



Heidi's Heaven

Insider

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

willkommen zur zweiten Ausgabe des **Heidi's Heaven Insider**! Der Frühling hat uns am Kaiserstuhl nicht nur Sonne und neue Energie gebracht, sondern auch viele besondere Momente – im Weinberg, im Keller und im Austausch mit euch.

In dieser Ausgabe nehme ich euch mit zu den ersten Blüten, auf den „Rehwalk“ zwischen Schaufensterpuppen und Reben, und zeige, wie wir mit Spaghetti biologisch gegen Schädlinge arbeiten. Auch im Keller wird's spannend: Ich öffne euch die Welt der Hefe, spreche über minimale Intervention und wir feiern die Rückkehr unseres PetNat tickling pleasure. Mit Burgunderkutteln und Chardonnay trifft Tradition auf Genuss, und mit neuen Angeboten wie Traktortouren oder MTB-Tastings wird der Kaiserstuhl auch für euch zum Erlebnis.

Viele dieser Themen erzähle ich hier nur in Ausschnitten – mehr Bilder, Videos und Hintergründe findet ihr unter den Links sowie auf Instagram und LinkedIn – oder natürlich persönlich vor Ort!

Ich freue mich, wenn ihr weiter mit uns durchs Weinjahr geht, Fragen stellt, Ideen teilt, unsere Weine genießt und einfach dabei seid.

Himmliche Grüsse,

Heidi





SEIT DIESEM MONAT IST DER HIMMEL AUCH IN DER SCHWEIZ PRÄSENT

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

Während in der Schweiz langsam die Skisaison zu Ende ging, ist bei uns das Leben erwacht – und wie! Die **WineDate** in Basel war ein voller Erfolg, mit vielen interessierten Besuchern, Weinliebhaberinnen und spannenden Gesprächen.

Besonders freuen wir uns darüber, mit **Schläpfer Gourmet Service** unseren **ersten offiziellen Händler** in der Schweiz gefunden zu haben. Renate, Heinz, und ihre geschmackvolle Feinkost Boutique in Hochdorf sind ein perfekter Match für uns und unseren Weine.

Heidi's Heaven goes Helvetia!

DATING IN BASEL

Die WineDate Basel vom 8.- 9. Mai war für uns ein voller Erfolg – zwei Tage voller neugieriger Genießer, inspirierender Gespräche und wunderbarer Begegnungen im stimmungsvollen Klingental-Kloster. Besonders schön: Unsere Weine fanden viele neue Fans – und wir durften wieder Teil einer lebendigen, offenen Weinwelt sein.

MEHR INFO [➔](#)



HEIDI'S HEAVEN NUN BEI SCHLÄPFER GOURMET SERVICE

Wir sind glücklich und stolz, mit Renate und Heinz Schläpfer vom Gourmet Service Schläpfer unseren ersten exklusiven Händler in der Schweiz gefunden zu haben. **Frauenpower**, **Leidenschaft** und höchste **Qualitätsansprüche** – besser könnte es nicht passen!

Degustation mit Heidi: 22.8. / 23.8.25

MEHR INFO [➔](#)





NICHT NUR NACH DEM WANDERN HIMMLISCH

Unser *full moon rosé* PINOT NOIR wurde bei Vollmond gepresst – und trägt seinen Namen zu Recht. In der Nase zeigt er feine Noten von Himbeere, Johannisbeere und Grapefruit. Erfrischend zu jeder Mondphase, ob an einem lauen Sommerabend oder nach einem langen Tag in der Sonne.

MEHR INFO [➔](#)

ENDLICH WIEDER ERHÄLTLICH

2023 haben wir unseren **CHARDONNAY pétnat tickling pleasure** kreiert. Mit seiner feinen Hefenote, dem Geschmack frischer Zitrusfrüchte und seinem lebendigen Prickeln war er schnell vergriffen.

