89 2022 Dienheimer Kreuz Spätburgunder trocken
16 € | 13 %

90 2023 Nero Cuvée trocken
26 € | 13,5 %