

TASTING-HEFT

Bodenhaftung und Wein-Höhenflüge
Fachveranstaltung „Boden- und Weindiversität“ #4



TRIAS

**Montag, 1. und
Dienstag, 2. Juli 2019**

**für Gastronomie, Sommeliers,
Weinakademiker, WSET,
Fachhandel und
Winzer**

Foto: Fränkische Trias

Haus des Frankenweins | Fränkischer Weinbauverband e.V.
Silvaner Forum e.V. | Bezirk Unterfranken
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau



Fachveranstaltung

„Boden- und Weindiversität“ #4

Der Boden prägt maßgeblich die sensorischen Eigenschaften und die Qualität des Weines, der auf ihm gewachsen ist. Aber welche Rolle spielt der Winzer in dem Prozess, den Boden sensorisch im Weinglas erfahrbar, transparent zu gestalten. Welchen Einfluss nehmen weinbauliche Maßnahmen, der Klimawandel und kellerwirtschaftliche Aspekte bei der sensorischen Ausprägung des Terroirs. Zur vierten Vortrags- und Exkursionsveranstaltung dieser Art für Sommeliers, Gastronomie, Handel, andere Fachleute und Winzer, die sich intensiv diesem Thema widmet, laden die fränkischen Winzer, der Fränkische Weinbauverband e.V., das Silvaner Forum e.V., der Bezirk Unterfranken und die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, vom 1.7. – 2.7.2019 nach Würzburg ein. Experten aus Franken, Neustadt, London, Südtirol und Australien, sowie Spitzenwinzer mit ihren Gewächsen, versuchen die Zusammenhänge von Boden- und Weindiversität näher zu beleuchten.

Veranstaltungsort Festung Marienberg, 97082 Würzburg

Bereits 741 wurde das Kastell der fränkisch-thüringischen Herzöge mit einer Kirche zur ersten Würzburger Bischofskirche erhoben. Ab 1200 entstand eine ungewöhnlich große Burg, die im Spätmittelalter und in der Renaissance ausgebaut und erweitert wurde.

PROGRAMM

Montag, 1. Juli 2019

Eröffnung

9:45 Begrüßung – Begrüßung Artur Steinman, Präsident Fränkischer Weinbauverband e.V. und Vorsitzender des Silvaner Forums e.V. und Carolin Meyer, fränkische Weinkönigin, im Sitzungssaal Wolfskeel, 1. Etage, Festung Marienberg, Würzburg

Block 1: Der Zusammenhang von Boden und Wein | 10:00 -15:00 Uhr

- 10:00 **Das fränkische Terroir – Der Spannungsbogen vom Boden über den Wein zum Kunden** (mit Verkostung)
Herrmann Mengler, Bezirk Unterfranken, und Dr. Hermann Kolesch, Präsident Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim
- 11:00 **Biodiversität im Boden und im Weinberg**
Dr. Claudia Huth | Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Rheinland, Neustadt
- 11:30 **Welchen Beitrag liefert die Vitalität der Böden für die Weinqualität und sensorische Terroir-Charakteristik**
Einstiegsstatements von Arthur Baumann, Geschäftsführer Weinbauring Franken e.V.
Martin Kössler, K&U-Weinhalle, Nürnberg; Ludwig Knoll, Weingut am Stein, Würzburg; Stephan Krämer, Ökologischer Land- & Weinbau Kraemer, Auernhofen
Podiumsdiskussion mit Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinland - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt
- 12:30 **Bewässerung – Klimawandel – Terroir erhaltend oder verfremdend**
Christian Deppisch und Dr. Daniel Hessdörfer | Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim
-  **Mittagspause von 13:00 – 14:00 Uhr** mit Kaffee
- 14.00 **Den Boden im Wein schmecken – exemplarische Terroirweine aus aller Welt**
Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln
Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinland - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt

Block 2: Exkursion | 15:00 - 18:00 Uhr

- 15:00 **Abfahrt zur Exkursion nach Escherndorf**
Treffpunkt: Busse halten unterhalb der Burg auf dem Busparkplatz
- 15:30 **Das Terroir Frankens exemplarisch erleben im Escherndorfer Lump**
Geologie – Topographie der Steillagen – Wasserführung – Vitalität des Bodens – Handwerk verschiedener Escherndorfer Winzer – Bildung von Gruppen und Besuch verschiedener Stationen
Ansprechpartner Herrmann Mengler und Rainer Sauer

Block 3: Terroir'istische Entspannung | 18.00 – 22.00 Uhr

- 18:00 **Fränkische Silvaner-Vielfalt**
⇒ Die Winzer aus Escherndorf /Franken präsentieren ihre Silvaner geographisch geordnet. Neben den unterschiedlichen Böden spielt hier das Klima eine ganz entscheidende Rolle.
- 19:00 **Gegrillte „Terroir Wildschwein-Bratwurst“ im Klostersgarten der Vogelsburg – mit Blick auf den Escherndorfer Lump, das Nordheimer Vögelein, den Main und bis weit hinüber an den Steigerwald.**
⇒ Verkostung mitgebrachter Terroir-Weine
- „Terroir'istisches Get together“**
Teile Deinen Lieblings-Terroirwein mit anderen Teilnehmern!
⇒ Jeder Seminar-Teilnehmer bringt seinen persönlichen Terroir-Favoriten in flüssiger Form als Probe mit
- 22:00 **Rückfahrt nach Würzburg**

Dienstag, 2. Juli 2019

Block 4: Faktoren, die das „Terroir“ beeinflussen können | 9.00 – 12.00 Uhr

- 9:00 **Holz und Terroir - Holz als Störfaktor oder Katalysator** (mit Verkostung)
Dr. Pascal Wegmann-Herr | Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Rheinpfalz, Neustadt
- 9:45 **Mikroorganismen und Terroirprägung** (mit Verkostung)
Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt
- 10:30 **Prägung des Veltliner-Terroirs in Zeiten des Klimawandels** (mit Verkostung)
Prof. Dr. Astrid Foneck, Universität für Bodenkultur Wien, Department für Nutzpflanzenwissenschaften, Abteilung Wein- und Obstbau
- 11:30 **Terroir und Herkunft – reine Vertrauenssache – analytische Möglichkeiten zur Differenzierung**
Dr. Steffen Seifert | Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittel, Würzburg

 **12 Uhr Mittagessen & Kaffee** ⇒ 12.00 – 13.00 Uhr

Block 5: Das Terroir und der menschliche Einfluss | 13:00 - 16:00 Uhr

- 13:00 **Terroirprägung des Weißburgunders – Einfluss von Höhe und Ausgangsgestein** (mit Verkostung)
Martin Zeifart | Versuchszentrum Laimburg, Südtirol, Italien
- 13:45 **World wide appreciation for terroir – myth and facts – evtl. auch Klimawandel und Terroir**
Robert Joseph | The Wine Thinker, London, UK
- 14:30 **Den Boden im Wein schmecken – exemplarische Terroirweine aus aller Welt**
Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln
Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt
- 16.00 **Resümee**
Herrmann Mengler, Bezirk Unterfranken
Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln
Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt

 **Ausklang, Kaffee, Kuchen, Networking, etc.**

ca. 16:30 **Ende der Veranstaltung**



Montag, 1. Juli 2019

BLOCK 1 ⇒ DER ZUSAMMENHANG VON BODEN UND WEIN

Das fränkische Terroir – Der Spannungsbogen vom Boden über Wein zum Kunden

Herrmann Mengler, Bezirk Unterfranken, und Dr. Hermann Kolesch, Präsident Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim

1.1 2017 Sandsturm Silvaner trocken, Weingut Sturm, Bürgstadt



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,4 g/l

Säure: 6,7 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein: Bundsandstein

Boden: lehmiger Sand, Buntsandstein Verwitterungsboden, hoher Steingehalt

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: 20% spontan vergoren 20% im großen Holzfass, 6 Monate Hefelager

Traubengut: konventionell

1.2 2017 Randersackerer Sonnenstuhl Silvaner trocken, „Alte Reben“ Weingut Schmachtenberger, Randersacker



STECKBRIEF:

Restzucker: 3,2 g/l

Säure: 5,9 g/l

Alkohol: 13,1 % Vol.