Pünktlich zum Sommer ist der 2024er degorgiert – und ab sofort **wieder erhältlich!**

MEHR INFO [➔](#)



UNSERE NÄCHSTE KREATION WARTET SCHON

Voller Spannung können wir es kaum erwarten unseren ersten **Müller-Thurgau** abzufüllen. Welchen Namen wird er sich wohl verdienen mit seinem Geschmack und seiner Art? Nach Vergärung imahltank und 7 monatiger Reifung auf der Feinhefe erwarten wir einen fruchtigen, aromatischen und krispen Weisswein. Mehr dazu demnächst.



COMING SOON



FROM EARTH TO GRAPE - FRÜHSOMMER IM WEINBERG

Wein entsteht nicht nur im Keller, sondern beginnt lange vorher im Weinberg – mit jeder Beobachtung, Entscheidung und Handlung. In unserer Rubrik „From Earth to Grape“ nehmen wir euch mit durch die Jahreszeiten und zeigen, was uns im Anbau bewegt. Im Fokus dieses Insiders stehen die Arbeiten im Frühling und Frühsommer: naturnaher Weinbau, die stille Kraft der Weinblüte, kreative Wildschutzmaßnahmen, nachhaltige Pflege mit Heu statt Herbizid und biologische Lösungen im Pflanzenschutz. Es sind oft die leisen, unscheinbaren Details, die am Ende den Charakter eines Weines prägen. In den folgenden Beiträgen findet ihr Einblicke, Bilder und Links zu weiterführenden Informationen. Viel Freude beim Lesen und Entdecken, was in jeder Flasche Heidi's Heaven steckt.

NATURNAHER WEINBAU

Grundlage unseres Weines sind gesunde Reben. Hierfür handeln wir bewusst: ohne Herbizide, ohne Mineraldünger, dafür mit Heu, Pferdemist und Trester. Gezielte Begrünung stärkt das Bodenleben, fördert Biodiversität und hilft, Wasser zu speichern.

Weniger Ertrag bedeutet mehr Qualität.

Im Pflanzenschutz gilt für uns: so wenig wie möglich, so viel wie nötig.

MEHR INFO [➔](#)



WIE BLÜHT DER WEIN?

Die Weinblüte ist unscheinbar, filigran und leicht zu übersehen. Und doch ist sie einer der wichtigsten Momente im Rebenjahr. Innerhalb von etwa **100 Tagen** nach der Blüte reifen aus ihnen die voll entwickelten, lesereifen Beeren heran. Das Zeitfenster gibt uns eine erste Orientierung für die bevorstehende Ernte. Damit die Blüte gelingt, braucht es stabile, warme Wetterbedingungen, denn Hagel, Regen oder Kälte können den Fruchtansatz beeinträchtigen.



REHWALK IM WEINBERG

Rehe lieben unsere jungen Reben – leider ein bisschen zu sehr. Damit sie nicht zur Erntebremse werden, setzen wir auf Elektrozäune, natürliche Duftstoffe wie Schafwolle oder Buttermilch und **unsere charmanteste Lösung:**

Schaufensterpuppen auf dem „Rehwalk“.

Zwischen Rebstockpflege und Wildschutz braucht es eben Kreativität und Humor. Hast Du schon einmal unsere Models gesehen und Dich gewundert?

SPAGHETTI ZUM SCHUTZ

Unsere „Spaghetti“ sind biologisch abbaubare Pheromon-Dispenser, die den männlichen Traubenwickler verwirren – so bleibt die nächste Raupengeneration aus, ganz ohne Chemie. Der Einsatz erfolgt in exakt berechneten Abständen per Hand und schützt die Reben wirksam und nachhaltig. Diese **biologische Methode** wird seit Jahren erfolgreich im Kaiserstuhl angewendet,



MEHR INFO [↗](#)



HEU STATT HERBIZID – NACHHALTIGKEIT IM WEINBERG

In jeder zweiten Rebzeile liegt bei uns in Frühjahr Heu – per Hand und Traktor ausgebracht, um Feuchtigkeit zu halten, das Bodenleben zu fördern und Beikräuter natürlich zu regulieren. Was aussieht wie einfache Streu, stärkt den Boden nachhaltig und ist Teil unserer Philosophie: **naturnah arbeiten** – mit Hand, Herz und Verstand.

