

VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

# SOMMELIER

MAGAZIN



**NACHWUCHS-  
SOMMELIER 2010**  
ROMAN GOLDSHTEYN  
IST DER CHAMPION



**SIER** TRENTINO - ITALIENS SPANNENDER GEHEIMTIPP **IM PROFIL** FRANKEN - ORIGINALITÄT DURCH AROMATISCHE  
EN **PROWEIN** MEININGER AWARD - AUSZEICHNUNGEN FÜR INTERNATIONALE WEINPERSÖNLICHKEITEN





# AROMATISCHES FRANKEN

AROMATISCHE REBSORTEN HABEN SICH IN FRANKEN ETABLIERT, SORTEN WIE SCHEUREBE UND TRAMINER ERLEBEN EINE RENAISSANCE. SOGAR DER BACCHUS SCHEINT EINE ZUKUNFT ZU HABEN.



Für mich ist Scheurebe der bessere Sauvignon blanc“, sagt Christian Stahl vom fränkischen Aufsteiger-Winzer Stahl in Auernhofen. Keine Einzelmeinung unter den Winzerbetrieben am Main, auch die Weintrinker sehen das im ment ziemlich ähnlich und fragen keineswegs nur nach dem international Renommee – selbst wenn sie in den einschlägigen Medien dauernd darüber lesen müssen. Philosophiert wird über Silvaner und Riesling“, grübelt Stahl, der seine Weine unter smarten Begriffen Feder-, Damaszener-Edelstahl vermarktet, „aber auch nur halb, weil Premiumgastronomie und Sektweinswerbung das forciert haben.“ Oft da also vielleicht die offiziellen Wertungen und die tatsächlichen Bedürfnisse des Publikums ein bisschen auseinander?

Scheurebe jedenfalls hat noch nicht in Weinbars und Restaurants jenen Status, den alle Welt dem Sauvignon blanc aus der Normandie oder aus Neuseeland wie selbstverständlich zubilligt. Was natürlich auch ein bisschen am Namen liegen mag: Weil die Scheurebe kein Flair besitzt, ging der Anteil deutschlandweit deutlich zurück, von 4,4 Prozent der Bundes-Rebfläche im Jahr 1985 auf heute nur noch 1,6 Prozent: Die Zukunft der Scheurebe ist vielerorts nicht mehr gesichert. Doch die Franken schwimmen gegen den Strom und verteidigen unverdrossen die nach dem Züchter Georg Scheu benannte Kreuzung aus Riesling und einer bis heute nicht genannten Wildrebe. Zwischen 1994 und 2009 sanken die hiesigen Scheurebe-Bestände zwar ebenfalls um 30 Prozent, doch inzwischen ist der Niedergang gestoppt, 2009 blieb der Bestand konstant. Matthias Stumpf vom Weingut Bickel-Stumpf in Frickenhausen ist ebenfalls überzeugt: „Die Scheurebe erlebt derzeit einen Boom.“ Andere Erzeuger pflichten dieser Meinung eifrig bei und erweitern sequenterweise sogar die Flächen. Christian Reiss vom Würzburger Weingut Reiss hat sogar Aromasorten gegen Rotweinvarietäten ausgewechselt: „Bezeichnend ist, dass wir im letzten Jahr 0,5 Hektar Scheurebe und 0,2 Hektar Traminer auf einer Parzelle am Pfaffenberg gepflanzt haben, wo in den letzten 25 Jahren Rotwein stand.“ Selbst die Trockenkulturlisten unter den Winzer verspüren optimistischen Aufwind. „Obwohl wir ja alle

Weine sehr konsequent durchgegoren abfüllen, sind auch bei uns die Aromasorten heute wieder stärker nachgefragt als noch vor zehn Jahren“, weiß Bruno Schmitt vom Weingut Trockene Schmitts in Randersacker. Bei der Scheurebe wie beim Gewürztraminer hat man hier mit einer leichten Flächenvergrößerung reagiert, auch weil die Aromatischen im eigenen Weingutsrestaurant namens Ewig Leben gut ankommen. Nicht etwa zu reinen asiatischen Kreationen, zu denen sowohl Scheurebe als auch Traminer gewohnheitsmäßig empfohlen werden, sondern zu Gerichten einer modern interpretierten fränkischen Küche.