Gestein: oberer Muschelkalk, Steilste Lage (Verwitterungsfläche)

Boden: Muschelkalkverwitterungsboden (extrem flachgründig < 25 cm, danach Steingeklüfte)

Alter der Reben: 1966 gepflanzt (Dr. Fröhlich Silvanerselektion),

Pflanzung 1,2m x 1,40m, entspricht 6.000 Reben/ha

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: Edelstahl, Teilmenge spontan vergoren

Traubengut: Bio-organisch, (Ecovin, in Umstellung seit 2017)

1.3 2017 Silvaner von den Steillagen trocken, Weingut Seufert, Iphofen



STECKBRIEF:

Restzucker: 3,0 g/l

Säure: 6,2 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol.

Gestein: Estherienschiefer, grauer Mergelstein

Boden: Hauptbestandteil grauer, leicht Keuper mit kleinem Kalkanteil; südexponiert

Alter der Reben: 28 Jahre

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: Maischestandzeit über Nacht, Spontanvergoren im Edelstahltank, 10 Monate Vollhefelager,

Traubengut: nach Biologischen Richtlinien bewirtschaftet, Vorlese der Lagenweine (Kalb), Handlese in 15 kg Boxen

2.1 2009 Bürgstadter Centrafenberg Silvaner trocken, Weingut Stich, Bürgstadt



STECKBRIEF:

Restzucker: 5,3 g/l

Säure: 5,2 g/l

Alkohol: 12,3 % Vol.

Gestein: Bundsandstein

Boden: Buntsandstein, Verwitterungsboden

Alter der Reben: zum Lesezeitpunkt 9 Jahre

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: 40% der abgebeerten Trauben in der offenen Bütte gegoren, Ausbau für 12 Monate komplett in 12hl Spessarteichenfass

Hefe: Anaferm 4

Traubengut: konventionelle Bearbeitung – gesundes Lesegut

2.2 2009 Silvaner „L“ trocken, Weingut Rainer Sauer, Escherndorf



STECKBRIEF:

Restzucker: 3,8 g/l

Säure: 6,2 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/Boden: Muschelkalk

Lage: Die „Gewanne“ des Escherndorfer Lump haben im Bereich, aus dem die Trauben für diesen Silvaner stammen, eine Länge von 160m. Zu Beginn beträgt die Steigung etwa 40%, im mittleren Teil 70% und im Auslauf wieder 40%.

Alter der Reben: 35 Jahre

Ertrag: 54 hl/ha

Ausbau: Lese am 15.10.2009. Vollreife, gesunde Trauben, selektive Handlese. Im zweiten Erntedurchgang gelesen. 12 Stunden Maischestandzeit. Schonende Verarbeitung. Kühle, gezielte Vergärung. Gärdauer: 40 Tage. Ausbaus im Edelstahltank.

Sonstiges: „L“ steht für die Erfüllung einer Leidenschaft für Weine, welche durch hochwertige Selektion aus dem Herzstück des Escherndorfer Lump entstanden sind.

Menge: 3.960 Flaschen

2.3 2009 Greuther Bastel Silvaner Spätlese trocken, Harald Brügel, Greuth



STECKBRIEF:

Restzucker: 2,5 g/l

Säure: 5,5 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gestein: Gipskeuper

Boden: Keuperverwitterung, schwerer Boden, überwiegend lehmig-tonig, etwas durchzogen mit feingrusigen Anteilen, nährstoffreich + tiefgründig

Alter der Reben: 10 Jahre (Klon WÜ 92)

Ertrag: 68 hl/ha

Ausbau: Vergärung im Edelstahl mit Reinzuchthefen, Ausbau im Edelstahl, Feinhefelager bis Februar 2010 Abfüllung im Juni 2010

Traubengut: Südhanglage, späte Ernte vollreifer und gesunder Trauben am 14.10.2009



3.1 2017 Großheubacher Bischofsberg Riesling trocken*
Weingut Kremer, Großheubach**

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,5 g/l

Säure: 7,5 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol.

Gestein: Roter Buntsandstein

Boden: Sandiger Lehm, geringe Bodenaufgabe steiniger Boden, Steilterrassen

Alter der Reben: 28 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: 8 h Maischestandzeit (gekühlt), schonende Pressung, Spontan im Edelstahl vergoren, 8 monatiges Hefelager.

Traubengut: reife, gesunde Trauben, sehr kleine Beeren, Schattenseite entlaubt.



**3.2 2017 Würzburger Stein Harfe Riesling GG, Bürgerspital
Weingut Bürgerspital zum Heiligen Geist, Würzburg**

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,0 g/l

Säure: 8,2 g/l

Alkohol: 13,2 % Vol.

Gestein/ Boden: Muschelkalk

Alter der Reben: 50 Jahre

Ertrag: ca. 32 hl/ha

Ausbau: intensive Stockarbeiten, Steilstlage (Seilzug), Traubenselektion, 12 Stunden Maischestandzeit, Vorklärung über Sedimentation, Spontangärung und 5 Monate Feinhefelager im Stückfass (Baujahr 2012).



3.3 2017 Iphöfer Kronsberg Riesling trocken, 1.Lage, Weingut Juliuspital, Würzburg

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,4 g/l

Säure: 7,8 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein: rasch erwärmbare graubrauner Gipskeuperboden, der die Wärme gut speichert

Boden: Keuperboden

Alter der Reben: 35 Jahre (div. Klone)

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: Ganztraubenpressung, spontan vergoren im Edelstahl, Vollhefelager bis April.

Traubengut: ausschließlich gesundes Lesegut, vollreif, per Hand gelesen



**4.1 2009 Bürgstadter Centgrafenberg Riesling trocken „R“
Weingut Fürst, Bürgstadt**

STECKBRIEF:

Restzucker: 9,0 g/l

Säure: 9,1 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein: Bundsandstein

Boden: Verwitterungsboden des Buntsandsteins, eisenhaltig, mit Lehmauflage welche mit Steinen durchsetzt ist, Untergrund: Übergangsstufen der Verwitterung, teilweise rötlicher Ton

Alter der Reben: 40 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Spontan vergoren, bis Anfang Mai 2010 auf der Vollhefe, 20% Ganztrauben im 15hl Holzgärbottich. Ausbau 12 Monate im Barrique (div. Hersteller Burgund/Schweiz), 30% Neuholz, unfiltriert

Traubengut: herbizidfreie Bewirtschaftung, organic Farming, Lese 14. Oktober und 3. November 2009

**4.2 2008 Randersackerer Pfulben Riesling Spätlese trocken
Weingut Reis, Würzburg**



STECKBRIEF:

Restzucker: 6,6 g/l

Säure: 7,3 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein: Muschelkalk

Boden: skelettreicher Muschelkalk Mergel

Alter der Reben: 23 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Spontanvergoren, partiell Holzfass

Traubengut: vollreife, gesunde Trauben

4.3 2008 Rödelseer Küchenmeister Riesling trocken, Weingut Weltner, Rödelsee



STECKBRIEF:

Restzucker: 6,8 g/l

Säure: 7,9 g/l

Alkohol: 12,2 % Vol.

Gestein/Boden: Gipskeuper mit tonigen Einschlüssen

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: 2 Stunden Maischestandzeit, spontan vergoren, Ausbau im Edelstahl, 4 Monate Vollhefelager

Traubengut: konventionell, Hand gelesen, hochreifes Lesegut

Den Boden im Wein schmecken – exemplarische Terroirweine aus aller Welt

Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln

Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt

4 LAGEN | 1 WINZER



5.1 2017 La Nit Panal – sand – Sand (100% Garnacha)
Celler de Capçanes, Montsant

STECKBRIEF:

Restzucker: <1g/l

Säure: 4,8 g/l

Alkohol: 14,1 % Vol.

Gestein/ Boden: Sand

Alter der Reben: ca. 30-40 Jahre

Ertrag: ca. 30 hl/ha

Ausbau: per Hand in 20 kg Kisten gelesen, über Nacht auf 8 °C in einem alten Reefer Container runtergekühlt. Entrappt, 8 Tage mazeriert, Maischegärung, bei ca. 28°C Grad. Ausbau im gebrauchten Holzfass, 300 und 500 Liter, leicht getoastet, französische Eiche

Menge: 4.000 Flaschen



5.2 2017 La Nit Argilla – clay - Lehm (100% Garnacha)
Celler de Capçanes, Montsant

STECKBRIEF:

Restzucker: <1g/l

Säure: 5,1

Alkohol: 14,6 % Vol.