MEHR INFO [↗](#)



FROM GRAPE TO HEAVEN – MINIMALE INTERVENTION & DIE BEDEUTUNG DER HEFE

Im Keller arbeite ich nach dem Prinzip der **minimalen Intervention** – ich begleite den Wein, statt ihn zu kontrollieren. Damit der Wein seinen Charakter entfalten kann, braucht es vor allem gesunde Trauben – und **Hefe**. Ohne sie keine Gärung, kein Alkohol, kein Wein. Gleichzeitig beeinflusst sie Aromen, Struktur und Stil.

Die Voll- oder Feinhefe bleibt oft monatelang im Tank, um Tiefe und Balance zu fördern. Der richtige Zeitpunkt, sie abzuziehen, braucht Degustation und Gefühl.

In den nächsten Abschnitten erfahrt ihr, wie minimale Intervention bei mir konkret aussieht, was beim **Degorgieren** vom **PetNat** passiert. Viel Freude beim Eintauchen in die Welt zwischen Hefe, Handwerk und Himmel.

MINIMALE INTERVENTION

Das bedeutet für mich möglichst wenig Eingriffe im Keller, um den natürlichen Charakter der Trauben zu bewahren. Ich kläre den Most nicht, vergäre bevorzugt mit natürlicher Mikroflora, verzichte auf Kühlung und Filtration wie auch auf Schönungsmittel. Die Klärung erfolgt im Winter ganz ohne Hilfsmittel, Schwefel setze ich nur sparsam zur Stabilisierung ein, Weinsäure nur bei Bedarf ergänzt. So entstehen ehrliche, aromatische Weine, die bekömmlich sind und die Eigenheiten des Jahres widerspiegeln.



HEFE NICHT NUR IN DER GÄHRUNG WICHTIG

Sie ist unscheinbar, aber unverzichtbar: Ohne Hefe keine Gärung – und kein Wein. Sie prägt den Geschmack und beeinflusst Stil und Tiefe. Ich lasse meine Weine bewusst länger auf der Voll- oder Feinhefe – das rundet sie ab, erhöht die Komplexität und bringt **besondere Aromen** hervor. Besonders spannend wird's, wenn die Hefe direkt aus dem Weinberg stammt und der Wein spontan vergärt.



WAS IST EIGENTLICH PÉT-NAT?

Er findet immer mehr Freunde, aber nur wenige wissen, was ihn von Champagner, Sekt und Prosecco unterscheidet: der **PétNat**. Deshalb hier eine kleine Erklärung.

Pétillant Naturel, kurz PetNat, ist die ursprünglichste Form, Schaumwein herzustellen – ganz ohne Zusatzstoffe, Filtration oder zweite Gärung. Die Methode nennt sich *Méthode Ancestrale* oder *Rurale*: Ein gärender Most wird zu einem definierten Moment der Gärung (6-8 g/l Restzucker) in die Flasche gefüllt, wo er die Gärung beendet. Die entstehende Kohlensäure bleibt dabei im Wein – für ein natürliches Prickeln.

Unser PetNat wird aus **CHARDONNAY**-Trauben gemacht, spontan vergoren und ohne jeglichen Schwefelzusatz gefüllt. Er ist Ausdruck vom Mut, den Dingen ihren natürlichen Lauf zu lassen.

DEGORGIEREN

Bevor der PetNat auf die Reise geht, wird er degorgiert – also vom Hefedepot befreit. Dabei öffnen wir die Flaschen über Kopf per Hand, der Überdruck schleudert die Hefe heraus – jedes Mal ein kleiner Knall und eine Hefefontaine! Dieser Moment ist nicht nur spektakulär, sondern auch entscheidend für Klarheit und Eleganz im Glas. Etwa **30% der Menge geht dabei verloren**, doch für uns zählt das Ergebnis.

