



**Anna Rupprecht /Sommelière**  
 Im Fine Dining Restaurant  
 „Fritz's Frau Franzi“  
 Hotel Fritz Düsseldorf

# Weine mit Passion und Tradition

**S**eit über 1200 Jahren wird in Frankens Weinbergen und -kellern der Wein kultiviert.

Was einst fast ausschließlich in den Händen von Klöstern lag, pflegt heute eine Vielzahl Winzer mit großer Sorgfalt.

Auf etwa 6300 Hektar gedeihen die frän-

kischen Reben, bei denen zu knapp 85 Prozent Weißweinrebsorten, vor allem Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus, die Hauptrolle spielen. Auch die roten sind ein Genuss wie Spätburgunder, Frühburgunder oder Domina. Mal samtig, mal fruchtig oder mit gehörig Power.

Die fränkische Leidenschaft für Wein ist preisgekrönt. Jedes Jahr überzeugen die Winzer bei internationalen Weinmessen aufs Neue mit der Qualität ihrer Weine, die mit Lebendigkeit Frische und dem vielfältigen Geschmack des fränkischen Terroir überzeugen.

Abgefüllt wird der Frankenwein in der typischen Flaschenform, dem Bocksbeutel. Seit Ende der 1980er ist der Bocksbeutel in der EU geschützt und darf nur noch für fränkische Weine verwendet werden. Eine Ausnahme besteht jedoch in der Region Tauberfranken im Weinbaugebiet Baden. Seit letztem Jahr präsentiert sich nun der Bocksbeutel auch im neuen Design, um moderner, frischer und eleganter zu wirken. Die Flasche ist heutzutage mehr kantig.

Meine Weinreise beginne ich heute im fränkischen Obervolkach, 35 km östlich

## 2015er Scheurebe Alte Reben Spätlese trocken

Die auf kargem Muschelkalk stehenden 30 Jahre alten Scheurebenstöcke konnten durch ihre tiefen Wurzeln im relativ trockenen Jahr 2015 die Trauben optimal mit Wasser versorgen.

Der Wein hat eine schöne Farbe von hellem Gelb mit goldenen Reflexen. Am Anfang ist er noch etwas verschlossen in der Nase, fruchtige Aromen halten sich noch im Hintergrund.

Mir steigen sofort Aromen von Kalk in die Nase, die mich sehr an nassen Stein erinnern. Aber mit ein bisschen Luft öffnet sich dieser noch sehr junge Wein. Durch die späte Lese und langsame Vergä-

rung bilden sich einzigartige Fruchtaromen von Ananas, Pfirsich, Honigmelone und grünem Apfel die unterstützt werden von Minze und eine besondere Frische dazugeben.

Die tollen Fruchtaromen spiegeln sich im Geschmack wieder und harmonisieren mit der hohen Mineralität, der eingespielten Säurestruktur und der Süße perfekt. Im Abgang leichter Schmelz und großartig langanhaltend.

Wie ein erfahrener Tänzer bringen auch hier die alten Reben etwas Druck und Kraft mit, wodurch der Wein nie langweilig wird und stets im Glas brilliert.

Da der Wein einen besonderen Schmelz besitzt, würde ich dazu passend einen Waller mit Variationen von Blumenkohl und Nussbutter empfehlen.



## 2014er Silvaner Schilfsandstein trocken

Die Silvanerweine vom Schilfsandstein zeichnen sich durch eine Gelbfruchtigkeit, reife Quitte und gelben Apfel aus. Dieser spezielle Weinberg befindet sich an einer kühlen und spätreifenden Stelle am Rande des Dorfes. Die kleinen Trauben sind goldgelb und werden immer zum Ende der Weinlese selektiv gelesen.

Langer Kontakt mit den Schalen extrahieren Mineralien und andere wichtige Inhaltsstoffe. Die Gärung im Holzfass und im Edeltank erfolgt ohne Zusatz von Hefen.

Der Keller duftet nach vollreifen Birnen und anderen heimischen Früchten. Ein langes Hefelager und eine schonende Abfüllung sichert den Erhalt dieser wichtigen Aromen.

Beim Probieren stelle ich fest, dass der Wein am Anfang noch sehr verschlossen ist. Er profitiert ebenfalls von Luft im Glas oder in einer Karaffe.

Nach kurzer Zeit öffnet er sich und seine tiefe Mineralität und Salzigkeit kommt zum Vorschein.

Intensive Nase von reifer Frucht die mich sofort an gelben Apfel, Stachelbeere und Banane erinnern. Im Gaumen halten sich die fruchtigen Aromen erst mal im Hintergrund und das Holz kommt in Begleitung von Röstaromen zum Vorschein. Die Säure ist sehr angenehm eingebunden. Eine tolle Balance zwischen Säure, Frucht und Würze.

Dazu würde ich ein rosa gebratenes Kalbsfilet mit Kalbsjus und Ratatouille empfehlen.



von Würzburg, beim Weingut Leipold.

Mitte der 1980er Jahre begann Paul Leipold den bis dahin nur Trauben abliefernden Gemischtbetrieb in ein Weingut umzustrukturieren. Derzeit arbeiten drei Generationen auf knapp 6 Hektar Rebfläche.

Sohn Peter ist damit die zwölfte Generation in Folge, die Weinbau betreibt. Nach der Winzerausbildung an der Fach- und Technikerschule für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim, einem Praktikum in einem der Topweingüter im Burgund und mehreren Jahren bei Kultwinzer Klaus-Peter Keller in Flörsheim-Dalsheim, kehrt er nun zurück in die fränkische Heimat. Das Weinbaugebiet Franken wird unterteilt in drei Bereiche, Mainviereck, Mairdreieck und Steigerwald. Alle Weinberge des Weinguts Leipold liegen in der Ortschaft Obervolkach in einem Seitental der Mainschleife, im Bereich Mairdreieck.