Gestein/ Boden: Ton

Alter der Reben: ca. 30-40 Jahre

Ertrag: ca. 30 hl/ha

Ausbau: per Hand in 20 kg Kisten gelesen, über Nacht auf 8 °C in einem alten Reefer Container runtergekühlt. Entrappt, 8 Tage mazeriert, Maischegärung, bei ca. 28°C Grad. Ausbau im gebrauchten Holzfass, 300 und 500 Liter, leicht getoastet, französische Eiche

Menge: 4.000 Flaschen



5.3 2017 La Nit Calissa – limestone – Kalk (100% Garnacha)
Celler de Capçanes, Montsant

STECKBRIEF:

Restzucker: <1g/l

Säure: 5,1

Alkohol: 14,4 % Vol.

Gestein/ Boden: Kalk

Alter der Reben: ca. 30-40 Jahre

Ertrag: ca. 30 hl/ha

Ausbau: per Hand in 20 kg Kisten gelesen, über Nacht auf 8 °C in einem alten Reefer Container runtergekühlt. Entrappt, 8 Tage mazeriert, Maischegärung, bei ca. 28°C Grad. Ausbau im gebrauchten Holzfass, 300 und 500 Liter, leicht getoastet, französische Eiche

Menge: 4.000 Flaschen

- 5.4 2017 La Nit Llicorella – slate – Schiefer (100% Garnacha)
Celler de Capçanes, Montsant

STECKBRIEF:

Restzucker: <1g/l

Säure: 4,9

Alkohol: 14,9 % Vol.

Gestein/ Boden: Schiefer

Alter der Reben: ca. 30-40 Jahre

Ertrag: ca. 30 hl/ha

Ausbau: per Hand in 20 kg Kisten gelesen, über Nacht auf 8 °C in einem alten Reefer Container runtergekühlt. Entrappt, 8 Tage mazeriert, Maischegärung, bei ca. 28°C Grad. Ausbau im gebrauchten Holzfass, 300 und 500 Liter, leicht getoastet, französische Eiche

Menge: 4.000 Flaschen



2 LAGEN | 2 WINZER

- 6.1 2017 Klingenberg Spätburgunder VDP.ORTSWEIN
Benedikt Baltès, Klingenberg, Franken

STECKBRIEF:

Restzucker: < 2 g/l

Säure: 5,5 g/l

Alkohol: 13,00 % Vol.

Gestein/ Boden: Buntsandstein

Alter der Reben: ca. 25 Jahre

Ertrag: ca. 40 hl/ha

Ausbau: Teil entrappt, Kaltmazeration, Spontangärung bei 28 Grad, nach 2 Wochen gepresst, Ausbau in 300 & 500 Liter Fässern aus Deutscher Eiche. Deutsche Klone.



- 6.2 2017 Klingenberg Spätburgunder VDP.ORTSWEIN
Rudolf Fürst, Bürgstadt, Franken

STECKBRIEF:

Restzucker: 0,1 g/l

Säure: 5,1 g/l

Alkohol: 13,0% Vol.

Gestein/ Boden: Buntsandstein

Alter der Reben: die Hälfte 35 Jahre, die andere Hälfte 14 Jahre. Alte Ritter Klone und Pinot Noir clone Massalle..

Ertrag: ca. 35 hl/ha

Anbau: Keine Herbizide Dichtpflanzung 1 x jährlich Handhacke

Ausbau: entrappt, 4-5 Tage Kaltmazeration, Maischegärung, nicht gequetscht, bis über 30 Grad, nach 2 Wochen abgepresst, Ausbau im Piece

Menge: ca. 4.000 (Zweitwein vom Schlossberg GG)





**6.3 2017 Burgstadter Berg Spätburgunder VDP.Erste Lage®
Benedikt Baltes, Klingenberg, Franken**

STECKBRIEF:

Restzucker: <2 g/l

Säure: 5,5 g/l

Alkohol: 13,00 % Vol.

Gestein/ Boden: Buntsandstein

Alter der Reben: ca. 25-30 Jahre

Ertrag: ca. 25 hl/ha

Ausbau: Teil entrappt, Kaltmazeration, Spontangärung bei 28 Grad, nach 2 Wochen gepresst, Ausbau in 300 & 500 Liter Fässern aus Deutscher Eiche. Deutsche Klone.



**6.4 2017 Burgstadter Berg Spätburgunder VDP.Erste Lage®
Rudolf Fürst, Bürgstadt, Franken**

STECKBRIEF:

Restzucker: 0,1g/l

Säure: 5,0 g/l

Alkohol: 13,0 Vol.

Gestein/ Boden: Buntsandstein

Alter der Reben: ca. 20 bis 37 Jahre. Genetik alte Deutsche und Dijon Klone.

Ertrag: ca. 40 hl/ha

Anbau: Spalier mit 6600 Reben je Hektar, Herbizidfrei, organische Düngung, eigene Kompostbereitung mit Kompostwürmern

Ausbau entrappt, 4-5 Tage Kaltmazeration, Maischegärung, nicht gequetscht, bis über 30 Grad, nach 2 Wochen abgepresst, Ausbau im Piece

Menge: ca. 5.000 Flaschen

TERROIR-PARAMETER „ALTE REBEN“



- 7.1 2016 **Malvasia aromática “Piezas n 3”**
Victoria E. Torres Pecis, Fuencaliente, La Palma, Spanien

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 5,5 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gestein/Boden: karges vulkanisches Gestein

Lage: Die alten wurzelechten, unbewässerten Reben wachsen in einer 5 Meter dicken Vulkan-Asche-Schicht namens Lapili. Die Weinberge in der bizarren Los Llanos Negros Zone von Fuencaliente liegen auf 300 bis fast 500 Meter über dem Meeresspiegel.

Alter der Reben: 30 - 130 Jahre (ca. 75 Jahre im Durchschnitt)

Ertrag: 20 - 30 hl/ha

Ausbau: Die Vergärung findet im Edelstahl und der Ausbau für 5-6 Monate in gebrauchten 500 Liter Fuderfässern aus Kastanienholz statt. Nicht filtriert, geschönt, noch sonst irgendwelche synthetischen Stoffe für die Weinbereitung verwendet.

Menge: 1.260 Flaschen



- 7.2 2017 **CREUTZ Sylvaner *****
Zehnthof Luckert, Sulzfeld, Franken

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 5,5 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/Boden: Muschelkalk

Alter der Reben: ca. 140 Jahre

Ertrag: ca. 20 hl/ha

Ausbau: Ausbau im 500 Liter Fass aus fränkischer Eiche, spontan vergoren, spontaner BSA, Vollhefelager bis April 2018.

Menge: 600 Flaschen



- 7.3 2017 **DORN Dürkheimer Silvaner VDP.ORTSWEIN**
Weingut Gutzler, Gundheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 8,0 g/l

Säure: 8,7 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/Boden: Löss- und Kalkkieselböden

Alter der Reben: ca. 85 Jahre

Ertrag: ca. 23 hl/ha

Ausbau: Ausbau in gebrauchten Barriques, spontan vergoren, spontaner BSA, Vollhefelager bis April 2018

Menge: 400 Flaschen

8.1 2016 Old Vine Malbec Carmenere „Las Cruces“ Single Vineyard
De Martino, D.O. Cachapoal, Isla de Maipo, Chile



STECKBRIEF:

Restzucker: 2,04 g/l

Säure: 5.1 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein/Boden: Decomposed granite deposits formed during the Jurassic period. This soil profile boasts excellent filtration and drainage due to its high sand content. The levels of clay are low, but enough to maintain adequate humidity in the summer months (7-15%), conditions which allow this to be a dry-farmed vineyard.

Lage: Cachapoal Valley, 2,8 Hektar, 1957 gepflanzt, 1.900 Meter Höhe

Alter der Reben: 60 Jahre

Ausbau: 2 Jahre in in 5.000 Liter Fuderfässern aus österreichischer Eiche.

Sonstiges: Certified Sustainable Wines of Chile

Flaschen: 3.960 Flaschen



8.2 2016 Ulteira Valtuille « Las Villegas » Mencia
Raúl Pérez, Bierzo, Spanien



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,3 g/l

Säure: 5.7 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/Boden: Kalk und Sand

Lage: Südlage, 530 Meter Höhe, ca. 1,1 Hektar

Alter der Reben: 80 Jahre

Ertrag: 24 hl/ha

Ausbau: Handlese zwischen September und Oktober, Gärung erfolgte im Edelstahltank. Reifung 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Flaschen: 4.000 Flaschen



Telefon 0 22 41/39 31-0 verkauf@ardau.de

TERROIR-PARAMETER „HÖHE“

9.1 2016 Altos las Hormigas “Guatallary” Malbec



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,92 g/l

Säure: 5.62 g/l

pH: 3,83

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gestein/Boden: Limestone covered pebbles and gravels occupy 50-60% of the soil volume, with a high percentage of free calcium carbonate in the profile granting to the wine a chalky, fresh minerality.

