

Lehr- und Informationsproben im Dienste der Erwachsenenfortbildung des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. (VEV)

Dipl. Ing. Oenologe (FH) Josef Günther, Würzburg
1. Vorsitzender des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e. V.

Seit über einem Vierteljahrhundert wurden Probenveranstaltungen dieser Art in die Erwachsenenfortbildung aufgenommen und zählen seither zum festen Bestandteil der VEV-Verbandsarbeit. Die im jährlichen Turnus der Jahreshauptversammlungen eingebundenen Probenvorstellungen bilden dann - von Ausnahmen abgesehen - ein attraktives Schlussprogramm, dessen Beliebtheit und Status hoch im Ansehen steht.

Bis zum Jahre 2003, dem Vorjahr des 100sten VEV-Jubiläums belief sich die abgewickelte Gesamtprobenanzahl auf dreiundzwanzig (23). Dabei fanden nicht nur regionale, sondern vielfach auch überregionale und internationale Ausrichtungen je nach Themenstellung statt.

Eine Abhandlung des bisherigen in diesem Zeitraum abgelaufenen Probenspektrums würde den Rahmen dieses Beitrages überstrapazieren und sprengen. Deshalb sollen neben dem Hauptthema dieser Abhandlung mit dem Titel "**Profilweine aus Franken**" lediglich und übersichtshalber die interessantesten und profundesten Degustationsproben unter jeweiliger Titelanführung und Probenjahr kurz beschrieben werden.

Es sind dies nachstehend aufgeführte Probenvorstellungen:

- 1981 **Überregionale deutsche Informationsprobe unter dem Motto: "Ist der Gebietstyp erschmeckbar?"** (12-teilig)
Fazit: Sehr schwieriges Unterfangen, da eine eindeutige Zuordnung nicht möglich ist. Ebenso lässt die Sortenausprägung kaum einwandfrei rekonstruierbare Rückschlüsse zu. Klar erkenn- und definierbar ist dagegen der Jahrgangston. In diesem Falle der 1979er.
- 1982 **Internationale europäische Rotweinprobe im Vergleich** (12-teilig)
Fazit: Schrittweise schon erkennbare Annäherung an Rotweinqualitäten Badens, Württembergs und Österreichs. Italienische, speziell Südtiroler Rotweine zeigen ihr typisches eigenständiges Erscheinungsbild, während französische und spanische Rotweine im gehobenen Segment mehr nur in ihrer Körperstruktur vergleichbar sind.
- 1984 **Überregionale Probe deutscher Rebsorten- und Jahrgangssekte** (12-teilig)
Fazit: Die erste Herstellung Fränkischer Winzersekte begann im Jahre 1982. Gegenüber den klassischen Rieslingssektodomänen Mosel, Saar, Ruver und Rheingau war ohne Umschweife klar und eindeutig erkennbar, dass noch Aufholbedarf in diesem Neuland besteht.



