

Samstag, 14. Mai 2022, 8:30 bis 23 Uhr

"Quer durch die fränkische Trias"

Exkursion nach Würzburg mit Christina Jacob

Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Wolfgang Bok, Dorothea Braun-Ribbat, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Silke Höveler-Freitag, Nicole und Roland Halter, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Heike Kohler-Lex, Manfred Kostial, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Eberhard Rick, Brigitte Riemer, Dietrich Schäfer, Holger Schmidtchen, Manuel Schroth, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Geni Wicha, Elke Wiesner-Rohn

Gäste: Hagen Freitag, Petra Kostial, Ilse-Marie Litfin, Susanne Wagner, Helmut Weimer, Jürgen Wilhelm

Nach gelungener Anfahrt mit der Bahn und Schienenersatzverkehr geht der Fußweg zum Weingut Stein am Berg. Unterwegs informiert Christina über den Tagesablauf und zusammen mit Holger über die Ausblicke auf die Stadt.

Im Weingut am Stein begrüßt Andreas die Weingeschwister im Hof und übergibt an Simon Balzer, der mit einem PURE&NAKED Pét-Nat 2021 die Probe beginnt und das Weingut am Stein vorstellt. Das natürliche Prickeln stammt aus der ersten Gärung. Mit 0,2 g Restzucker und 12 % VOL Alkohol begeistert das Produkt aus Sauvignon Blanc und Cabernet Blanc mit exotischen Aromen durch die Leichtigkeit, andere tun es als "Erwachsenenbrause" ab.

Zur Degustation geht es in den Steinkeller mit den Betoneiern und Amphoren. Hier werden ein Ortswein 2021 Würzburg Silvaner trocken und zwei Erste Lagen 2020 Würzburger Innere Leiste Silvaner und Riesling trocken verkostet. Ein Individualist ist VINZ 2020 Alte Reben Silvaner trocken. 70 Jahre alte Reben verleihen dem Wein eine feine Würze und einen extraktreichen Körper. Das Große Gewächs 2019 Stein Stetten Silvaner stammt von den Weinlagen in Stetten bei Karlstadt. Die imposanten Muschelkalkterrassen sind Grundlage für einen großen Silvaner, der in den Betoneiern ausgebaut wird. Den Abschluss bildet eine edelsüße 2020 Stein Stetten Silvaner Auslese. Neben Honig und Karamell begeistert eine feine Säure und Mineralität. Nach einem Rundgang durch den Holzfasskeller und die Schatzkammer genießen einige noch den Blick auf die Stadt vom Probenraum und vom Hof.

Nach einer individuellen Mittagspause in der Stadt findet ein kurzes Treffen mit Vertretern der Weinbruderschaft Franken beim Figurenbrunnen im Juliusspital statt. Die Führung durch das Weingut Juliusspital übernimmt Wolfgang Apel, ehemaliger Betriebsleiter. Er zeigt uns die Keller unter dem Parkhaus, die Schau-Rebzeilen auf unterschiedlichen Böden, die Apotheke und den Holzfasskeller. Unterwegs gibt es Proben eines Rotlings und eines Ortsweines 2020 Iphöfer Müller-Thurgau trocken. Im ersten Stock der Historischen Zehntscheune werden die Häckerbrotzeiten serviert und nochmals der Müller-Thurgau in besseren Weingläsern. Gegenübergestellt werden im Anschluss zwei Erste Lagen Silvaner trocken, einem 2021 Rödelseer Küchenmeister und 2021 Würzburger Abtsleite. Der Rödelseer Silvaner ist durch den typischen erdigen Ton der Keuperweine geprägt, der Würzburger zeigt die mineralische Note des Muschelkalks. Zwei weitere Erste Lagen stammen vom Würzburger Stein, 2021 Silvaner und Riesling trocken. Vor dem Großen Gewächs stellt Wolfgang Apel den Fränkischen Satz des Weingutes vor,



bestehend vor allem aus Silvaner sowie aus Riesling, Gelbem Muskateller, Gewürztraminer, Elbling, Gutedel – im Weinberg "gemischt" gepflanzt und gemeinsam geerntet. Als Großes Gewächs verkosten wir 2019 Würzburger Stein-Berg Riesling trocken: dicht, lang im Abgang, nachhaltig. Den Abschluss bildet eine Erste Lage 2017 Würzburger Pfaffenberg Spätburgunder trocken. Der Premiumwein präsentiert sich filigran, rassig und sehr fein.

Beim Abendessen in den Weinstuben des Juliusspitals werden noch verschiedene Gutsweine verkostet. Auch die Heimreise mit Bahn und Schienenersatzverkehr klappt, so dass wir noch früher als erwartet nach Hause kommen.



Nächster Termin:

10. April, 19 Uhr Heinrich-Fries-Haus Die autochthonen Rebsorten des Piemont – Teil 1 mit Stefan Kurz