Lage: ca. 1 Hektar, 1.300 Meter NN, Tröpfchenbewässerung

Alter der Reben: 20 Jahre

Ertrag: 50-70 hl/ha

Ausbau: 3,500 Liter untoasted foudres made of french oak, 3 years old – Aging in barrel for 18 months – Aging in bottle for 12 months.

Menge: 10.200 Flaschen



9.2 2014 Altos las Hormigas “Altamira” Malbec



STECKBRIEF:

Restzucker: 2,37 g/l

Säure: 5.31 g/l

pH: 3,9

Alkohol: 14,4 % Vol.

Gestein/Boden: The soil presents 3% of clay in the fine matrix with limestone covered pebbles and gravels that occupy 85% of the soil volume, granting to the wine elegance and minerality

Lage: 1,97 Hektar. 1.200 Meter NN

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 17 hl/ha

Ausbau: 3,500 Liter untoasted foudres made of french oak, 3 years old – Aging in barrel for 18 months – Aging in bottle for 12 months.

Menge: 2.000 Flaschen



9.3 2017 Pinot Noir "Cuvée Cinema", Crystallum Coastal Vineyards Ltd, Hermanus, Walker Bay, Wine of Origin Overberg, Südafrika



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,5 g/l

Säure: 5,2 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gestein/ Boden: Tonschiefer

Lage: Einer der höchsten Weinberge des Hemel-en-Aarde-Tals. 300 - 400 Meter. Vor einigen Jahren hätte sich hier niemand getraut neue Weinberge anzulegen, aber Dank dem unerschrockenen Pioniergeist der Finlaysons ist dieses Limit durchbrochen worden. Die Tonschieferböden erhalten den Wasserhaushalt und sorgen für niedrige Erträge sowie moderaten Pflanzenwuchs

Klima: Atlantischer Einfluss, Mediterranes Gebirgsklima. Das Mikroklima ist insgesamt kühler und führt zu einer verzögerten und damit aromatischeren Reife.

Alter der Reben: ca. 10 Jahre

Ertrag: ca. 24 hl/ha

Ausbau: Der Wein wird spontan im Edelstahl mit einem Anteil aus nicht entrapptem Lesegut. Whole clusters (40%), whole berries (60%). 28 Tage im Edelstahltank. Der Neuholzanteil beträgt 30 %, in dem er elf Monate reifte.

Menge: 5.600 Flaschen

Sonstiges: Scenes from a movie based on the life of Napoleon were shot on the Cinema site the year before vineyards were introduced, which gave this wine its name. This Cuvée is a selection of barrels made from said single vineyard, a premium site in the Hemel-en-Aarde Ridge that was meticulously designed to produce the highest quality Pinot Noir with the planting of high density vines using disease-free Dijon clones. Total sulphites 41 mg/l



Hendrik Thoma
Master Sommelier & Gastgeber
Wein am Limit
Inhaber: Hendrik Thoma
Oinschwister-Schloß-Str. 94
20251 Hamburg
hendrik@weinamlimit.de
www.weinamlimit.de
Fax: +49(0)40-42895792
Tel: +49(0)40-41397939



Dienstag, 2. Juli 2019

TASTING-FOLGE

BLOCK 4 ⇒ FAKTOREN, DIE DAS „TERROIR“ BEEINFLUSSEN KÖNNEN

Holz und Terroir - Holz als Störfaktor oder Katalysator

Dr. Pascal Wegmann-Herr | Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Rheinpfalz, Neustadt



- 10.1 2018 Haarter Weissburgunder trocken „Edelstahl“**
Staatsweingut Neustadt mit Johannitergut, Neustadt/Weinstrasse, Pfalz

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,1 g/l

Säure: 6,0 g/l | pH 3,28

Alkohol: 12,8 % Vol.

Gestein/ Boden: Kalkmergel, Pelosol-Rigosol aus Cyrenemergel mit Sandsteinkiesen (Oligozän, Tertiär, 23-34 Mio Jahre alt)

Alter der Reben: ca. 33 Jahre (lockerbeeriger Klon N90)

Ertrag: ca. 70 hl/ha

Ausbau: Vollernterlese nach Handlese, 4 Std. Standzeit, flotiert, Säuerung um 1,2g/l. Hefe, CY 3079, Gärdauer 3 Wochen, Edelstahltank. Auf der Feinhefe bis April 2019.

Sonstiges: seit 2005 in ökologischer Bewirtschaftung

Menge: 1.400 Flaschen



- 10.2 2018 Haarter Weissburgunder trocken „Eichenholz“**
Staatsweingut Neustadt mit Johannitergut, Neustadt/Weinstrasse, Pfalz

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,2 g/l

Säure: 5,6 g/l komplette MLF | pH 3,34

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/ Boden: Kalkmergel, Pelosol-Rigosol aus Cyrenemergel mit Sandsteinkiesen (Oligozän, Tertiär, 23-34 Mio Jahre alt)

Alter der Reben: ca. 33 Jahre (lockerbeeriger Klon N90)

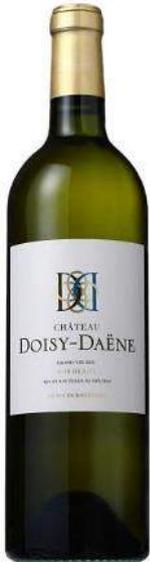
Ertrag: ca. 70 hl/ha

Ausbau: Positive Handlese, spontan angegoren, nach der Hälfte der Gärung überimpft mit EC1118. Vergoren im neuen 500 L Tonneaux aus französischer Eiche, alle 2 Wochen Batônage von November bis April

Sonstiges: Bio-Betrieb seit 2015, Mitglied bei BIOLAND seit 2017

Menge: 650 Flaschen

11.1 2017 **Château Doisy-Daëne Grand Vin Sec**
Denis & Florence Dubordieu, Barsac, Bordeaux



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,7 g/l

Säure: 6,1 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein/Boden: Eine dünne Schicht lehmhaltiger Sande, bekannt als "Barsac Red Sands", überragt den kalkhaltigen Untergrund. Diese leicht gerissene Kalksteinschicht begrenzt die Wurzeltiefe der Rebe auf etwa 20 Zoll. Das Wasser, das den ganzen Sommer über in dem leicht porösen Gestein gespeichert wurde, wird im Winter nach und nach an die Rebe abgegeben. Dadurch wird eine Wasserüberlastung verhindert. Dieser Boden ist besonders gut geeignet für die Herstellung eleganter Weißweine.

Rebe: 100% Sauvignon blanc

Alter der Reben: ca. 42 Jahre

Ertrag: ca. 50 hl/ha

Ausbau: Trauben aus allen Sauvignon-Parzellen. Kurze oder keine Maischestandzeit. Langsame Saftgewinnung. Der Freilaufmost ist streng vom Pressenmost getrennt und wird durch Sedimentation geklärt. Vergärung durch eigene Hefen. Die Gärung findet in Barriquefässern statt, mit 20% Erstbelegung, der Rest Zweit-, Dritt und Viert-Belegung. Die Reifung dauert 8 Monate mit Hefe.

11.2 2017 **Château Clos Floridene**
Denis & Florence Dubordieu, Graves, Bordeaux



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,1g/l

Säure: 5,8 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein/Boden: Kalkkieselböden mit hohem Steinanteil

Rebe: 50% Sauvignon blanc, 50% Semillion

Alter der Reben: ca. 15 Jahre

Ertrag: ca. 50hl/ha

Ausbau: Vergärung in 30% neuem Holz, sowie Zweit- und Drittbelegung. Spontane alkoholische und malolaktische Gärung. Abfüllung nach 8 Monaten Kontakt auf der Feinhefe.

12.1 2017 Viré Clesse les Raspillères, Domaine Frantz Chagnoleau, Pierreclos, Burgund



STECKBRIEF:

Restzucker:

Säure:

Alkohol:

Gestein/Boden: Kalkhaltiger Lehmboden auf einem sehr kalkhaltigen jurassischen Untergrund in der Gemeinde Viré

Lage: Fläche von 0,53 ha, 350 m NN, Steigung zwischen 30% und 35%. Beschneiden der Rebe unter Berücksichtigung des Flusses der natürlichen Säfte und Begrenzung der Beschneidung von Wunden so weit wie möglich.