### CASSIS MIT TERROIR

Wer an der Zukunft der Aromasorten, zu denen man außer Traminer, Gewürztraminer und Scheurebe mindestens auch Bacchus und Muskateller zählen muss, noch ein bisschen zweifelt, sollte sich mit einer vergleichsweise jungen Kategorie von Weinen beschäftigen – mit jenen der trockenen Spitze. Paul Fürst stellt mit dem „R“ den vermutlich komplexesten nicht-süßen Traminer Deutschlands her, und auch das Würzburger Bürgerspital scheut sich nicht, eine durchgegorene Gewürztraminer Spätlese abzufüllen und deutlich jenseits der zehn Euro anzubieten.

Fast im gleichen Maße aber zeigt sich der fränkische Wille, trockene aromatische Topweine zu erzeugen, am Beispiel Scheurebe. Im Weingut Wirsching ist die trockene Scheurebe „S“ einer der Vorzeigeweine, und im Würzburger Weingut am Stein zieht man beim „Vinz“ alle Register. „Die Scheurebe hat eine tolle Renaissance in unserem Weingut

### VON FRANKEN NACH CHINA

*Die Franken sind jetzt auch in China aktiv: Unter Mitwirkung der fränkischen Weinkönigin eröffnete eine Vinothek in Shanghai. Von hier aus will der Weinhändler Fabian Krämer den chinesischen Markt mit aromatischen und nichtaromatischen Weinen aus seiner Heimat versorgen. Falls es gelingen sollte, die Chinesen von Bacchus, Scheurebe und Traminer zu überzeugen – die Weine passen schließlich perfekt zu vielen Gerichten der kantonesischen wie auch der Sichuan-Küche, manchmal auch zur Peking-Küche –, dann könnten die fränkischen Aromaweine in naher Zukunft schnell knapp werden ...*

Matthias Stumpf, Weingut Bickel-Stumpf: „Die Scheurebe erlebt derzeit einen Boom“



erfahren“, sagt Stein-Kellermeister Christian Lau, „mittlerweile sind etwa 1,2 Hektar damit in den Steillagen bestockt“. Jene Reben, aus denen Lau die Scheurebe-Spitze gewinnt, haben sogar ein Mindestalter von 25 und ein Durchschnittsalter von 40 Jahren. Der 2008er „Vinz“ wurde mit fünf Gramm Zucker und 5,5 Gramm Säure abgefüllt – und mit beachtlichen, nicht unbedingt Scheurebe-typischen 13 Prozent Alkohol. Mit einem konventionellen Wein dieser Sorte hat die Kombination von Muschelkalkböden (im Stettener Stein), tief reichenden Wurzeln und niedrigen Erträgen dann auch nur noch teilweise zu tun, statt dessen wirkt der mit Schraubverschluss abgefüllte Wein mineralisch und im Nachklang fast cremig. Die typischen Cassis-Aromen sind zwar vorhanden, werden aber von tropisch wirkenden Noten vervollständigt. „Der Wein findet großen Anklang“, sagt Kellermeister Lau, „passend zu Krustentieren und Gerichten mit exotischen Gewürzen oder Aromen“. Seine konkrete Empfehlung zum 2008er: Sesamgarnelen mit Mangochutney. Noch extremer wird es beispielsweise im Weingut Felschhof in Sommerhausen, wo man mit einem Scheurebe-Sekt experimentiert und sich bereits an eine Barrique-Scheurebe gewagt hat (vielleicht zur Pute im Kräutermantel mit Speck-Schalotten-Sauce?).

Um solche oder andere Scheurebe-Kreationen aber so hinzukriegen, dass die Aromen einerseits eindeutig, andererseits nicht aufdringlich wirken, bedarf es der richtigen Arbeit im Weinberg und der passenden Kellertechnik. Die berühmte Katzenpipi-Note, die auf unreife Trauben hindeutet, muss



VILLA HEYNBURG  
WEINGUT



Empfohlen im  
**GAULTMILLAU**  
WeinGuide  
Deutschland  
2010

WEINGUT  
VILLA HEYNBURG GMBH  
BURGUNDERPLATZ 3  
77876 KAPPELRODECK  
TEL. 0 78 42/99 67 500  
WWW.VILLA-HEYNBURG.DE

Familie Reiss, Weingut Reiss,  
verzichtet auf Batonnage, um die  
Weine nicht zu breit werden zu lassen



Simone und Christian Stahl,  
Winzerhof Stahl: „Scheu ist der  
bessere Sauvignon blanc“



## 10 EMPFEHLUNGEN

### 2008 Bacchus Landwein

Prägnante Frucht, Birne, Zitrus, Quitte, Spur  
Holunderblüte, ganz leicht Kräuter; würzig,  
saftig, eher schlank, wirkt absolut trocken, würzig,  
mittlere Länge; sehr guter, animierender Aperitif.  
Weinmanufaktur Drei Zeilen, 97346 Iphofen, Tel.  
09323 876454, [www.3-zeilen.de](http://www.3-zeilen.de) 5,50 Euro (0,5l)