- 1985 **Südtiroler Informationsweinprobe** (12-teilig), Edgar Schwappach, Würzburg
Fazit: Die ständigen und unablässigen Bemühungen hinsichtlich der Qualitätsanhebung kamen wie auch die Hinwendung zum moderneren Weinausbau von Weißwein und von Rotwein klar zum Ausdruck.
- 1986 **Überregionale deutsche Rotweinprobe im Gebietsvergleich** (12-teilig)
Fazit: Die Fränkischen Rotweine des Jahrgangs 1983 ließen deutliche Qualitätszuwächse erkennen, was jedoch nicht nur auf die Jahrgangsgegebenheiten zurückzuführen ist, sondern im wesentlichen auf dem verbesserten weinbaulichen Kenntnisstand und der verstärkten Hinwendung zu modernen Rotweintechnologien beruht. Sind mit den Rotweinen Badens, Württembergs und Ahr durchaus messbar.
- 1987 **Überregionale deutsche Weinprobe unter Berücksichtigung alkoholfreier Weine** (14-teilig)
Fazit: Unter Weinkennern genießen alkoholfreie Weine nur insofern Bedeutung, diese kennen zu lernen. Sie werden rundherum abgelehnt, da sie das weinige Element, das Charakteristische eines Weines, vermissen lassen. Jedoch sind sie vom Geruch her als Wein definierbar.
- 1988 **Regionale Informationsprobe zum Thema "Essen und Wein"**
Fazit: Bevorzugte Eignung zu Tellergerichte mit weißem Fleisch und Fischfilets zeigen "Weißer Burgunder trocken" und der einige Jahre zuvor als neue Version hinzugekommene "Grauer Burgunder trocken". Auch Silvaner des modernen Weintyps zeigt sich passend.
- 1993 **Regionale Informationsprobe aus den neuen deutschen Weinanbaugebieten Sachsen und Saale-Unstrut** (13-teilig), Jürgen Fehling, Meißen
Fazit: Die vorgestellten Weine des Jahrgangs 1991 und 1990 ließen schon die ersten Anzeichen einer sich anbahnenden fortschrittlichen Kellerwirtschaft erkennen. Gewisse Eigenwilligkeiten hafteten teilweise den Weinen noch an, die aber weniger vom Boden als vom Sortentyp herrührten. Verständlich ist dies, wenn man die zum Teil geringen Anlieferungsmengen dieser Jahre bei den beiden Winzergenossenschaften mit in Betracht zieht.
- 1996 **Überregionale Probe fränkischer und württembergischer Winzersekt b. A. mit integrierten italienischen Tellergerichten** (10-teilig)
Fazit: Hervorragende Eignung von Sekten dieser Art, besonders zu einem variationsreichen italienischen Vorspeisenbuffet der mediterranen Küche.
- 1997 **Internationale Perlwein- und Winzersektprobe b. A. mit kleinen Tellergerichten und Käsevariationen** (10-teilig)
Fazit: Neben Sekt auch überzeugende Eignung von Perlwein für solche Anlässe, einschließlich italienischer Produkte (Bezeichnung Frizante, im allgemeinen Sprachgebrauch Prosecco).
- 2003 **Regionale Lehr- und Informationsweinprobe unter dem Thema "Profilweine"** – siehe nachstehenden Hauptbeitrag **"Profilweine aus Franken"**

Auf die nun folgende Abhandlung dieses Themas wurde bereits im Vorspann hingewiesen. Zu vermerken ist, dass der sensorische Teil bereits einem größeren Teilnehmerkreis anlässlich der VEV-Jahreshauptversammlung 2003 dargeboten wurde und sich dabei interessante Erfahrungswerte in einer bis dahin unbekanntem vielseitigen Form haben ableiten lassen.

Die mannigfaltige Komplexität dieser von innovativen Ideen durchdrungenen Neubereicherung der "Fränkischen Weinvielfalt" ist beachtenswert und darf im Sinne als **"Zeichen der Zeit"** verstanden werden. Die Ursache dieser Impulse ist zweifelsfrei der in den letzten Jahren gewachsene Weinmarktdruck aus Überseeländern, Europas, aber auch der Drittländer und dem heimischen Markt anzusehen. Dem sollte etwas bislang unbekanntes "Neues" entgegengesetzt werden, was auch den veränderten Verbraucherwünschen hinsichtlich Bezeichnungsvereinfachung auf dem Etikett und unkomplizierten Weingenuss gerecht werden sollte. Die Zielsetzung war auch klar umrissen mit den Attributen gleichbleibender unverkennbarer Weinstile. Eingeflossen in diesen Gesamtkomplex ist dabei die mittlere Qualitätslinie im Qualitäts- und Kabinettbereich sowie im gehobenen Segment von Spätlesen. Als Hauptrebsorte dominiert der Müller-Thurgau im derzeitigen Profilweinprogramm und stellt die tragendste Säule dar, die damit auch eine Aufwertung dieser Traubensorte zum Ziele hat.

Frank & Frei

Eine aktive vorwärtsstürmende Gruppe junger Weinmacher hat unter der strategischen Führung von A. Steinmann, Sommerhausen, 1996 die erste Bewegung in Richtung "Profilweine" eingeleitet. Ausgelöst durch diese Initiative wurde bei der Gründung der zu erzeugende Weintyp definiert und hierfür ein Qualitätskonzept vom Rebschnitt bis zur Vermarktung erstellt.

Der angepeilte Weinstil wurde aus einer Reihe von Vorgaben als Konzept für die Zukunft auf der Grundlage festgeschrieben, das Positive alter Werte wieder entdeckt zu haben. Zielgruppe für "Frank & Frei" sollten genussorientierte Menschen mit Zeitgeist sein, die gerne dem Weingenuss zugeneigt sind, ohne sich mit der Komplizität und seiner umfangreichen Vielfalt auseinandersetzen zu müssen. Daher ist die Aufmachung des Etikettendesigns reduziert, jedoch optisch ansprechend und wertig geblieben.



