

Kategorie I – Rotwein

2015er Wiesenbronner Heller Berg
Blaifränkisch G trocken



WEINGUT ROTH
Büttnergasse 11
97355 Wiesenbronn
www.weingut-roth.de

Der Berg und die Reben

Unser Heller Berg ist nur 2 ha klein und befindet sich in unserem Alleinbesitz. Durch seine Süd-West-Ausrichtung und das herrschende Mikroklima bietet dieser ideale Voraussetzungen für unsere besten Weiß- und Rotweine. Unsere Großen G's kommen aus dieser Lage. Die geologischen Vorteile sind der warme Gipskeuper, gemischt mit quarzreichen Sandsteinen. Diese „Blaifränkisch-Reben“ sind 39 Jahre alt, und werden wie alle Rebflächen des Weingutes, ökologisch bewirtschaftet.

Der Keller und die Traube

Gerhard Roth pflanzte bereits vor über 40 Jahren als erster Winzer in Franken die ersten „Blaifränkisch-Reben“, bevor die Sorte im Jahr 2000 in Franken wieder klassifiziert wurde. Der Ertrag bei diesem Wein lag bei 38 hl/ha. Es folgte eine 20-tägige Maischegärung im Holzgärständer. Die Reife erfolgte über 21 Monate in Barriques aus Wiesenbronner Eiche.

Der Wein

Der Wein zeigt leuchtendes Rot, im Duft dunkle Früchte, ein kräftiges Mundgefühl und elegante Tannine. Ein internationaler Weintyp mit hohem Reifepotenzial. Seine optimale Trinktemperatur liegt bei 18° C.

Kategorie I – Rotwein – Burgunder

2015er SONNENSTUHL
Spätburgunder GG
VDP.GROSSE LAGE



WEINGUT SCHMITT'S KINDER
Am Sonnenstuhl 45
97236 Randersacker
www.schmitts-kinder.de

Der Berg und die Reben

Südlich von Randersacker ist der steile „Sonnenstuhl“ mit bis zu 60 Prozent Steigung in Süd-Südwest-Exposition von weitem sichtbar. Seine Weinberge sind mit großen Stützmauern durchzogen, daher auch der Name „Stuhl der Sonne“. Der geologische Untergrund des Sonnenstuhls zählt zum Bereich des oberen Muschelkalks. Im steilsten Teil bestehen die gut erwärmbaren, oberen Bodenschichten aus tonigem Lehm, auf denen sich Silvaner, Riesling und Scheurebe besonders wohl fühlen. Im Hangfußbereich ist der Lehmboden mit etwas humosem Sand durchmischt, der den Spätburgundern ideale Bedingungen bietet.

Der Keller und die Traube

Eine aufwändige Weinbergsarbeit gepaart mit niedrigstem Ertrag brachten wenige, dafür perfekte Trauben hervor. Diese wurden von Hand gelesen, selektiert, abgebeert und auf der Maische vergoren. Nach der Gärung wurde der Wein vorsichtig abgepresst und für 14 Monate in ausgewählten Barrique-Fässern gelagert.

Der Wein

Einmal ins Glas eingeschenkt und mit etwas Luft erweckt, verströmt dieses „Große Gewächs“ einen sehr eleganten, klassischen Burgunder-Duft, der an rote Früchte, Wildkirschen, rote Johannisbeeren mit Anklängen von Gewürznelken und feuchtem Muschelkalkstein erinnert. Im Geschmack präsentiert sich dieser Wein mit einem feinen Druck am Gaumen, spielerisch mit einer guten angenehmen Säure und einem feinen Nachhall. Ein Wein, der erst in den kommenden Jahren seinen Höchstgenuss bieten wird.

Kategorie II – QbA/Kabinett – Silvaner

2016er Stammheimer Eselsberg
Silvaner Kabinett



WEINGUT HERMANN DERESER
Maintalstraße 6
97509 Stammheim
www.weingut-dereser.de

Der Berg und die Reben

Auf dem nach Süden ausgerichteten Weinberg im „Stammheimer Eselsberg“ wachsen unsere Lieblingsrebstöcke vom Silvaner. Auch in extrem trockenen Jahren werden die über 40 Jahre alten Reben noch ausreichend mit Wasser versorgt. Im Zusammenspiel mit dem tiefgründigen Muschelkalk bieten sie das optimale Terroir für unsere Weine.