MEHR INFO [➤](#)



VORHER & NACHHER

Auf dem Bild seht ihr links unseren PetNat mit Hefe, rechts die klarere, aufgefüllte Variante nach dem Degorgieren. Unser **CHARDONNAY tickling pleasure** zeigt in der Nase Zitrusfrucht mit zarten Hefenoten und am Gaumen ein animierendes Prickeln – verspielt, trocken, lebendig. Genau das Richtige, wenn man das Leben feiern möchte – oder einfach den Moment.

ZUM SHOP [➤](#)



TRAKTORTOUR & WINE TASTING MIT JULIA & MATTHIAS

Entspannt durch den Kaiserstuhl tuckern, mitten in die Reben von Heidi's Heaven. Julia und Matthias teilen **spannende Einblicke in den Weinbau – inklusive Weinprobe** mit Aussicht inmitten der Vulkanlandschaft. Zum Abschluss geht's in den farbenfrohen Weinkeller von Heidi's Heaven.

MEHR INFO [➤](#)

WEIN & TRAILS – MTB TRIFFT GENUSS

Entdecke den Kaiserstuhl auf dem Mountainbike – mit GPS-Gerät, sorgfältig **ausgewählten Routen und ganz in deinem Tempo**. Nach der Tour wartet eine Weinprobe im Keller von Heidi's Heaven mit herzhaftem Ausklang auf dich. Natur, Bewegung und Genuss – alles in einem Erlebnis.

MEHR INFO [➤](#)



KAISERSTÜHLER BURGUNDERTOUR 2025

Kombiniere eine wunderschöne Wanderung durch den Kaiserstuhl mit exklusiven Weinproben. Sicher dir jetzt eines der begehrten Tickets und erlebe am **19.06.2025** unsere Burgunderweine hautnah bei diesem besonderen Event im Herzen des Kaiserstuhls.

MEHR INFO [➤](#)



**KAISERSTÜHLER
BURGUNDER
TOUR**



TASTE THE HEAVEN – AUSGESUCHTE WEINE UND GENUSSIDEEN

In der Rubrik „Taste the Heaven“ geht es auch in dieser Ausgabe wieder um echtes Zusammenspiel von Wein und Genuss. Beim heutigen Pairing trifft Tradition auf Präzision: Unser **CHARDONNAY all in** lebt von handgelesenen Trauben, schonender Verarbeitung und einer Reife auf der Feinhefe. Dazu passt ein ehrliches Gericht wie Kutteln in Weißweinsauce - sorgfältig zubereitet, aromatisch und mit viel Handwerk verbunden.

Danke an **Stephan Köpfer von Köpfers Steinbuck** in Bischofingen für das Rezept - und übrigens: unsere Weine gibt's auch dort!

Habt ihr ein Rezept oder Restaurant, das wunderbar zu einem unserer Weine passt? Teilt es mit uns - wir freuen uns auf eure Geschmacksideen!

CHARDONNAY *all in* - VOLLER EINSATZ, GANZE TRAUBEN

Sanft auf der Korbpresse aus der ganzen Traube gepresst, im Stahltank vergoren und **10 Monate auf der Feinhefe ausgebaut**. Das Ergebnis: ein mineralisch-fruchtiger, krisper Chardonnay mit grünlichem Schimmer.

Perfekt zu exotischen Speisen, hellem Fleisch oder überraschend gut zu Schokolade mit Orange.

MEHR INFO [↗](#)



BURGUNDERKUTTeln

Ein Klassiker mit Tiefe: zart gekochte Kutteln in aromatischer Weißweinsauce, abgeschmeckt mit Gemüse, Essig und Crème fraîche. Dazu passt hervorragend unser CHARDONNAY all in – mineralisch, frisch und mit genau der richtigen Balance für dieses herzhaftes Gericht.