Sommerarbeiten (Auspflanzen, Beschneiden, Heben) werden mit größter Sorgfalt durchgeführt, um die Arbeitsbelastung der Rebe mit der Kraft und den klimatischen Bedingungen der Weinlese auszugleichen. Herbst- und Frühjahrspflügen, die so durchgeführt werden, dass die Pflanze vor dem Eindringen von Wasser geschützt wird. Konkurrenz durch Gras und in einer Weise, die die biologische Aktivität des Bodens erhöht.

Alter der Reben: ca. 14 Jahre (2005 gepflanzt)

Ertrag: ca. 45 hl/ha

Ausbau: Manuelle Ernte in 25 kg Kisten. Pressen von Trauben in einer pneumatischen Presse. Leichte Beruhigung nach einer kalten Nacht. Alkoholische Gärung und dann malolaktische Gärung in 500-Liter-Fässern. Spontangärung. 12 Monate auf der Hefe reifend. Abfüllung vor der nächsten Ernte nach einer leichten Filtration

12.2 2017 Saint Véran Prélude, Domaine Frantz Chagnoleau, Pierreclos, Burgund



STECKBRIEF:

Restzucker:

Säure:

Alkohol:

Gestein/Boden: Aus dem Chasselas: Ton- und Kalksteinboden mit starker Tonpräsenz und zahlreichen Geröllhalden. Aus dem Prissé: steinige und sehr kalkhaltige Böden mit hohem pH-Wert

Weinberg: Heiße Lage (Süd und West), die dem Wein entsprechende Reife verleiht. Beschneiden der Rebe unter Berücksichtigung des Flusses der natürlichen Säfte und Begrenzung der Beschneidung von Wunden so weit wie möglich. Sommerarbeiten (Auspflanzen, Beschneiden, Heben) werden mit größter Sorgfalt durchgeführt, um die Arbeitsbelastung der Rebe mit der Kraft und den klimatischen Bedingungen der Weinlese auszugleichen. Herbst- und Frühjahrspflügen, die so durchgeführt werden, dass die Pflanze vor dem Eindringen von Wasser geschützt wird. Konkurrenz durch Gras und in einer Weise, dass der biologische Zugang zum Boden gestört wird.

Alter der Reben: ca. 40 Jahre

Ertrag: ca. 45 hl/ha

Ausbau: Manuelle Ernte in 25 kg Kisten. Pressen von Trauben in einer pneumatischen Presse. Leichte Beruhigung nach einer kalten Nacht. Alkoholische Gärung und dann malolaktische Gärung in 500-Liter-Fässern. Spontangärung. Zehn Monate auf der Hefe reifend. Abfüllung vor der nächsten Ernte nach einer leichten Filtration.

Mikroorganismen und Terroirprägung

Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt



13.1 2016 Mußbacher Johannitergarten Riesling – Ausbau spontan im Technikum Staatsweingut mit Johannitergut, Mußbach, Pfalz

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,2 g/l

Säure: 7,1 g/l

Alkohol: 11,7 % Vol.

Gestein/ Boden: lehmiger Sand, alluvialer Buntsandsteinboden, 1,5 ha große Lage im Zentrum von Mussbach mit einer Sandsteinmauer umfriedet, Monopol Staatsweingut

Alter der Reben: ca. 25 Jahre

Ertrag: ca. 65 hl/ha

Ausbau: aseptische Handlese und Verarbeitung in desinfizierten Gerätschaften – spontane Gärung ausschließlich mit den Mikroorganismen aus dem Weinberg im Technikum

Sonstiges: EU Microweine Projekt 2005-2019 (www.microwine.eu)

Menge: 36 Flaschen



13.2 2016 Mußbacher Johannitergarten Riesling – Ausbau spontan im Weingut Staatsweingut mit Johannitergut, Mußbach, Pfalz

STECKBRIEF:

Restzucker: 2,9 g/l

Säure: 5,8 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol.

Gestein/ Boden: lehmiger Sand, alluvialer Buntsandsteinboden, 1,5 ha große Lage im Zentrum von Mussbach mit einer Sandsteinmauer umfriedet, Monopol Staatsweingut

Alter der Reben: ca. 25 Jahre

Ertrag: ca. 65 hl/ha

Ausbau: Handlese und Verarbeitung im Weingut – spontane Gärung durch Mikroorganismen aus dem Weinberg und aus dem Keller

Sonstiges: EU Microweine Projekt 2005-2019 (www.microwine.eu)

Menge: 36 Flaschen



13.3 2016 Mußbacher Johannitergarten Riesling [Ausbau mit Reinzuchthefer Elements im Technikum) Staatsweingut mit Johannitergut, Mußbach, Pfalz

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,7 g/l

Säure: 7,8 g/l

Alkohol: 11,7 % Vol.

Gestein/ Boden: lehmiger Sand, alluvialer Buntsandsteinboden, 1,5 ha große Lage im Zentrum von Mussbach mit einer Sandsteinmauer umfriedet, Monopol Staatsweingut

Alter der Reben: ca. 25 Jahre

Ertrag: ca. 65 hl/ha

Ausbau: Handlese und Verarbeitung im Weingut – Animpfen mit Starterkultur der Reinzuchthefer Elements (Eaton), die aus Gärungen des Forster Kirchenstück, Weingut Bürklin-Wolf selektioniert wurde.

Sonstiges: EU Microweine Projekt 2005-2019 (www.microwine.eu)

Menge: 36 Flaschen



**13.4 2016 Bockenheimer Heiligenkirche – Ausbau spontan im Technikum
Weingut Axel Neiss, Kindenheim Pfalz**

STECKBRIEF:

Restzucker: 2,9 g/l

Säure: 8,7 g/l

Alkohol: 12,3 % Vol.

Gestein/ Boden: Die Hanglage oberhalb von Bockenheim weist steinige Kalkböden auf. Aus dem mineralischen Ursprung gehen kräftige und strukturierte Weine hervor.

Lage (Arbeiten im Weinberg): 270—290 m hohe Lagen, etwas windoffener als üblich in der Pfalz, daher spätere Lese und höhere Säurewerte

Alter der Reben: ca. 18 Jahre

Ertrag: ca. 50 hl/ha

Ausbau: aseptische Handlese und Verarbeitung in desinfizierten Gerätschaften – spontane Gärung ausschließlich mit den Mikroorganismen aus dem Weinberg im Technikum.

Sonstiges: EU Microweine Projekt 2005-2019 (www.microwine.eu)

Menge: 36 Flaschen



**13.5 2016 Bockenheimer Heiligenkirche – Ausbau spontan im Weingut
Weingut Axel Neiss, Kindenheim Pfalz**

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,2 g/l

Säure: 7,0 g/l

Alkohol: 12,7 % Vol.

Gestein/Boden: Die Hanglage oberhalb von Bockenheim weist steinige Kalkböden auf. Aus dem mineralischen Ursprung gehen kräftige und strukturierte Weine hervor.

Lage (Arbeiten im Weinberg): 270—290 m hohe Lagen, etwas windoffener als üblich in der Pfalz, daher spätere Lese und höhere Säurewerte

Alter der Reben: ca. 18 Jahre

Ertrag: ca. 50 hl/ha

Ausbau: Handlese und Verarbeitung im Weingut – spontane Gärung durch Mikroorganismen aus dem Weinberg und aus dem Keller.

Sonstiges: EU Microweine Projekt 2005-2019 (www.microwine.eu)

Menge: 36 Flaschen

Prägung des Veltliner-Terroirs in Zeiten des Klimawandels

Prof. Dr. Astrid Forneck, Universität für Bodenkultur Wien, Department für Nutzpflanzenwissenschaften
Abteilung Wein- und Obstbau, Österreich

**14.1 2018 Grüner Veltliner Brunnenthal
Weingut Kolkmann, Fels, Wagram, Österreich**

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,0 g/l

Alkohol: 13,9 % Vol.

Gestein/Boden: tiefgründiger Lössboden – am obersten Drittel des Hanges - sonnige Südlage ca. 280 bis 300 m Seehöhe

Alter der Reben: ca. 15 Jahre

Ertrag: ca. 56 hl/ha

Ausbau: im Edelstahl

Menge: ca. 20.000 Flaschen





**14.2 2018 Grüner Veltliner Lössmann
Weingut Kolkmann, Fels, Wagram, Österreich**

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,4 g/l

Säure: 5,5 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein/Boden: Lehm-Lössboden – Lage in Gösing am Wagram, ca. 350 m Seehöhe, Weingarten liegt in der Nähe eines Waldes.