Der Keller und die Traube

Ein geringer Anschnitt, die kompromisslose Ertragsreduzierung und die selektive Handlese waren der Grundstein für die Weinqualität. Das reife und gesunde Lesegut wurde in den frühen Morgenstunden geerntet und die Beeren schonend vom Stielgerüst getrennt. Anschließend folgte eine kurze Maischestandzeit, bevor der Wein gekühlt im Edelstahltank vergoren wurde und bis in den März auf der Feinhefe lagerte.

Der Wein

Gelblich-grüne Farbreflexe reflektieren im Glas, und in der Nase versprüht er typische Silvaneraromen von Apfel und Birne. Seine feine Muschelkalkmineralität, gepaart mit fruchtigen Komponenten und schöner Saftigkeit, machen ihn zum klassischen Franken und zum vielseitigen Essensbegleiter.

Kategorie II – QbA/Kabinett – Andere Rebsorten

2016 Hofstück
Riesling Kabinett trocken



WINZERHOF BURRLEIN
Hauptstraße 149
97320 Mainstockheim
www.burrlein.com

Der Berg und die Reben

Nur in den besten Lagen des traditionsreichen „Mainstockheimer Hofstücks“ gedeiht dieser Riesling. Hängig bis steile Südlagen, verwöhnt von der Sonne und geprägt vom reinen Muschelkalk, geben den Rebstöcken eine perfekte Grundlage. Mit speziellen Pflegemaßnahmen wird die Rebe leidenschaftlich bei ihrem Geleide unterstützt. Gezieltes Ausbrechen, Entfernen von Geizen, das Teilen von Trauben sowie eine selektive Lese führen zu moderaten Erträgen der besten Qualität.

Der Keller und die Traube

Die kerngesunden Trauben wurden im Weinjahr 2016 reif geerntet. Von der Lese bis zur Füllung wurde äußerst reduktiv gearbeitet um die natürlichen Primärfruchtaromen dieses Weins zu erhalten. Nach schonender Pressung wurde der Wein zur besonderen Ausprägung der Sekundäraromen in zwei Partien aufgeteilt. Ein Anteil wurde langsam und kontrolliert spontan vergoren, während der andere gezielt mit Reinzuchthefermentiert wurde. Dadurch ergibt sich die raffinierte Struktur des Weins. Die einjährige Lagerung und der natürliche Restzucker sorgen für eine harmonische Reife.

Der Wein

Raffiniertes Zusammenspiel aus klarer Frucht, Reduktivität und zarter Mineralität. Anregende Aromatik von Johannisbeere und Zitrus, sowie zarte Noten von Aprikose. Der Körper präsentiert sich druckvoll mit einer ausgeprägten Säurestruktur und harmonischer Süße.

Kategorie III – Premium

2016 Escherndorf am Lumpen 1655
Silvaner GG trocken



WEINGUT HORST SAUER
Bocksbeutelstraße 14
97332 Escherndorf
www.weingut-horst-sauer.de

Der Berg und die Reben

„Escherndorf am Lumpen 1655“ sind die steilsten Stücke des „Escherndorfer Lumpen“ – ein Weinberg, an dem der Hang so extrem abfällt wie eine Skischanze. Eine reine Südteillage mit über 35 Jahre alten Reben. „Am Lumpen“ wurde im Jahr 1655 erstmals in einer Güter- und Satzungsbeschreibung erwähnt – und ist heute unsere ausgezeichnete Große Lage. Der Boden des oberen Muschelkalkes, die Hangneigung und die Sonneneinstrahlung haben sich hier zu einer einmaligen Komposition zusammengefügt. Die hohe Mächtigkeit des Bodens ermöglicht den Reben eine optimale Durchwurzelung bei gleichzeitiger sehr guter Nährstoffversorgung.

Der Keller und die Traube

Vollreife und gesunde Silvanertrauben schenkte uns der Jahrgang 2016. Die Trauben wurden schonend verarbeitet und gepresst. Im Keller dann „kontrolliertes Nichtstun“. Der Silvaner wurde spontan vergoren und blieb bis kurz vor der Füllung im Juli auf der Hefe.

Der Wein

Ein wahres mineralisches Feuerwerk strömt aus dem Glas. Frische Frucht nach pink Grapefruit und gelber Melone. Sehr schöner Grip im Mund. Mit einem cremigen Schmelz, der eine feine Struktur verleiht. Das Ganze sehr schön verspielt mit einer feinen Extrakt Süße.