### 2009 Scheurebe Kabinett trocken Ramsthaler St. Klausen

Eher kühle Frucht, Apfel, Zitrus, Birne, etwas  
Maracuja; saftig, Würze, knackige Säure, wirkt  
noch sehr jugendlich, sehr erfrischend.  
Weingut Baldauf, 97729 Ramsthal, Tel. 09704  
1595, [www.baldaufwein.de](http://www.baldaufwein.de) 5,50 Euro

### 2008 Scheurebe Spätlese „S“ trocken Iphöfer Kronsberg

Deutlich mineralische Noten, Limetten, etwas  
Maracuja und Kräuter; enorm straff, pikante  
Säure, lang – Ausnahme-Scheurebe  
Weingut Hans Wirsching, 97346 Iphofen,  
Tel. 09323 87330, [www.wirsching.de](http://www.wirsching.de) 11,50 Euro

### 2009 Scheurebe Kabinett trocken Randersackerer Marsberg

Sehr klare, jugendliche, sortentypische Frucht,  
noch etwas unruhig; straff, knackige Säure, aber  
gewisse Fülle, trocken, ausgewogen, hat Substanz.  
Weingut Trockene Schmitts, 97236 Randersacker,  
Tel. 0931 700490, [www.durchgeegorene-weine.de](http://www.durchgeegorene-weine.de) 6,50 Euro

### 2008 Scheurebe trocken Damazenerstahl

Sehr animierender Duft, Kräuter, deutlich Zitrus,  
für Scheurebe-Verhältnisse eher dezent; wirkt  
straff und schlank, pikante Säure, beachtliche  
Länge; höchst animierend.

### Winzerhof Stahl, 97215 Auernhofen, Tel. 09848 96896, [www.winzerhof-stahl.de](http://www.winzerhof-stahl.de) 7,50 Euro

2008 Scheurebe Alte Rebe „Vinz“  
Eher verhalten, reife Frucht, Maracuja, etwas  
Ananas und Kräuter; kraftvoll, kompakt,  
merkbarer Alkohol, noch unausgewogen, hat

Substanz, fast cremiger Nachhall; zu asiatischen  
Speisen ohne dominante Süßekomponenten.  
Weingut am Stein, 97080 Würzburg, Tel. 0931  
25808, [www.weingut-am-stein.de](http://www.weingut-am-stein.de) 16 Euro

### 2008 Bacchus Kabinett Würzburger Schlossberg

Feine, klare und kühle Zitrusnoten; saftig,  
deutliche Säure, ganz leichte Süße, wirkt eher  
halbtrocken, süffig, eleganter Nachklang.  
Staatlicher Hofkeller, 97070 Würzburg,  
Tel. 0931 305090, [www.hofkeller.de](http://www.hofkeller.de) 7,50 Euro

### 2008 Traminer Spätlese trocken „Vom Berg“

Für Traminer eher verhaltene Frucht, leicht erdig,  
Birne, Kräuter; würzig, kraftvoll, animierende  
Säure, würziger, leicht erdiger Nachhall.  
Weingut Bickel-Stumpf, 97252 Frickenhausen,  
Tel. 09331 2847, [www.bickel-stumpf.de](http://www.bickel-stumpf.de) 11 Euro

### 2005 Traminer Spätlese trocken Würzburger Abtsleite

Reife, leicht cremige Frucht, zarter Rosenduft,  
Kräuter, Spur Vanille; kompakt, würzig, viel  
Schmelz, erdig-würzige Noten, lang.  
Weingut Juliusppital, 97070 Würzburg, Tel. 0931  
3931400, [www.juliusppital.de](http://www.juliusppital.de) 21,50 Euro

### 2008 Scheurebe Spätlese Sommeracher Katzenkopf

Expressive, aber nicht aufdringliche Cassis-  
Frucht; nicht wirklich süß, kühle Frucht,  
deutliche Säure; zu zuckerarmen Frucht-Desserts.  
Winzerkeller Sommerach, 97334 Sommerach, Tel.  
09381 80610, [www.winzerkeller-sommerach.de](http://www.winzerkeller-sommerach.de) 6,90 Euro

### 2009 Gewürztraminer Spätlese Würzburger Stein

Typische Aromatik von weißen Blüten, tropischen  
Früchten (Ananas, Maracuja), auch erdige  
Aromen, am Gaumen saftig und füllig mit  
Schmelz und pfeffrigen Noten.  
Bürgerspital z. Hl. Geist, 97070 Würzburg,  
Tel. 0931 3503-441, [www.buergerspital.de](http://www.buergerspital.de) 14,40 Euro