Alter der Reben: ca. 15 Jahre

Ertrag: ca. 56 hl/ha

Ausbau: im Edelstahl

Menge: ca. 55.000 Flaschen



**14.3 2018 Grüner Veltliner Federspiel® Ried Kreuzberg
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, Österreich**

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,6 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein/Boden: Das Terroir ist geprägt von einem formreichen Paragneiskomplex und Amphibolitgestein sowie kühlen Fallwinden mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht

Alter der Reben: ca. 35 - 40 Jahren

Ertrag: ca. 54 hl/ha

Ausbau: Ernte Anfang Oktober 2018, kurze Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung, Ausbau im Stahltank und Lagerung auf der Feinhefe.

Menge: ca. 12.000 Flaschen



**14.4 2018 Grüner Veltliner Smaragd® Ried Achleitn
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, Österreich**

STECKBRIEF:

Restzucker: 2,3 g/l

Säure: 6,0 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gestein/Boden: Achleitn ist eine legendäre Riede am Ortsrand von Weißenkirchen. Trockensteinmauern aus dem 12. Jahrhundert, die die silikatreichen Rankerböden befestigen, prägen das Bild dieser Spitzenlage. Darunter liegt im oberen Teil der helle Gföhler Gneis. Am unteren Hang treten dunkle, oft geschieferte Amphibolitgesteine hervor.

Alter der Reben: ca. 40 - 60 Jahren

Ertrag: ca. 49 hl/ha

Ausbau: mehrmaligen Lesedurchgängen und strenger Selektion in der dritten Oktoberwoche, mehrere Stunden Maischestandzeit. Gärung zum Teil spontan in Edelstahltanks, Reifung u.a. einige Monate im großen Holz-Lagerfass.

Menge: ca. 15.000 Flaschen

Terroirprägung des Weißburgunders – Einfluss von Höhe, Ausgangsgestein und Lesezeitpunkt

Martin Zejfart | Versuchszentrum Laimburg, Südtirol, Italien

Einfluss des Erntezeitpunkts

15.1 2017 Eppaner Weißburgunder - frühe Lese

15.2 2017 Eppaner Weißburgunder - späte Lese

Einfluss der Höhe

15.3 2017 Terlaner Weißburgunder - tiefe Lage - 279 Meter

15.4 2017 Terlaner Weißburgunder - hohe Lage - 670 Meter

Den Boden im Wein schmecken – exemplarische Terroirweine aus aller Welt

Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln

Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt

RIESLING VOM KALK

- 16.1 2017 Traisental DAC Reserve Riesling Ried Berg "1ÖTW"
Weingut Markus Huber, Traisental

STECKBRIEF:

Restzucker: 6,4 g/l

Säure: 7,1 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Lage: Terrassierter Steilhang mit über 25% Neigung, Ausrichtung gegen Osten

Gestein/ Boden: kalkiges Konglomerat, karger Boden mit dünner Humusauflage

Alter der Reben: zwischen 20 und 45 Jahren, verschiedene Terrassen

Ertrag: ca. 40 hl/ha

Ausbau: Gerebelt; 12 Stunden Maischestandzeit; in pneumatischer Presse gepresst; bei 20° Celsius vergoren; anschließend 8 Monate im Holzfass gereift.

Menge: 4.000 Flaschen



- 16.2 2017 Appenheim HUNDERGULDEN Riesling (ab 2018 GG VDP.GROSSE LAGE®)
Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

STECKBRIEF:

Restzucker: 3,5 g/l

Säure: 7,0 g/l

Alkohol: 13,0% Vol.

Gestein/ Boden: Kalkstein

Lage: Hundertgulden Kernlage. Dort dreht der Hang von Südwest auf Süd, also Süd.

Höhe: ca. 200m.

Alter der Reben: ca. 15 Jahre

Ertrag: ca. 25 hl/ha

Ausbau: Maischestandzeit über Nacht, also ca. 12 Stunden. Spontane Gärung. Ausbau im Stahltank. Auf der Hefe bis Mai 2018, also 8 Monate.

Menge: 2.500 Flaschen



- 16.3 2017 Würzburger Stein „HAGEMANN“ Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®
Bürgerspital zum heiligen Geist, Würzburg, Franken

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,5 g/l

Säure: 8,3 g/l

Alkohol: 12,6 % Vol.

Gestein/ Boden: Muschelkalk

Alter der Reben: 50 Jahre

Ertrag: ca. 32 hl/ha

Ausbau: intensive Stockarbeiten, Steilstlage (Seilzug), Traubenselektion, 12 Stunden Maischestandzeit, Vorklärung über Sedimentation, Spontangärung und 5 Monate Feinhefelager im Stückfass (Baujahr 2012).

Menge: 1.600 Flaschen



6.4 2017 Laumersheimer STEINBUCKEL Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®
Weingut Knipsner, Laumersheim, Pfalz

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,9 g/l

Säure: 8,5 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein/ Boden: Kalkstein mit Lößauflage

Lage: Leicht nach Süden geneigter Hang. Gut belüftetes Herzstück, welches auch bei sehr später Lese vorwiegend gesunde Trauben hervorbringt.

Alter der Reben: ca. 32 Jahre

Ertrag: ca. 47 hl/ha

Ausbau: 6-8 Stunden Maischestandzeit. Reinzuchtheefe. Der Ausbau erfolgte zu 100% in traditionellen Holzfässern (von 1998) zu 1500 Litern und 600 Litern. Bis Juli 2017 auf der Feinhefe. Abstich von der Feinhefe 1.8.2018.

Menge: 8.901 Flaschen



HANDSCHRIFT DES WINZERS

EDELSTAHL ⇒ klar | prägnant | wenig Einfluss

17.1 2015 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben VDP.ERSTE LAGE®
Weingut Wirsching, Iphofen, Franken

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,3 g/l

Säure: 7,0 g/l

Alkohol: 13,94 % Vol.

Gestein/ Boden: Gips Keuper

Lage: Keine Herbizide, Herbst- Winter Begrünung, 100% Gesundes Lesegut

Alter der Reben: ca. 41 Jahre

Ertrag: ca. 45 hl/ha

Ausbau: Selektion im Weinberg, sowie optische Traubenselektion. Reduktiver Ausbau im Edelstahltank. Drei Tage Kaltsedimentation bei +2°C

Menge: 10.500 Flaschen

Sonstiges: Der Wein fliegt First Class bei der Lufthansa



17.2 2017 Rödelseer Schwanleite Scheurebe VDP.ERSTE LAGE®
Paul Weltner, Rödelsee, Franken

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,8 g/l

Säure: 6,8 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein/ Boden: Gipskeuper

Alter der Reben: 50 Jahre

Ertrag: ca. 60 hl/ha

Ausbau: entrappt, 6 Stunden Maischestandzeit – 4 Monate auf der Vollhefe ausgebaut im Edelstahl

Sonstiges: Keine Mineralischen Dünger.

Menge: 2.000 Flaschen



17.3 2018 „Life from stone“ Sauvignon blanc
Springfield Estate, Robertson, Südafrika

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,3 g/l

Säure: 7,5 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

pH: 3,4

Gestein/ Boden: Extrem steinig - 70% Quarz, 30% Verwitterungsboden

Lage: sehr sanfte Südlage, 6.060 Reben/Hektar, moderate Sommertemperaturen mit kalten Nächten. Kalte Wintermonate

Alter der Reben: 16 – 22 Jahre alt, Klon SB11E on R110,

Ertrag: ca. 6 Tonnen/Hektar

Ausbau: Nachts geerntet im Februar 2018, damit eine kühle Angärung möglich ist. 21 Tage alkoholische Gärung. 100 Tage auf Primärhefe. Stabilisiert bei -3°C für 2-3 Wochen. 80g/hl Bentonit. wodurch die feinen Aromen erhalten bleiben. Nicht steril, nur 2,5 Mikron Filtration vor der Füllung. Mit FSO2 36mg/l gefüllt. Alle Abfüllungen werden unter CO2 durchgeführt.



VIF
Wein erleben.

Wines of
**South
Africa**

17.4 2015 Sauvignon blanc „Quarz“ MAGNUM
Kellerei Terlan, Südtirol



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,8 g/l

Säure: 6,5 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gestein/ Boden: sandige, leicht erwärmbare Porphyrvwitterungsböden

Lage: Terlan (DOC - Terlaner) - Winkl, Kreuth, Klaus, Montigl. Süd-Südwest, 250 bis 900m, 5-70% Neigung.