Kategorie III – Premium Frucht

2016er Sommerhäuser Steinbach
Riesling Spätlese trocken



WEINGUT NEUENBERGSHOF
Christoph Steinmann
Neuenbergshof
97286 Sommerhausen
www.weingut-steinmann.de

Der Berg und die Reben

Der „Alte Berg“ ist ein besonders steiles Stück im „Sommerhäuser Steinbach“. Der Muschelkalk ist hier nur von einer 20–30 cm dicken Bodenschicht bedeckt, die zudem mit vielen Steinbrocken durchsetzt ist. Die Rebstöcke werden so gezwungen, tief in den Fels zu wurzeln, um an das lebensnotwendige Wasser und die Nährstoffe zu gelangen. Dazu hatten sie auch über 30 Jahre Zeit, denn die Rieslingreben für diesen Wein wurden schon 1986 gepflanzt. Nach selektiver Handlese Mitte Oktober waren 95 Grad Öchsle bei einem Ertrag von 50 hl/ha der Lohn für viele Stunden Handarbeit.

Der Keller und die Traube

„Ein guter Wein macht sich selbst“ ist eine der ältesten und noch immer gültigen Kellerweisheiten. Die hochreifen Trauben wurden schonend gepresst und durch natürliche Sedimentation vorgeklärt. Danach beschränkte sich die Kellerarbeit vor allem auf liebevolles Begleiten und gelegentliche Kontrolle. Nach drei Wochen Gärung im Edelstahltank folgte ein Feinhefelager bis Januar. Eine Filtration hat gereicht, um den Wein dann im März 2017 in Bocksbeutel abzufüllen.

Der Wein

Im Geruch weißer Pfirsich, Aprikose und etwas roter Apfel. Auf der Zunge kraftvoll, füllig, dabei aber rund und harmonisch. Am Gaumen macht sich die reife Säure bemerkbar, die von einem Hauch Süße begleitet wird. Der lange Abgang lässt dem Genießer genügend Zeit, um das herrliche Geschmackserlebnis mit einem zweiten Schluck zu wiederholen.

Kategorie III – Premium Aroma

2016 Würzburger Stein
VDP.ERSTE LAGE
Gewürztraminer Qualitätswein trocken



WEINGUT BÜRGERSPITAL ZUM HL. GEIST
Theaterstraße 19
97070 Würzburg
www.buergerspital-weingut.de

Der Berg und die Reben

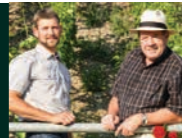
In der weltbekanntesten, muschelförmig über Würzburg thronenden Weinlage „Würzburger Stein“ herrscht ein fast mediterranes Klima. Verwitterter Muschelkalk als Sedimentgestein aus dem einstigen Meer ist das geologische Ausgangsmaterial, das in einzigartiger Weise den Lagennamen und die Weine mit ihrer besonderen Mineralität prägt. Die Gewürztramineranlage wurde 1987 neu bestockt.

Der Keller und die Traube

Alle Arbeiten im Weinberg standen unter der Prämisse, die feine Aromatik und die Gesundheit der Gewürztraminer Trauben zu erhalten und zu fördern. Durch eine strenge Traubenselektion wurden ausschließlich kerngesunde und vollreife Trauben von Hand gelesen. Nach einer dreitägigen Maischestandzeit erfolgte die Vergärung bei kühlen Temperaturen im Edelstahltank. Die anschließende Lagerung auf der Feinhefe ist Garant für die Reduktivität und feine Aromatik unseres Gewürztraminers.

Kategorie III – Premium Holz

2015er Sonnenstuhl „Unterm Turm“
Silvaner GG



WEINGUT J. STÖRRLEIN & KREINIG
Schulstraße 14
97236 Randersacker
www.stoerrlein.de

Der Berg und die Reben

Der Name unserer Weinbergslage, „Randersackerer Sonnenstuhl“, die im Maintal von Südosten bis Südwesten ausgerichtet ist gleichzeitig Bezeichnung sowie klimatische und topographische Beschreibung. Der vom Main vor ca. 2 Mio. Jahren aus dem Muschelkalk heraus gelöste Prallhang ist dadurch voll zur Sonne exponiert und verfügt damit in Verbindung mit dem Main über ein nahezu mediterranes Mikroklima. Es verwundert daher nicht, dass sich im Wein der Charakter des Klimas und des Muschelkalkes unverwechselbar widerspiegelt. In Verbindung mit unserer klassischen Rebsorte, „Silvaner“ ergibt dieses Terroir einzigartige große fränkische Weine.

