

Grosse Weine von der Trias

Der fränkische Dreisprung

Das Anbaugebiet Franken hat ein besonderes Merkmal, das es von anderen wesentlich unterscheidet. Die sogenannte fränkische Trias bezeichnet drei völlig unterschiedliche Bodenformationen: Muschelkalk, Buntsandstein und Gipskeuper. Auf ihnen entstehen - auch bei gleichen Rebsorten - wirklich schmeckbar unterschiedliche Weine. Das wirkt für unerfahrene Weinfreunde bisweilen ein wenig an den Haaren herbeigezogen. Wer sich intensiv mit den Böden beschäftigt, wird schnell feststellen, wie deutlich die geschmacklichen Unterschiede in den Weinen ausfallen können. Vor allem bei den gehobenen Weinqualitäten, bei Ersten Lagen und Grossen Gewächsen. Vor allem weil es immer mehr Weingütern gelingt, die vordergründige Banalität der Rebsorten hinter sich zu lassen und die pure Expression des Bodens ins Glas zu bringen. Keine Primärfucht, sondern nur kristalline Würze und packendes Mundgefühl.

Und noch etwas spielt den Franken neben den ausdrucksstarken Böden in die Hände: Dank Klimawandel ist das

Thema der fehlenden Reife praktisch verschwunden, eher stellt sich in heissen Jahren wie 2015 oder 2018 die Frage nach fehlender Frische. Aber es ist definitiv angenehmer, sich mit einem Zuviel an Reifepotenzial zu befassen, als Unreife zu kaschieren. Mit mehrfachen Lese durchgängen, Laubarbeit und präziseren Ernteabläufen lässt sich wirksam gegensteuern. Die Jahrgänge 2017 bis 2019 sind beste Beispiele für reife, feine und elegante Weine mit Potenzial. Einziges Problem ist die unterdurchschnittliche Menge, die schönsten Weine dürften schnell vergriffen sein. Denn auch das zeichnet Franken immer noch aus: Mehr Wein fürs Geld ist nicht nur in Deutschland schwerlich zu kriegen, so viel Raffinesse wie in den hier vorgestellten Weinen dürfte auch anderswo kaum zu finden sein. Deshalb der gut gemeinte Tipp: schnell sein!



Harald Scholl empfiehlt vier Franken mit Stil und Potenzial

Weingut Schmitt's Kinder
Randersackerer Silvaner trocken
Grosse Reserve VDP.Ortswein
2018

18.5 Punkte | 2021 bis 2035
 Martin Schmitt hat mit diesem Wein die fränkische Spitze aufgemischt, vielen Verkostern gilt er schon als neue Benchmark. Zu Recht. Reduktive Nase, leicht flintig, keinerlei Frucht. Kraftvoll, zupackend, enorme Würze, salzig, Messerscharf auf der Zunge, fokussiert, vibrierende Frische. Sichereres Potenzial.

46 Euro | Ab Hof
www.schmitts-kinder-weine.de

Domäne Castell
Silvaner trocken «6. Apriles
Anno 1659» 2017

17.5 Punkte | 2021 bis 2035
 Das Datum der ersten Silvaner-pflanzung in Franken. Und so hätte man die Rebsorte damals wohl gern gehabt: reif und gelbfruchtig, deutliche Holzeinflüsse, Kaffee. Viel Schmelz, Druck am Gaumen, enormer Extrakt. Gibt den etwas kühleren Jahrgang schön wieder, hat mehr Spannung und Vitalität als in warmen Jahren. Grosses Potenzial.

Ca. 26 Euro | Ab Hof
www.castell.de

Weingut Höfler
Michelbacher Steinberg
Schwarzriesling trocken VDP.
Erste Lage Magnificum 2018
17 Punkte | 2021 bis 2030

Leider noch ein Exot in Franken, Schwarzriesling hat das Potenzial zu mehr. Warum, zeigt dieser: dunkles, doch transparentes Karminrot. Holz, Kraft, Würze in der Nase. Kein Leichtgewicht, doch kühl auf der Zunge, fein gewoben, leichtfüssig. Viel Nachdruck, energiegeladen, tänzelnd. Faszinierende Länge.

18 Euro
www.weingut-hoefler.de

Weingut am Stein
Stettener Stein Riesling
VDP.Grosses Gewächs 2019
18 Punkte | 2021 bis 2035

Riesling wurde in Franken lange unterschätzt - tempi passati! Wächst im dramatisch gelegenen Stettener Stein, reiner Muschelkalk. In der Nase die typische Flintnote, zurückhaltend, fast schon karg. Unfassbare Würze, auch hier viel Salz, präzise auf der Zungenmitte fokussiert. Null Fett, reine Muskelmasse. Braucht Zeit, begeistert jetzt schon.

39 Euro
www.vinothek-am-stein.de