Günther-Frank-Frei

Foto: Gerner, LWG

Die Abfüllung auf hellem weißem Glas soll die Leichtigkeit - ohne ein Leichtgewicht zu sein – unterstützen und die erfrischende Art zur Geltung bringen.

Eines der wesentlichen Ziele ist es auch, mit diesem Produkt die Akzeptanz des Fränkischen Weines insbesondere die des Müller-Thurgau im In- und Ausland zu verbessern.

Zielstrebige Aktivitäten sind angekurbelt und das Ganze soll als langfristiges Marketingkonzept und als feststehender Qualitätsbegriff und Marke in der Weinwelt verankert werden.

Die Vermarktungsakzeptanz dieses Weintyps lässt permanent steigende Abverkaufszahlen auflisten. Seit der Markteinführung 1997 mit 50.000 Bocksbeuteln des Weißweines wurde bereits 2002 die 150.000 Marke erklommen. Das parallel laufende Konzept eines Rotwein-Cuvée erfreut sich noch regerer Nachfrage.

100 Jahre



Der Umfang der Kooperation ist auf 25 Mitglieder begrenzt. Derzeit werden 200 Hektar bei Rebflächen zwischen 1,5 bis 50 Hektar pro Betrieb bewirtschaftet. Der Endverbraucherpreis ist mit 5,00 Euro, der Mindestpreis für Fachhandel und Gastronomie nicht unter 3,50 Euro per 0,75-Liter-Flasche festgelegt.

"Der Franke" (vormals "Der Müller")

Mit einer glänzenden Idee zunächst unter dem Oberbegriff "Pro Müller" hat sich eine weitere sehr agile und hochqualifizierte Winzerguppe aus bestens etablierten und bekannten Winzerbetrieben und Weingütern zu einer schlagkräftigen Kooperation zusammen geschlossen. Nun wurde im Jahre 2003 die Entwicklung weiter vorangetrieben und als Oberbegriff "Fränkisches Gewächs e. V." neu formiert und die Arbeitsgruppe "Der Franke" neu geschaffen. Es wird dabei ein ganzes Konzept neu geschnürt und eine Ergänzung auf die Traubensorte Silvaner und auf ein Rotwein-Cuvée betrieben. Das Credo lautet nach wie vor: Wir wollen Neugierde wecken und zeigen, was in uns steckt.

Unter der Prämisse "Gewachsenes und Vertrautes" mit neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen und moderner Technologie zu verändern und interessant zu gestalten, sehen wir als Herausforderung und aktuelle Aufgabe. Die Zielsetzung, einen Müller-Thurgau Wein und nun auch Silvaner mit blumiger fruchtiger Note, erfrischender Lebendigkeit, fein nuancierter Säure und auch nachhaltiger Geschmacksprägung zu gewinnen, beginnt schon in der ersten Phase mit fachgerechtem Rebschnitt, der zu einem moderaten Traubenertrag führen soll. Für den Rotwein als Cuvée gelten etwas andere Regeln, aber auch hier muss der modernere Weinstil in der frischeren und absolut harmonischen Art zum Tragen kommen.

Die kellerwirtschaftliche Ausbauform der Weißweine Müller-Thurgau und Silvaner liegt in der Trockenversion bei harmonisch eingebetteter Säure und dienlicher einschmiegsamer Restsüße durch eine gelenkte Gärührung unterhalb 20 Grad Celsius.



Der_Franke

Foto: Werbeagentur go! Meurer

Die dadurch gewonnenen Weine passen sich dem gehobenen internationalen Niveau vortrefflich an.

Strategie und Zukunftsperspektiven der Kooperation sind gemeinschaftliches Marketing, Erfahrungsaustausch und Absatzförderung in den Mitgliedsbetrieben. Der kooperative Zusammenschluss umfasst derzeit neun (9) Weinbau- und Weingutsbetriebe. Die Rebfläche variiert dabei zwischen 2 bis 10 Hektar. Die Flaschenfüllungen werden durch neuen Beschluss auf halbweiße Bordeauxflaschen 0,75 l vorgenommen. Es wird eine übersichtliche einheitliche Ausstattung betrieben mit dem Zusatzslogen "Im Kreise guter Freunde".

