



WEINGUT KESSLER

Martinsthal

»Gastfreundschaft«

Adresse
Heimatstraße 18
65344 Eltville-Martinsthal

Parkplätze neben dem Gutsausschank
an den Weinbergen

Inhaber Stefan und Tina Keßler

Telefon (06123) 7 12 35

E-Mail info@weingut-kessler.de

Ausschank/Gastronomie Di. – Fr. abends

In welchen Monaten geöffnet Mitte März bis Mitte August,
Mitte September bis Mitte November

Verkauf/Probiermöglichkeiten Di. – Sa. tagsüber, ganzjährig

Sitzplätze etwa 50

Wein Riesling, Burgundersorten, Sauvignon Blanc

Speisen Saisonale und regionale Gerichte, hessische Küche,
Fleisch, Fisch, Pasta, Kleinigkeiten sowie saisonale Tageskarte

Barrierefreiheit ja

Reservierung erforderlich

Übernachtung keine

Wohnmobilstellplätze keine

28

An den Weinbergen von Martinsthal liegt das Weingut Keßler mit seinem wunderschönen Gutsausschank. Dunkle Erd- und Holztöne, geschmackvoll kombiniert mit Gold- und Messingaccessoires sowie den großformatigen Wandbildern der eigenen Weinberge geben diesem Gutsausschank das gewisse Extra. Die Terrasse mit Rebstock-Blick ist zum Teil überdacht sowie wind- und regengeschützt. Gekonnt wurde die großzügige Terrasse durch die in Reihen gepflanzten Rebstöcke aufgeteilt. So hat man auch hier das Gefühl, in den Weinbergen zu sitzen. Wird es draußen dunkel, schaffen dezente Lichtinstallationen ein Urlaubsgefühl. Ein Ort, an dem man gerne sitzt, verweilt und wiederkommt. Doch die Familie Keßler glänzt nicht nur beim Ambiente. Auch bei den

eigenen Weinen und Speisen wird man nicht enttäuscht.

Dass die Keßlers ein echtes Familienunternehmen sind, wird schnell klar. Mutter Tina und Tochter Lena Marie sind für den Gutsausschank zuständig. Vater Stefan und Sohn Max Carolus für das Weingut. Chef Stefan lässt es sich aber nicht nehmen, abends im Gutsausschank vorbeizuschauen und die Gäste zu begrüßen und auch den ein oder anderen Weinkarton in die Autos zu verladen, den die Gäste gerne nach einem schönen Abend für zu Hause mitnehmen. Außerdem unterstützt er das Team an der Bar beim Ausschank.

Insgesamt ist das komplette Keßler-Team sehr freundlich und aufmerksam. Sicherlich ist neben gutem Geschmack und Qualität der Gutsausschank auch deshalb kein Geheimtipp mehr. Wir

www.weingut-kessler.de



hatten einen Tisch telefonisch reserviert und da das Wetter mitspielt, wird uns auch gleich ein Tisch auf der Terrasse angeboten, als wir kommen. Wir entscheiden uns für den Riesling Kabinett trocken Martinthaler Wildsau und den Sauvignon Blanc trocken Lena Marie. Zum Essen wählen wir den Martinthaler Wild-Burger und die gefüllten Steinpilz-Gnocchi. Sehr empfehlenswert.

Obwohl die Terrasse bis auf den letzten Platz belegt ist, herrscht keine Hektik. »Wir haben nur so viele Plätze, wie unsere Küche auch bewältigen kann. Dazu gehört auch, dass wir versuchen, die Reservierungen zeitlich zu entzerren«, erklärt die Chefin. »Deshalb funk-

tioniert das alles gut, auch wenn wir hin und wieder nicht allen Reservierungs- bzw. Platzwünschen nachkommen können.« Das System überzeugt uns – lieber Klasse statt Masse. Außerdem kommen wir nach dem Essen und dem Ansturm mit Tochter Lena Marie ins Gespräch.

Sie erzählt uns, dass sie gelernte Hotelfachfrau und Jung-Sommelière ist. Mama, die übrigens alle Speisen probiert, bevor sie auf der Karte landen, ist Schauwerbegestalterin und die beiden Herren der Familie sind gelernte Winzer. Eine gute Kombination für ein kreatives Weingut. Lena erzählt uns, dass sie immer gerne mal etwas Neues ausprobieren, zum Beispiel dass jeder seinen eigenen Wein hat. Nur für die Mama



haben sie noch keinen kreiert. Bei den Lagen Eltviller Sonnenberg und Tauenberg sowie Martinthaler Wildsau und Rödchen wird es bestimmt auch bald einen Wein mit dem Namen Tina K. geben.



Jetzt erschließt sich auch der Name des Weins, den wir im Glas haben: Lena Marie Sauvignon Blanc trocken. In der Nase zeigen sich Passionsfrucht, Pfirsich, Maracuja und weitere tropische Früchte. Der farblich fast schon reinweiße Wein schmeckt nach grüner Paprika und grüner Stachelbeere, der typisch leicht bittere Geschmack eines Sauvignon Blanc macht sich bemerkbar und rundet diesen frischen Wein gut ab. Der Wein eignet sich als Aperitif- oder Terrassenwein und steht für Sommer, lebensfroh und beschwingt, wie die Juniorchefin.

Sauvignon Blanc

TROCKEN

Riesling

WILDSAU



Hätten wir diesen Zusammenhang gewusst, hätten wir natürlich auch Stefan K. Riesling trocken oder das Max Carolus Cuvée Rotwein trocken probiert. Wir hatten uns aber, wie es im Martinsthal üblich ist, für den Martinsthaler Wildsau Riesling trocken entschieden. Der Wein hat den typischen Riesling-Geschmack nach Zitrus und Limette. Er verfügt über eine schöne Säure und ist angenehm trocken. Ein toller Essensbegleiter zu Fisch und wie Lena empfiehlt zum hauseigenen Handkäse-Salat mit Walnüssen oder zum Forellenfilet.