Alter der Reben: ca. 29 Jahre

Ertrag: ca. 42 hl/ha

Ausbau: Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Ganztraubenpressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie und Reife für 9 Monate auf der Feinhefe teils im großen Holzfass/Tonneaux (50%) und teils im Edelstahltank (50%); Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

Menge: 58,000 Flaschen

17.5 2016 Ried Kranachberg G STK Sauvignon blanc
Weingut Sattlerhof, Gamlitz, Südsteiermark



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,9 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/ Boden: kalkhaltige Quarzsande mit Hellglimmer, Mangan und Eisen

Lage: Vollreife Trauben aus der Einzellage Kranachberg. Steilhänge auf 450 – 550 m

Alter der Reben: im Durchschnitt .35 Jahre

Weingarten: sanfter Rebschnitt, alle Arbeiten am Stock werden händisch gemacht, biologisch organisch

Ertrag: ca. 1.000 kg/ha (beim Jg. 2016 extrem kleine Erntemenge wegen des Spätfrostes), normalerweise 3.500 – 3.500 kg/ha

Ausbau: Selektive Handlese in Kleinkisten, Maischestandzeit 12 Stunden, Vergärung im Edelstahltank, klassischer Ausbau. Kein Holzfass, kein BSA, 12 Monate auf der Hefe.

Menge: 6.000 Flaschen

17.6 2018 De Martino « Parcela 5 » Single Vineyard Sauvignon Blanc
De Martino, Chile



STECKBRIEF:

Restzucker: 1,44 g/l

Säure: 6,18 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/ Boden: The vineyard is planted on the Coastal Mountain Range in Casablanca Valley, on very altered granitic soils

Lage: Casablanca Valley

Alter der Reben: ca. 20 Jahre, freistehend, 100% Sauvignon Blanc (Clone #1) gepflanzt 1999

Ausbau: 100% in used French barrels. The oak ageing lasted for 7 months, after which time the wine was bottled

Sonstiges: Certified Sustainable Wines of Chile



MAISCHE BEEINFLUSST ⇒ eckig | adstringierend | fordernd



17.7 2015 Sauvignon blanc vom Opok
Weingut Werlitsch, Glanz, Südsteiermark

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,5 g/l

Säure: 6,0 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein/ Boden: Kalkmergel (Opok) / Oberboden brauner Lehm

Alter der Reben: ca. 28 Jahre

Ertrag: ca. 30 hl/ha

Ausbau: Biodynamische Weinbergarbeit. Direktpressung nach dem Reben, keine Maischestandzeit. Spontan im großen offenen Holz vergoren. Danach auf der Feinhefe belassen und 18 Monate im großen Holz ausgebaut. Ohne Filtration auf die Flasche gezogen.

Menge: 2.500 Flaschen



17.8 2016 Burgenland Sauvignon Blanc „Nimue“
Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedler See, Burgenland

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,4 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Lage: Oberer Satz

Gestein/ Boden: Muschelkalk

Alter der Reben: ca. 28 Jahre

Ertrag: ca. 40 hl/ha

Ausbau: Biodynamische Weinbergarbeit. Offene Vergärung bei einer Maischestandzeit von 21 Tagen. Auf der Vollhefe in 500 l Fässern aus österreichischer Eiche ohne Schwefel bis zur Flaschenfüllung, dann leichte Schwefelung.

Menge: 1.500 Flaschen

SILVANER-PAAR-LAUFEN ⇒ 2 LAGEN | 1 WINZER

18.1 2016 **SILVANER SILEX trocken**
Oekologischer Weinbau KRAEMER, Auernhofen, Taubertal, Franken



STECKBRIEF:

Restzucker: 0,1 g/l

Säure: 5,8 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gestein/ Boden: Muschelkalkverwitterungsböden mit Adern von Graphit (Feuerstein)

Lage: Röttinger Feuerstein, aber als Taubertäler Landwein gekennzeichnet

Alter der Reben: ca. 52 Jahre

Ertrag: ca. 35-40 hl/ha

Ausbau: Spontangärung im Halbstück aus fränkischer Eiche, ca. 30% Anteil Maischegärung (ca. 2-3 Wochen) und Ganztrauben (intrazellular); die ganzen Trauben werden nachmazeriert mit beigefüllten Wein bis in den Frühsommer; beide Anteile werden mit einer alten Korbkelter abgepresst und rückverschnitten, Die Füllung erfolgt nach einem Jahr Vollhefelager ohne Batonnage, unfiltriert und einer einmaligen Schwefelgabe von 20mg/l einen Tag vor der Füllung

Menge: ca. 1.400 Flaschen

18.2 2016 **SILVANER MUSCHELKALK trocken**
Oekologischer Weinbau KRAEMER, Auernhofen, Taubertal, Franken



STECKBRIEF:

Restzucker: 0,1 g/l

Säure: 5,7 g/l

Alkohol: 12,0 % Vol.

Gestein/ Boden: reine Muschelkalkverwitterungsböden

Lage: Taubertzeller Hasennestle, aber als Taubertäler Landwein gekennzeichnet

Alter der Reben: ca. 20 Jahre

Ertrag: ca. 35-40 hl/ha

Ausbau: Spontangärung im Halbstück aus fränkischer Eiche, ca. 30% Anteil Maischegärung (ca. 2-3 Wochen) und Ganztrauben (intrazellular); die ganzen Trauben werden nachmazeriert mit beigefüllten Wein bis in den Früh-sommer; beide Anteile werden mit einer alten Korbkelter abgepresst und rückverschnitten, Die Füllung erfolgt nach einem Jahr Vollhefelager ohne Batonnage, unfiltriert und einer einmaligen Schwefelgabe von 20mg/l einen Tag vor der Füllung

Menge: ca. 1.400 Flaschen

SILVANER-PAAR-LAUFEN ⇒ 2 LAGEN | 1 WINZER



18.3 2017 Klingenmünster Silvaner „vom Tonmergel“ trocken
Weingut Porzelt, Klingenmünster, Pfalz

STECKBRIEF:

Restzucker: 4,7 g/l

Säure: 6,4 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein/ Boden: Melange aus Ton, Sand und Lehm

Lage (Arbeiten im Weinberg): Schwere Boden, kühleres Klima: Im Miedig. Geringfügig kühleres Temperaturniveau. Späte Lese, selektive Handlese

Alter der Reben: ca. 30 Jahre

Ertrag: ca. 50 hl/ha

Ausbau: 12 Stunden Maischestandzeit, Gärung mit Spontanflora, Holzfasslagerung ca. 6 Monate bei 40 % der Menge, langes Hefelager bis zur Füllung

Sonstiges: Bio-Betrieb seit 2015, Mitglied bei BIOLAND seit 2017

Menge: 1.800 Flaschen

Zum Wohl. Die Pfalz.



18.4 2017 Klingenmünster Silvaner „vom Muschelkalk“ trocken
Weingut Porzelt, Klingenmünster, Pfalz

STECKBRIEF:

Restzucker: 5,4 g/l

Säure: 6,4 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein/ Boden: massive Kalkböden mit Mergel einlage

Lage (Arbeiten im Weinberg): auf dem Kirchberg stehen die besten Silvanerreben.

Hier muss die Rebe sich anstrengen, um tief zu wurzeln, entsprechend langsam reifen unsere Trauben zu hocharomatischen Früchten heran. Späte Lese, selektive Handlese

Alter der Reben: ca. 35 Jahre

Ertrag: ca. 50 hl/ha

Ausbau: 12 Stunden Maischestandzeit, Gärung mit Spontanflora, Holzfasslagerung ca. 6 Monate bei 40 % der Menge, langes Hefelager bis zur Füllung

Sonstiges: Bio-Betrieb seit 2015, Mitglied bei BIOLAND seit 2017

Menge: 3.900 Flaschen

Zum Wohl. Die Pfalz.