Die Eignungs- und Qualitätsüberprüfung wird durch Fachberatung und Mitgliedsbetriebe in Blindverkostung wahrgenommen. Als Richtschnur gelten die Preise für Müller-Thurgau 4,50, für Silvaner 5,00 und für Rotwein über 5,00 Euro per Flasche.

"Die Drei"

In einer gemeinsamen Strategie haben 2001 die drei Würzburger Traditionsweingüter Bürgerspital z. hl. Geist, Staatsweingut Staatlicher Hofkeller und Juliusspital mit der Neubereicherung eines Müller-Thurgau-Cuvée als Edition "die drei" Öffentlichkeit und Weinwelt beeindruckt. Anlass dafür war der 150. Geburtstag des renommierten Professors Dr. Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau, nach dem diese Rebsorte benannt wurde. Neben dem Gedenken des 150. Geburtstags dieses bedeutenden Forschers und Lehrers sollte dies auch ein Aushängeschild und zugleich als Aufwertung für diese populäre Rebsorte aus der Kreuzung Riesling und Gutedel sein. Die ersten Ansätze einer Pflanzung in Deutschland gehen in Franken auf das Jahr 1925 am Würzburger Schlossberg zurück. Interessant ist noch, dass um die gleiche Zeit das erste Müller-Thurgau-Weinangebot auf einer Preisliste der früheren Veitshöchheimer Lehranstaltskellerei zu finden war.

Professor Dr. Hermann Müller übernahm 1876 das neu geschaffene Institut Pflanzenphysiologie der Lehr- und Forschungsanstalt in Geisenheim und führte es zu hohem Ansehen. Zuvor verbrachte er auch einige Zeit an der Würzburger Julius-Echter-Universität und arbeitete dort unter dem weltberühmten Pflanzenphysiologen Julius Sachs. Ihm zu Ehren stiftete die "Vereinigung Ehemaliger Geisenheimer e.V." einen Müller-Thurgau-Preis, der an besonders verdienstvolle Personen des Deutschen Weinbaues verliehen wird. Als einer seiner Nachfolger wurde dann auch der legendäre Botaniker und Mikrobiologe Professor Dr. Hugo Schanderl, Geisenheim, damit ausgezeichnet und geehrt.



Die Drei

Foto. Werbeagentur Sedlmeir

Das Produkt "die drei" zeichnet sich nicht nur in Frische und Lebendigkeit aus, sondern auch durch Frucht, weiniger Art und mineralischer Anklänge. Als Essensbegleiter lässt er sich ausgezeichnet kombinieren mit leichten Fleisch- und Fischgerichten. Der Wein steht für unkomplizierten Genuss und Wiedererkennungswert. Die Abfüllungen in hellem weißgrünem Bocksbeutelglas sind so angelegt, dass Frische und Jugendlichkeit absolut gewährleistet sind. Der Endverbraucherpreis liegt bei 6,03 Euro per Bocksbeutel.

"Die jungen Frank'n"

Mit einer aufhorchenden Einführung zweier Profilweine als Müller-Thurgau trocken und Rotling trocken wurde eine zukunftsorientierte Entwicklung 2001 von der größten Erzeugergemeinschaft, der Gebietswinzergenossenschaft Franken eG (GWF) eingeleitet. Mit 1.608 Hektar ist sie zugleich der Marktführer im Fränkischen Weinland.

Jeweils am 2. Mittwoch im November eines Jahres werden ab 12.00 Uhr in verschiedenen Städten Deutschlands "die jungen frank'n" bei Presseveranstaltungen vorgestellt. Um solche jungen Weine zu einem so frühen Zeitpunkt vortrefflich geschmacksharmonisch und trinkanimierend auf den Markt zu bringen, ist Wissen, Können und Erfahrung erforderlich. Von Wichtigkeit ist dabei, schon im Weinberg die richtigen Weichen zu stellen. Die Auswahl der dafür in Frage kommenden Rebflächen wird selektiv vom Weinbaufachberater der GWF getroffen.



diejungenFranken

Foto: GWF

Im kellerwirtschaftlichen Bereich erstreckt sich das gezielte Augenmerk auf Erhaltung der Primäraromen der Traube. Durch gekühlte Gärung unterhalb 18 Grad Celsius ist diese weitgehendst gesichert und eine feinperlige, die Lebendigkeit ausmachende Kohlensäure führt zum angestrebten jugendlichen Stil.