Der Keller und die Traube

„GROSSES GEWÄCHS“ heißt großartig und gewachsen. Dies geschieht ausschließlich im Weinberg. Aus der Großen Lage des VDP wurden die allerbesten Silvaner Trauben über sorgfältige Handlese geerntet, entropft, zwei Tage Kaltmazeration, spontane Gärung im großen Holzfass und bis zum Mai auf der Feinhefe.

Der Wein

Lebt nicht von vordergründigen Primäraromen, sondern der Duft von Stein, getrockneten gelben Früchten wie Apfel und Quitte, sowie nussige und balsamische Anklänge, betonen die starke Mineralität, die Salzigkeit den mächtigen Körper und das lange Finale. Ein Weißwein, welcher als Essensbegleiter auch „Rotweinaufgaben“ übernehmen kann.

Kategorie IV – Edelsüß

2016er Sommeracher Katzenkopf
Silvaner Eiswein



WINZER SOMMERACH
Die Genossenschaft
Zum Katzenkopf 1
97334 Sommerach
www.winzer-sommerach.de

Der Berg und die Reben

Nichts wird dem Zufall überlassen. Für jeden einzelnen Weinberg gibt es eine Vision, welcher Wein dort wachsen soll. Nicht nur die Rebsorte und die Weinbergslage, sondern vor allem der Anspruch ist es, der darüber entscheidet welches Etikett das Lesegut eines Weinberges später tragen wird. Die Kellermeister der Genossenschaft haben für jeden Wein eine detaillierte Anforderung an die Traubenqualität formuliert. Man kann sich darauf verlassen, dass die Winzerfamilien auch in schwierigen Jahrgängen nichts unversucht lassen, dem Anspruch ihrer Genossenschaft gerecht zu werden.

Der Keller und die Traube

Nur eine gesunde Rebe kann gesunde und geschmackvolle Trauben tragen. Dafür ist ein enges Zusammenspiel mit Mutter Natur und konsequente Aufmerksamkeit nötig. Der perfekte Zeitpunkt für die Lese ist wichtig und ausschlaggebend für die Qualität solcher Weine. Bereits am 30.11.2016 bei –10° C und 168° Öchsle konnten die gefrorenen Trauben geerntet werden. 2016 – ein hervorragendes Jahr für Eiswein

Der Wein

Fast ölig fließt der Wein ins Glas und schimmert wie reines Gold. Dieser Silvaner Eiswein erinnert an kandierte Ananas und reifes Steinobst, gepaart mit einem finessenreichen Säure-Süßespiel. Dieser Wein ist sehr dicht und gipfelt in Harmonie mit einem leichten Säurekick. Hier „zerfließt“ nichts, alle Geschmackskomponenten bilden eine Einheit. Er passt zu Dessert, Aperitif oder Digestif – aber auch solo.

Kategorie IV – Edelsüß

2016er Weißburgunder
Beerenauslese



WEINGUT KLAUS GÜNDLING
Goldberghof
63755 Alzenau-Michelbach
www.goldberghof.de

Der Berg und die Reben

Unsere Weißburgunder- Reben wachsen im „Michelbacher Steinberg“ auf Glimmerschiefer Urgestein mit einer dünnen Auflage von Lösslehm. Die Lage ist nach Südwesten ausgerichtet und bildet zusammen mit dem Boden und der Sonneneinstrahlung die perfekte Grundlage für hochwertige Weine.

Der Keller und die Traube

Die Weißburgundertrauben wurden mit 135 Grad Öchsle in mehreren Durchgängen in selektiver Handlese geerntet und schonend gepresst. Ziel der Vergärung war es, einen Wein zu kreieren, der die größtmögliche Süße mit einer belebenden Säurestruktur optimal vereint.

Der Wein

Die Beerenauslese duftet nach Honigmelone, getrockneten Aprikosen und Rosinen. Der Geschmack ist geprägt von feiner Honigsüße, die eine finessenreiche Alliance mit elegant mineralischer Säure vom Urgestein vereint. Ein Wein, der auf grandiose Art und Weise zum Genießen verführt.