BLIND-TASTING ⇒ SILVANER trifft GRÜNEN VELTLINER



19.1 2017 Rödelseer Hoheleite Silvaner GG VDP.GROSSE LAGE®
Paul Weltner, Rödelsee, Franken

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 6,7 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gestein/ Boden: Gipskeuper

Alter der Reben: ca. 35 Jahre

Ertrag: ca. 44 hl/ha

Ausbau: 4 Stunden Maischestandzeit, spontan vergoren, Edelstahltank, Vollhefekontakt 5 Monate, Kieselgur filtriert

Menge: 2.000 Flaschen

19.2 2017 Escherndorfer Am Lumpen 1655 Silvaner GG VDP.GROSSE LAGE®
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf, Franken

STECKBRIEF:

Restzucker: 2,2 g/l

Säure: 6,4 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/ Boden: Muschelkalk

Alter der Reben: ca. 45 Jahre

Ertrag: ca. 46 hl/ha

Ausbau: Lese: 25.09.2017. Selektive Handlese. Vollreife, gesunde Trauben. 60 Stunden Maischestandzeit mit Rappen. Schonende Verarbeitung. 50% Ausbau im Halbstückfass, 50% im Tonneau

Menge: 3.050 Flaschen



19.3 2016 Thüngersheimer Rothlauf Silvaner GG VDP.GROSSE LAGE®
Weingut Rudolf May, Retzstadt, Franken

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,5 g/l

Säure: 5,9 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/ Boden: Übergang Muschelkalk zu Buntsandstein

Alter der Reben: ca. 50 Jahre

Ertrag: ca. 30 hl/ha

Ausbau: Die Trauben kommen aus einem knapp 50 Jahre alten Weinberg, mit einer Hangneigung von 60%. Bei der Weinlese 2016 kamen nach mehrmaliger Vorlese gesunde, kleine, goldfarbene und reife Beeren nach 24 Stunden Maischestandzeit in die Kelter. Der Wein wurde „spontan“ vergoren und 8 Monate auf der Vollhefe ausgebaut. (70% davon im Betonei).

Menge: 2.200 Flaschen





**19.4 2017 Wachau Smaragd® Grüner Veltliner Loibner Steinertal
Weingut Leo Alzinger, Wachau, Österreich**

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,6 g/l

Säure: 5,0 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gestein/ Boden: Orthogneissverwitterungsboden

Alter der Reben: ca. 20-40 Jahre

Ertrag: ca. 45 hl/ha

Ausbau: gequetscht, 3 Stunden Maischestandzeit, Pressung, 24 Stunden Sedimentation, Gärung bei ca. 22 °C, Ausbau im großen Holzfass, nach der Gärung 1 Monat auf der Voll-hefe, dann 6 Monate auf der Feinhefe.

Menge: 70.000 – 90.000 Flaschen (=gesamte Produktion)



**19.5 2017 Kamptal DAC Grüner Veltliner Ried Kammerer Lamm "1ÖTW"
Weingut Birgit Eichinger, Kamptal, Austria**

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,5 g/l

Säure: 5,3 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gestein/ Boden: Am südöstlichen Teil des Heiligenstein gelegen, lössig lehmig, von der Geologie durch die Elemente des Heiligenstein geprägt (Perm, Vulkanstein, starker Siltanteil).

Lage: nach Süden geneigter Hang. Im östlichen Teil sind durch höhere Lössablagerungen vorwiegend Grüne Veltliner zu finden. Im Westen überwiegt der Riesling.

Alter der Reben: ca. 20 Jahre

Ertrag: ca. 35 hl/ha

Ausbau: Dieser hochreife Most wurde 15 Stunden vorgeklärt und dann im 1.000 Liter Allier-Eichenfass vergoren. Über 4 Monate hindurch wurde die Hefe aufgerührt. Danach wurde der Wein direkt von der Hefe auf die Flaschen gefüllt.

Menge: 4.000 Flaschen



**19.6 2017 Wagram Grüner Veltliner Ried Feuersbrunner Rosenberg "1ÖTW"
Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram**

STECKBRIEF:

Restzucker: 1,7 g/l

Säure: 5,1 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol.

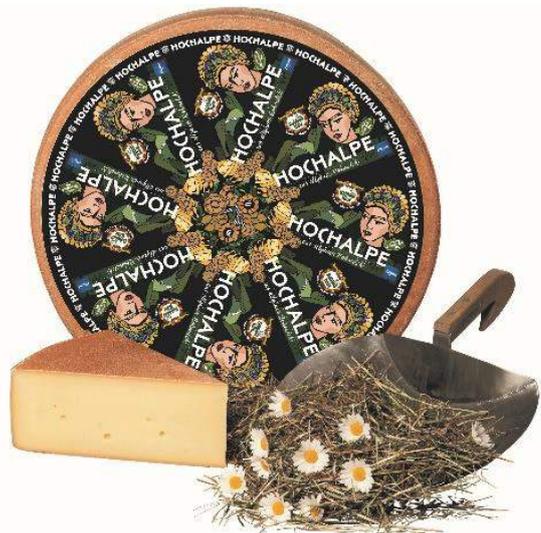
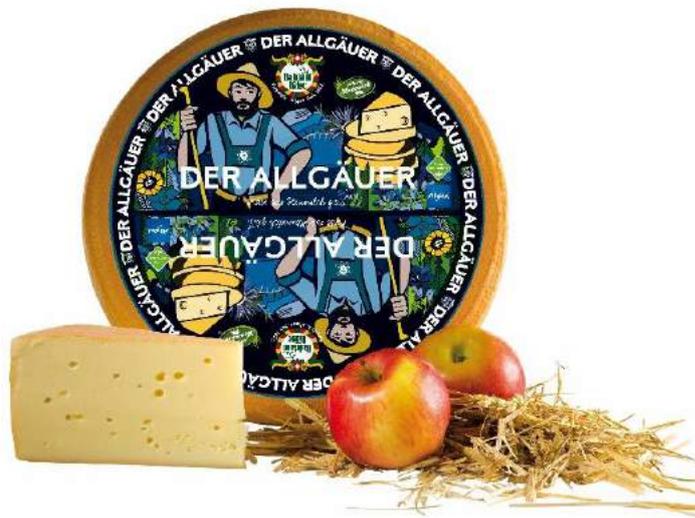
Gestein/Boden: Lössboden

Alter der Reben: bis zu 60 Jahre

Ausbau: Stahltank.

Sonstiges: Bernhard Ott: „Mit dem Rosenberg versuche ich den Grünen Veltliner vom Löss mit Finesse zu keltern. Altes Rebmaterial sowie Löss in Kombination mit Kalk sind die Basis dafür. Konsequente Weingarten-Arbeit, Ertragsreduktion und damit eine frühestmögliche Lese werden mit elegantem Grünen Veltliner vom Wagram belohnt.“

Quelle: á la carte



Auf ausgesuchten Alpen entsteht während des ca. 100 Tage dauernden Alpsommers in einer Höhe von 1.200 bis 1.800 Meter ein ganz besonderer Käse: Der Baldauf Bergkäse von der Hochalpe. Das besondere Aroma des Käses stammt von den saftigen Alpenblumen und -kräutern der Almwiesen, auf denen die Kühe weiden. Sie liefern eine besonders gehaltvolle Milch und daraus produziert der Senn diesen außergewöhnlich schmackhaften Käse. Noch „grün“ kommt der Käse in unsere Reifekeller, wo er bei optimaler Temperatur und Pflege mindestens 6 Monate reift.



Georg Baldauf,
Inhaber & Geschäftsführer

Seit 155 Jahren steht der Name Gebr. Baldauf für einzigartige Käsespezialitäten aus Heumilch. Was 1862 als Käsehandel begann, hat sich heute zu einem Produktionsbetrieb entwickelt, der familiengeführt bis heute, Traditionen und Innovationen vereint.



Terroir-Bratwürste



Kein Jägerlatein, sondern echtes Terroir! Fränkische Wildschwein-Würste von Jäger Karl Klein. Frisch zubereitete Terroir-Bratwürste von Wildschweinen seines Jagdreviers mitten im Steigerwald in Stierhöfstetten. Quietschfidele, wohlgenährte Sauen und Eber, die sich durch die Wälder und manchmal auch durch die Wingerte wühlen... Und wenn sie die Chance bekommen – sich auch gerne mal über besonders hochwertige und reife GG-Trauben hermachen. Die Tiere wissen nämlich ganz genau, wie feinstes Futter mundet und vor allem wo sie es finden...



52

53

Es gibt einen Ort, an dem Frankenwein zuhause ist. Das Herz Frankens – die Alte Mainbrücke in Würzburg. Hier treffen sich Generationen und Nationen, Wein und Wort, Geschichte und Geschichten, Silvaner und das Leben.



GENUSS Werkstatt
Veranstaltungen, Konzepte & Text



www.genuss-werkstatt.net