Während beim Müller-Thurgau Leichtigkeit angestrebt wird ohne die weinige Art einzubüßen und auch durch das jugendliche Outfit in der Etikettenausstattung demonstriert wird, setzt man beim Rotling mehr auf Nachhaltigkeit.

Die Vermarktungszahlen des Jahres 2003 künden von einem überwältigenden Erfolg dieser beiden Neulinge. Der Preis ab GWF beträgt 3,13 per 0,75 l Bocksbeutel in hellem Weißglas.

"Silvaner. Der Frankenwein"

Ein neues innovatives Marketingkonzept unter dem Begriff "Silvaner. Der Frankenwein" wurde vom Bayerischen Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten in Zusammenarbeit mit dem Fränkischen Weinbauverband und der Fränkischen Weinwirtschaft im Sommer 2003 aus der Taufe gehoben. Mit dem Zugpferd "Silvaner" war beabsichtigt, einen weit ausholenden Imageträger für die Fränkische Weinwirtschaft zu schaffen.

Im hellen Weißglas Bocksbeutel handelt sich um einen typischen von Silvanerart dezent geprägten frischen Wein in der Trockenversion der qualitativ gehobenen Art. Um die Effektivität des Image-Trägers "Silvaner" als prominenteste Rebsorte der Region zu untermauern, sind bestimmte Kriterien vorgegeben und zu erfüllen. Es sind dies:

- Höchstertrag 80 hl/ ha
- Mindestmostgewicht 72° Oe
- Gesamtsäure 4,8 - 7,0 g/l
- Restzucker maximal 9,0 g/l
- Qualitätszahl der Amtlichen Qualitätsweinprüfung mindestens 2,0

Als Zielgruppe richtet sich der "Silvaner" an modern aufgeschlossene Weintrinker, die für den Weintyp Silvaner stehen und diesen leicht verständlichen Wein zum unkomplizierten Genuss verhelfen sollen. Der in seiner Geschmacksprägung jugendlich erfrischende fruchtige Profilwein, der auch Nachhaltigkeit anklingen lässt, soll neben Genuss, auch Spaß und Lebensfreude vermitteln.

Der Anspruch an das qualitative Profil wird groß geschrieben und unterliegt der strengen sensorischen Prüfung einer unabhängigen Jury. Die Organisation und Verantwortlichkeit obliegt der "Pro Silvaner GmbH". Neben äußerer unverkennbarer Aufmachung im übersichtlichen Outfit soll das Geschmacksprofil eine gleichbleibende Linie mit Wiedererkennungswert signalisieren und somit das Konzept "Zukunftsoffensive Frankenwein" in vollem Umfang unterstützen. Als Preis für den Weißglas Bocksbeutel 0,75 l sind 3,99 Euro vorgegeben.



Silvaner der Frankenwein

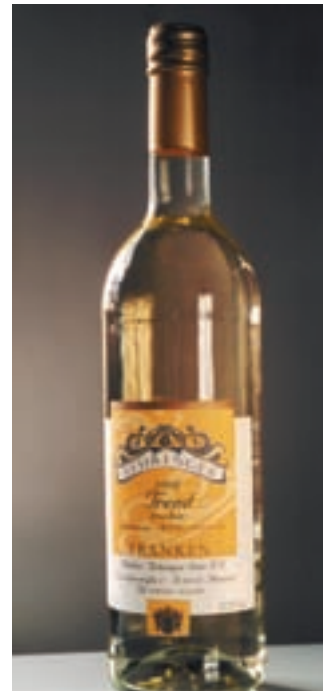
Foto: Fränkischer Weinbauverband

Für eine künftige Angebots- und Vermarktungslinie ist noch ein "Silvaner Premium" im antikgrünen Bocksbeutel in Planung.

"Trend"

Mit bemerkenswertem Gespür und einer unablässigen Marktbeobachtung sowie des florierenden Endverbraucherabkaufs ab Hof haben Thomas und Ingrid Behringer vom gleichnamigen Weingut Behringer eine verblüffende Weitsicht für eine zukunftsorientierte Strategie mit der Entwicklung und Einführung eines aktuellen Profilweines unter der Bezeichnung "Trend" bewiesen.