Empfohlen von **Stephan Köpfer, Köpfers Steinbuck**, Bischofingen

MEHR INFO [↗](#)



BURGUNDERKUTTELN MIT BRATKARTOFFELN

Zutaten (für 4-5 Personen)

1000 g	Kalbskutteln	1 Liter	Kalbsfond
2	Zwiebeln	1 EL	Weissweinessig
2	Knoblauchzehen	2 EL	Saure Sahen oder Crème fraîche
2	Karotten	2	Lorbeerblätter & 4 Pimentkörner
1 Stange	Lauch		Salz, Pfeffer
2 EL	Butter		Frischer Schnittlauch zum Garnieren
2 EL	Mehl		
1/4 Liter	Weissburgunder		

Weinbegleitung: CHARDONNAY *all in* [↗](#)

Ein ehrliches, klassisches Gericht – herzhaft, kräftig und voller Tradition.

Falls die Kutteln noch nicht gereinigt sind, werden sie gründlich gewaschen, kurz in kochendem Wasser blanchiert und anschließend in feine Streifen geschnitten. Danach kommen sie mit Kalbsfond, Lorbeerblättern und Pimentkörnern in einen Topf, werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und etwa zwei Stunden bei geringer Hitze sanft geköchelt, bis sie weich sind.

Anschließend nimmt man die Kutteln heraus und siebt die Gewürze aus dem Fond.

Für die Einlage werden Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Lauch fein gewürfelt und in Butter glasig angeschwitzt. Die Kutteln kommen wieder dazu und werden kurz mit angebraten. Danach streut man Mehl darüber, rührt gründlich um und löscht mit Weißwein ab. Dieser wird etwas eingekocht, bevor man den aromatischen Kochfond wieder hinzugibt und alles aufkochen lässt. Zum Schluss sorgen ein Schuss Essig und ein Löffel saure Sahne oder Crème fraîche für Frische und Bindung. Alles nochmals abschmecken, mit Schnittlauch bestreuen und heiß servieren.

Als Beilage empfehlen wir knusprige Bratkartoffeln. Wer mag, kann mit etwas Tomatenmark oder Paprika eine persönliche Note ergänzen.

Als **Weinbegleitung** passt ein CHARDONNAY *all in* perfekt

REZEPT NACH

Vielen Dank an **Stephan Köpfer**, Inhaber Köpfers Steinbuck in Bischofingen und **Otto Köpfer**, Seniorchef Restaurant Sonne in Schelingen, für dieses leckere Rezept.

Köpfers
STEINBUCK

MEHR INFO [↗](#)



ICH FREUE MICH AUF DEN PERSÖNLICHEN KONTAKT!

Wein lebt durch Begegnungen – bei Tastings, Touren oder einfach bei einem Glas im Garten. **Ich freue mich auf eure Besuche**, Fragen und Neugier. Wenn ihr Lust auf eine Verkostung oder eines unserer Erlebnisse habt, schreibt mir gern. Und wer nicht vorbeikommen kann: Auf **LinkedIn & Instagram** bleibt ihr trotzdem nah dran.



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Juni

- 20.06. – 16:00–20:00
- 21.06. – 10:00–14:00

Juli

- 11.07. – 16:00–20:00
- 12.07. – 10:00–14:00

August

- 15.08. – 16:00–20:00
- 16.08. – 10:00–14:00

September

- Lesezeit, schau einfach jederzeit vorbei!

Oktober

- 17.10. – 16:00–20:00
- 18.10. – 10:00–14:00

November

- 14.11. – 16:00–20:00
- 15.11. – 10:00–14:00

MEHR INFO 

KONTAKT

Heidi's Heaven Weine GbR
Im Baumgarten 17
DE-79235 Vogtsburg
+41 78 74 09 125
wein@heidis-heaven.com
www.heidis-heaven.com

Heidi's Heaven Weine Schweiz
by hovia gmbh
Eschenbachstrasse 2a
CH-6280 Urswil
+41 78 74 09 125
wein@heidis-heaven.com
www.heidis-heaven.com