Kategorie IV – Edelsüß Frucht

2016er Segnitzer Pfaffensteig
Rieslaner Beerenauslese



WEINGUT KREGLINGER
Rathausstraße 2
97340 Segnitz
www.weingut-kreglinger.de

Der Berg und die Reben

Hier in Segnitz betreiben wir auf 12 ha Rebfläche den An- und Ausbau unserer Weine – vom Rebstock bis in die Flasche. Die Lage „Pfaffensteig“ liegt am südlichsten Punkt des Maindreiecks und ist kleinklimatisch besonders geprägt. Das Zusammenspiel von Klima und Muschelkalkboden kommt der Rebsorte „Rieslaner“ durch eine langsame Reife besonders entgegen. Die Nähe zum Fluss fördert das humide Klima, ideal für den Edelpilz „Botrytis cinerea“.

Der Keller und die Traube

Nur beste, durch Handlese selektierte, hochreife, rosinierte Beeren, werden vinifiziert. Diese raren Beeren werden vorsichtig abgepresst und der langsam abtropfende Saft wird schonend geklärt und langsam vergoren, um die natürlichen Inhaltsstoffe bestmöglich zu erhalten. Hierbei lassen wir uns von traditionellem Wissen und persönlichen Erfahrungen leiten.

Der Wein

In der Nase begeistert die Fülle von exotischen und heimischen Früchten: Getrocknete Aprikosen, etwas Maracuja, Apfel- und Birnenfrucht. Im Geschmack werden die rieslanertypischen Rhabarbernoten von einem verschwenderischen, dichten Körper begleitet. Die konzentrierte Nektarsüße bietet mit der belebenden Säure ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Kategorie IV – Edelsüß

2016 Silvaner Eiswein
Sander Kronberg



WEINGUT A. & E. RIPPSTEIN
Sandgasse 26
97522 Sand am Main
www.weingut-rippstein.de

Der Berg und die Reben

Der „Kronberg“ ist die Top-Lage des Weinguts mit bis zu 45% Hangneigung Richtung Süden. Das Bodengestein dieser Lage ist geprägt von verwittertem Sandsteinkeuper, der Oberboden besteht aus tonigem Lehm und ist sehr tiefgründig. Die Silvanerstöcke sind bereits über 40 Jahre alt, die Folge sind kleinbeerige und geschmacks-intensive Beeren.

Der Wein

Dieser Eiswein ist sehr klar und von enorm intensivem Duft. Geprägt von reifen & exotischen Früchten wie gelber Birne, reifer Aprikose, Litschi, Mango, Arranciata Orange/Orangenblüten und feiner Mineralität.

Im Aroma und Geschmack sehr belebend, erfrischend, vielschichtig, klar und lang, geprägt von einer leichten Honigsüße im Nachhall. Der Wein brilliert durch ein sehr akzentuiertes Süße-Säurespiel und präsentiert sich sehr vital im Mund. Die präzise und frische Säurestruktur verleihen diesem Wein eine herrliche Balance.

„Für mich ist und bleibt der Eiswein die Königsdisziplin, mit ganz viel Spannung und Herzklopfen, ähnlich der ersten großen Liebe“. Ein Abenteuer, doch wenn es gelingt, lassen sich mit dem Wein, der sogar 100 Jahre alt werden kann, tatsächlich Momente erleben, die in die Ewigkeit reichen.

Die langsame und kühle Gärung dauerte ca. 50 Tage mit einem gleichmäßigen und sehr langsamen konstanten Zuckerabbau. Nach intensivem Degustieren wurde die Gärung „am Punkt von optimaler Süße & Säure“ um die 1–2° C gestoppt und der Eiswein noch mehrere Wochen auf der Feinhefe belassen.



Die Genießerpakete mit den Siegerweinen erhalten Sie im Haus des Frankenweins, Hertzstr. 12, 97076 Würzburg, Telefon 09 31/3 9011-0
Weitere Informationen unter www.frankenwein-aktuell.de


FRANKEN
SILVANER HEIMAT SEIT 1659

**Genießen Sie
die 12 besten Weine
aus Franken!**

2018


FRANKEN
SILVANER HEIMAT SEIT 1659