Für Hans Wirsching vom Weingut Wirsching hat die Scheurebe das Zeug zum Vorzeigewein

Ludwig und Sandra Knoll vom Weingut am Stein haben die Fläche der Scheu auf 1,2 Hektar erweitert



natürlich vermieden werden, aber allzu tropisch sollte der Wein auch nicht ausfallen. „Wichtigstes Ziel beim Anbau von Scheurebe sind kleine Erträge, aber auch hoch reifes und gesundes Lesegut“, sagt Winzer Matthias Stumpf. Gar nicht so schwierig. „Der natürliche Fruchtansatz ist sehr gering“, so Stumpf, „wodurch die Erträge nie besonders hoch sind“. Die Trauben übrigens stammen meist auch nicht aus den allerheißesten Parzellen: „Bei Neuanpflanzungen setzen wir aromatische Sorten eher in gute Randlagen, um eine langsamere Ausreifung zu erreichen“. Und die Entblätterung? „Kombiniert mit einer luftigen Laubwand ist das der Modus für reife, gesunde Trauben“, sagt Christian Reiss, „je nach Jahrgang wird zwischen moderat und stärker entblättert“.

Bleibt eigentlich nur noch die Aufgabe, das Aroma aus dem Lesegut auch in den Wein zu transportieren. Bei allen aromatischen Sorten, Traminer wie Scheurebe, Kerner oder Bacchus, sitzen schließlich die meisten jener Stoffe, die für die typischen Geruchsnoten verantwortlich sind, in den Schalen – sofortiges Abpressen würde zu ziemlich neutralen Weinen führen. „Man löst das Aroma durch eine Maischestandzeit heraus“, sagt Matthias Stumpf, „die Aromatik ist bereits im Most schmeckbar“. 24 Stunden sind in Franken keine Seltenheit, je nach Zustand der Trauben kann es auch doppelt so viel sein. Aber Achtung: Zu lange Standzeiten können, ebenso wie ein zu ausgeprägter Hefekontakt, auch zu breiten Weinen führen. Christian Reiss verzichtet bei seinen Aromasorten beispielsweise auf eine Batonnage der Feinhefe, um die

Frucht zu schonen und die Weine nicht zu füllig geraten zu lassen. Und wenn die inneren Werte stimmen, bedarf es auch nicht der Süßreserve, die früher als Schminke für dünne Moste so beliebt war.

#### **GAR NICHT ANRÜCHIG**

Rümpfen manche Weintrinker bereits bei der Nennung des Namens Scheurebe die Nase, so ist die Sache beim Bacchus eindeutig: Er gilt, wie Huxelrebe, Kerner, Siegerrebe und Kanzler, zumindest außerhalb Frankens als Auslaufmodell, als unseliges Überbleibsel des Neuzüchtungs-Wahns der Siebziger des vergangenen Jahrhunderts. Tatsächlich wurden viele Bacchusweine in der Vergangenheit aus extrem hohen Erträgen gewonnen und oft noch zu einem Zeitpunkt geerntet, als die Oechslegrade dieser früh reifenden Sorte zwar den Anforderungen genügten, die Aromen aber noch penetrant wirkten. Solche Pseudo-Bacchusweine dufteten nach unreifer Limone und Haarwasser, erinnerten an minderwertige Scheureben. In Franken hat sich die Sorte so gut erhalten wie sonst nirgendwo: Von den heute rund 2000 in Deutschland bestockten Bacchus-Hektaren stehen 742 am Main, seit 1994 verdoppelte sich hier die Rebfläche sogar – ganz im Gegensatz zu den Sorten Kerner, Ortega und Perle, die auch in Randersacker und Iphofen aus der Mode gekommen sind. „Die Nachfrage nach Bacchus ist angewachsen“, sagt Hugo Brennfleck aus Sulzfeld, „sogar in der Business Class der Lufthansa wird eine Cuvée mit einem Anteil Bacchus ausgeschenkt“. Auch die großen Würzburger Weingüter, das Juliusspital oder der Staatliche Hofkeller, bieten

## Weingut Juliusspital Würzburg

*Belebend frische  
Gutsweine*

*Klassische  
Lagenweine aus  
den besten Lagen  
Frankens*

*Große Weine von  
internationalem  
Format*



Klinkstraße 1  
97070 Würzburg  
Tel. 09 31. 3 93-14 00  
[www.juliusspital.de](http://www.juliusspital.de)  
[weingut@juliusspital.de](mailto:weingut@juliusspital.de)