Die als gelungen zu bezeichnende Idee der Cuvée Kreation des 23 Hektar großen Weinguts stand bei seiner ersten Marktberührung unter einem positiven Stern.



Trend

Foto: Gerner, LWG

"Trend" ist ein von den Traubensorten Scheurebe, Bacchus und Müller-Thurgau geprägter Profilwein in moderner, erfrischender und trockener Version. Es ist ein Wein für den weniger traditionell behafteten Weintrinker. Gravierende Merkmale sollen auch über Jahrgangsgegebenheiten hinweg weitgehendst gleichbleibende Geschmacksprägung und damit einheitlicher Weinstil als Linienführung sein.

Zielgruppe des "Trend" sind international ausgerichtete Weintrinker und Genießer, die einem solchen Produkt mit seiner hervorstechenden Aromatik und frischer pikanter Präsenz aufgeschlossen gegenüber stehen und sich daran erfreuen können. Eine moderne Vinifizierung, gekühlte Gärung, behutsamer Weinausbau zur Erhaltung der Primäraromen sowie sorgfältige Abstimmung des Cuvée-Verschnitts schaffen die Voraussetzung für dieses von der üblichen Form abweichende eigenständige Produkt.



In dieser jungen Linie des Weißweines soll sich künftig noch ein Rosé und ebenso ein Rotwein einordnen.

Eine leicht übersichtliche Etikettenausstattung sowie auch die Verwendung einer weißen Bordeauxflasche mit 0,75 l Inhalt erweisen dabei einen wertvollen Dienst. Das Jahresabsatzziel ist bei einem Preis von 5,00 Euro per 0,75 l Flasche mit 10.000 Flaschen angepeilt.

"Franken Fascination"

Die Philosophie, auf allen Entscheidungsebenen unverschiebbaren Willen und Entschlossenheit zu zeigen, um mit kompromissloser Qualitätsoptimierung in Weinberg und Keller unverwechselbare und außergewöhnliche Gewächse hervorzubringen, ist Kernpunkt einer vor Jahren ins Leben gerufenen Strategie und Produktsteuerung. Ihren Niederschlag fand dies in der Premiumlinie "Franken Fascination". Überraschende Gewächse ausgewählter Traubensorten, auf besten Standorten der Lage Nordheimer Vögelein gewachsen, bieten die Grundlage dieser hohen Ansprüche.

Auf der weinbaulichen Seite ist ein ganzer Forderungskatalog einzuhalten. Die ersten Triebkorrekturen müssen bereits im Mai erfolgen und es dürfen je nach Alter der Anlage lediglich 8 bis 10 Augen dem Rebstock belassen werden. Neben Entlaubungsarbeiten im Juli hat Anfang August ein Ausdünnen der Rebstöcke auf eine Traube pro Trieb zu erfolgen. Damit ist die bestmögliche Versorgung der Trauben gesichert, was zu nachhaltig strukturierten Weinen führt. Zur weiteren selektiven Trennung des Traubengutes führt noch eine qualitätsorientierte Handlese.



Franken-Fascination

Foto: WG Nordheim

Die in der Winzergenossenschaft Nordheim praktizierte Kellerwirtschaft befindet sich seit Jahren auf einem hohen, kaum zu überbietenden technologischen Leistungsstandard. Eine moderne Vinifizierung unter Berücksichtigung der notwendigen Aspekte für einen pfleglichen und behutsamen, absolut qualitätsbezogenen Weinausbau und Ausformung der Weiß- und Rotweine findet hier ihren Niederschlag. Dazu zählt auch eine auf hohem Niveau befindliche ausgefeilte Winzersekt- und Perlweinherstellung.

Die "Premium – Weinlinie Franken – Fascination" erweist sich seit ihrer Einführung bereits erfolgreich. Die Preise für das Spätlese Segment liegen oberhalb 10,-- Euro per Bocksbeutel, die der Kabinettweine darunter.

