



Innovatives Franken

Wein aus Betoneiern? Vor zwei Jahren begannen die fränkischen Winzer Ludwig Knoll (Würzburg) und Reiner Sauer (Escherndorf) damit, einen Silvaner in fast zwei Tonnen schweren, eiförmigen Betonbehältern auszubauen (vgl. *wein-post.de* Nr. 26/08). Kürzlich verglichen die beiden Winzer den Beton-Wein mit dem Edelstahl-Silvaner: „Die Weine aus dem Betonei zeigen sich langlebiger und von größerem Potenzial“, freut sich Ludwig Knoll. Kein Wunder, dass die beiden innovativen Franken dieses Jahr ein weiteres Ei erwerben wollen. Denn: „Eine endgültige Bilanz wird sich erst ziehen lassen, wenn wir noch weitere Jahrgänge verkosten können“, so Knoll.

Was ist denn nun aus dem Ei geschlüpft? Das flüssige Baby, ein 2009 Stettener Stein Silvaner Alte Rebe „Vinz“, wurde – aufgrund der geringen Menge – zu 75 % im Edelstahltank und zu 25 % im Betonei ausgebaut. In der intensiven Nase finden sich Kräuter und exotische Früchte (Banane); am Gaumen präsentiert sich „Vinz“ dicht und konzentriert, dennoch elegant, mineralisch, erdig; langer Nachhall. Ein intensiver Wein mit Klasse und Potenzial (17 €). Bravo!

Auch der Rest der Kollektion von Sandra und Ludwig Knoll weiß zu gefallen. So die aristokratisch-kühle 2008 Stettener Stein Scheurebe Alte Rebe „Vinz“ (17 €) mit feiner Johannisbeer-Aromatik und mineralisch-würzigem Nachhall. Oder probieren Sie den 2009 Würzburger Innere Leiste Riesling Großes Gewächs (20 €). Ein vielschichtiger, dichter Wein mit Noten von Aprikose und Zitrus, der den Muschelkalk perfekt widerspiegelt. Der 2009 Würzburger Stein Silvaner trocken (9 €) ist der klassische erdige Franken-Silvaner mit Noten von Kräutern, reifem Apfel und Banane. Mein Geheimfavorit. Freunde des Grauburgunders greifen zum 2009 Stettener Stein QbA trocken (9 €) und erhalten ein präzisen, cremigen Wein mit (anhaltenden) Noten von exotischen Früchten.

Mein Fazit: Eine homogene Kollektion auf hohem Niveau. Alle Weine bieten großes Trinkvergnügen. Weiter so!

Kontakt: Weingut Am Stein, Mittlerer Steinbergweg 5, 97080 Würzburg,
Tel.: 0931/25808, Fax: 0931/25880, Web: www.weingut-am-stein.de

Weinführer

Alle Jahre wieder helfen uns die einschlägigen Vortrinker der Nation mit ihren voluminösen Führen dabei, auf dem deutschen Wein-Ozean nicht die Orientierung zu verlieren. Die Bewertungsunterschiede sind – wie stets – zum Teil beträchtlich (vgl. *wein-post.de* Nr. 24/09). Die Messlatte bleibt „die Institution“ *Gault Millau*, als handliche und kurzweilige Alternative ist der *Feinschmecker-Guide* zu empfehlen.

Die Bücher:

Payne, J. B. (Hg.): *Gault Millau WeinGuide Deutschland 2011*, Christian Verlag, München 2011, ISBN: 978-3-86244-003-0 (29,95 €)

Der *Feinschmecker* (Hg.): *Die 800 besten Weingüter in Deutschland 2011 (Beilage Der Feinschmecker 12/2010)*, ISBN: 978-3-8342-0931-3

Allen Leserinnen und Lesern wünschen wir ein gesundes, genussreiches Jahr 2011!

Impressum der *wein-post.de*

Herausgeberin: Janine Korth
Redaktion: Stephan Pinkert (V. i. S. d. P.)
Justus-von-Liebig-Str. 27
38302 Wolfenbüttel

Telefon: 05331/73706
Internet: www.wein-post.de
E-Mail: kontakt@wein-post.de,
redaktion@wein-post.de

wein-post.de ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urhebergesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Verarbeitung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Eine Weitergabe des Newsletters an Dritte ist nicht erlaubt.