Die Reben wachsen hier auf Muschelkalk. Dieser verleiht dem Wein eine feine Mineralität. Allerdings befindet sich in der Weinlage Landsknecht auch eine besondere, nur sehr selten vorkommende Bodenschicht, der Schilfsandstein, der als Übergang vom Muschelkalk zum Keuper auftritt. Dies ist ein nordischer Sandstein aus Skandinavien, er ist überwiegend feinkörnig und hat eine grünlich bis rötliche Farbe. Der Name Schilfsandstein kommt von Pflanzenresten, die manchmal als kleine Schuppen im Gestein enthalten sind.

In Leipold's Weinbergen wird ausschließlich naturnaher Weinbau betrieben. Das bedeutet weitestgehend der Verzicht auf Herbizide und nachhaltiger Umgang mit Boden und Lebewesen. Viel Handarbeit und Liebe wird über die Vegetation in jeden Rebstock gesteckt, somit ist durch die Handlese im Herbst und die strenge Selektion der Beeren die Grundlage für

eine außerordentliche Qualität gegeben. Im Weinkeller wird der Weißwein hauptsächlich im Stahltank vergoren, um die fruchtigen Aromen zu erhalten. Ein kleiner Teil wird, wie vor 50 Jahren, im kleinen Holzfass ausgebaut.

Dabei vertraut man auch den kellereigenen Hefen. Diese sogenannte Spontangärung dauert häufig bis tief in den Winter und lässt die Weine individueller und vielschichtiger werden. Spontangärung ist ein Gärverfahren, bei dem nur die natürliche Hefeflora beteiligt ist, die von der Beerenhaut stammt. Generell wird den jungen Weinen viel Zeit gegeben sich zu entwickeln. Aufgrund der schweren Böden des Landsknecht sind die frischen Weine oft verhalten, jedoch reifen sie dadurch sehr langsam und sind auch nach Jahren noch ein Genuss.

## 2014er Spätburgunder trocken

Bereits 1990 hat Paul Leipold seine ersten Spätburgunder Reben angelegt. Heute steht der Pinot Noir in der Mitte des Hanges, genau dort, wo eine perfekte Mischung aus kargem Muschelkalk und fruchtbarem Lehm vorherrscht. Ähnlich wie in den Grand Crus im Burgund entstehen hier die feinsten und dichtesten Spätburgunder. Strenge Ertragsreduzierung, darunter versteht man das Abschneiden der Trauben im Sommer und viel Handarbeit, zu dem das Abzupfen der Blätter um die Trauben gehört, sind die Vorbereitungen auf gesunde und aromatische Beeren. Die Vergärung findet in kleinen Behältern mit Kernen und Häuten statt. Dadurch erhalten Leipold's Spätburgunder Struktur und eine feine Balance zwischen Frucht und Körper. Nach einer 18monatigen Lagerung in französischen Barriquefässern aus dem Burgund wird der junge Rotwein ungefiltert in die Flasche gebracht. In den ersten Jahren nach der Abfüllung profitiert der Wein von Luft im großen Glas oder einer Karaffe. Ich bin als erstes positiv überrascht von der dunklen roten Farbe des Spätburgunders.

Er hat eine sehr intensive Nase von reifer Kirsche, schwarzer Johannisbeere und eingekochten Rumtopfrüchten.

Dazu kommt eine leichte Cremigkeit hervor, die sehr an dunkle Schokolade erinnert. Im Gaumen halten sich die fruchtigen Aromen eher im Hintergrund und es kommen rauchige Tabaknoten zum Vorschein. Der Wein hat mittleres Tannin, das sehr angenehm wirkt.

Zu diesen Wein passt ein tolles Wildgericht, wie z.B. ein Rehulasch mit Spätzle und Preiselbeeren.



## 2015 Bacchus Spätlese

Die Rebsorte Bacchus fand vor allem Mitte der 1980er Jahre in Franken großen Zuspruch. Bacchus ist eine Züchtung aus den Trauben Silvaner x Riesling x Müller-Thurgau.

Noch heute hat sie neben Silvaner und Müller-Thurgau eine große Bedeutung bei den Weißweinen. Sie ist sehr aromatisch und eine frühreifende Rebsorte. Trocken wie auch fruchtsüß ausgebaut ist sie immer leichtfüßig und besticht durch ihre reife Säure. Die alten Reben stehen noch oben in den Weinbergen, dort wo die Trauben langsam unter kühlen Bedingungen ausreifen können. Die Farbe ist sehr typisch für Bacchusweine, hell und glasklar mit leicht gelben Reflexen.

Der fruchtsüße Bacchus duftet intensiv nach Holunderblüte und Banane. Im Gaumen hat er einen Geschmack nach Pfirsich, die Säure ist sehr angenehm und gut eingebunden mit der Süße. Der Abgang des Weines ist nur leider sehr kurz. Mit nur 10,5% Alkohol der perfekte Wein zu einer schönen Tarte Tatin mit Vanilleeis.

Alle Weine zu beziehen über:



**Weingut Leipold**  
**Landsknechtstraße 14, 97332 Obervolkach**  
**Tel.: 09381 / 4472, Fax: 09381 / 716728**  
**info@weingut-leipold.de**