"Trias"

Fünf hoch motivierte und qualitätsbesessene Weingüter – es sind dies: Johann Ruck, Iphofen, Schmitt's Kinder, Randersacker, Josef Störrlein, Fürst Löwenstein, Rudolf Fürst, Bürgstadt - ergriffen im Herbst 2000 eine bisher einzigartige Initiative einer Qualitäts-Allianz, die sich bereits zur erfolgreichen Marktstrategie hin entwickelte. Als Oberbegriff für dieses Profilwein-Segment wurde "Trias" gewählt, was auf die unterschiedlichen Gesteinsformationen Frankens hinweist, die vor 225 Millionen Jahren im Erdzeitalter Trias entstanden sind. Die Reben der Fünf wachsen auf einzigartigen Böden klangvoller Standorte im geologisch klimatisch gesegneten "Terrois".



Trias

Foto: Weingut Schmitt's Kinder

Im Grundprinzip sind für "Trias-Gewächse" charakteristische, schmeckbare Merkmale der Weinbergsböden verankert, um große trockene Weine zu erzeugen, die internationalen Maßstäben absolut gerecht werden.

Es gelang bereits, in der Spitzengastronomie und bei Weinkennern eine Verdrängung hochpreisiger Auslandsweine zu erreichen. Die Marktchancen werden als überzeugend positiv betrachtet, zumal die Preise im Vergleich zum internationalen Spitzenwein-Segment der Trockenversion mit 12,50 Euro per Bocksbeutel bei Weißwein und 20,00 Euro beim Spätburgunder moderat liegen. Als Weißwein kommen lediglich die klassischen Traubensorten in Frage. Zur Füllung gelangen nur antikgrüne Bocksbeutel, um die Wertigkeit der Weine anzuheben.

"Sommeracher Gold"

Ein strenges oberstes Gebot unter dem Begriff "Qualitätsmanagement" machte schon vor Jahren in der Winzergenossenschaft Sommerach die Runde. Mittlerweile wurden die Weichen für ein durchgreifendes Qualitätskonzept mit höchstem Anspruch erstellt. Mit einer ausgeklügelten Vorwärtsstrategie wurde die neue Premium-Linie "Sommeracher Gold" verwirklicht.

In einem Grundlagenpapier wurde die Festbeschreibung der weinbaulichen Traubenerzeugung durch eine Rebflächenklassifizierung der Top-Lage Sommeracher Katzenkopf in die Wege geleitet. Dabei waren optimale Bodenbeschaffenheit, Hangneigung, Bodenwärmung und Sonneneinstrahlung unter spezieller Berücksichtigung der Rebsorteneignung vorgegeben.

Rebschnitt als erster Schritt und Ertragsregulierung durch konsequentes Ausdünnen der heranwachsenden Trauben sind notwendig, um exzellente Tropfen von einmaliger Dichte und Struktur zu gewinnen. Und um dem Grundsatz gerecht zu werden, dass Qualität im Weinberg wächst, sind nur zwei Triebe pro Rebtrieb und höchstens 10 bis 12 Augen pro Rebstock zulässig, um reifes und gesundes Lesegut zu sichern.

100 Jahre



Einbezogen in die Premium-Linie "Sommeracher Gold" sind nur klassische Traubensorten, die sich zur Gewinnung hochwertiger Gewächse der Spätlesen, Auslesen und Beerenauslesen mit komplexer Fruchtigkeit und Vielfalt von Aromen eignen. Im Preisgefüge liegen die Spätlesen im 0,75 l Bocksbeutel bei 7,00 bis 7,50, die der Auslesen bei 9,00 und die der Beerenauslesen im 0,375 l Bocksbeutel zwischen 5,30 bis 9,70 Euro.

Die Winzergenossenschaft Sommerach verfügt über einen hohen kellerwirtschaftlichen Leistungs- und Qualitätsstandard. Vinifizierung und behutsame Ausformung der Weine erfolgen nach modernsten neuzeitlichen Erkenntnissen.



Sommeracher-Gold

Foto: WG Sommerach

P.S.: Mein besonderer Dank gilt für Unterstützungen bei Probenveranstaltungen, vornehmlich auch der nicht gesondert aufgeführten:

- Frau Reg.-Dir. i. R. Dr. Irmgard Benda
- Kellermeister i. R. und vormals 2. VEV-Vorsitzender Richard Rabenstein
- Kellermeister i. R. Helmut Brönnner
- Kellermeister i. R. Alfons Burger
- OAR Claus Curschmann
- Kellermeister i. R. Ewald Hofmann
- der Internatsküche mit den Köchen Manfred Hochrhein, Edwin Huttner, Stephan Hofmann und ihren Mitarbeiterinnen für vorzügliche Essensdarbietungen