



## WEINGUT AM STEIN

### DAS WEINGUT

Wein ist eine leidenschaftliche Geschichte in unserem Weingut.

Schon seit fünf Generationen betreibt unsere Familie Weinbau in Franken, seit 1980 in der berühmten Weinlage am Würzburger Stein. Der Anspruch von uns, Sandra und Ludwig Knoll, Weine von erster Güte aus renommierten Lagen zu erzeugen, hat oberste Priorität; Steillagen sind unser Steckenpferd.



Die Bewirtschaftung der Weinberge erfolgt biologisch-dynamisch und die Traubenqualität wächst im Einklang mit der Natur. Grundlage für die Qualität der Weine ist der Weinberg. Ein Dialog zwischen Innovation & Tradition schafft neben den Weinen auch die moderne Architektur.

Unsere Überzeugung und Lebensfreude geben wir an unsere beiden Kinder Antonia und Vinzenz weiter.

Das Weingut umfasst rund 37 ha Rebfläche: 25 % Silvaner, 25 % Burgunder (Weiss-, Grau- & Spätburgunder), 20 % Riesling, Rest Neuzüchtungen, Müller-Thurgau & Scheurebe; Müller-Thurgau ist vor allem im Basisbereich für die Marke „Frank & Frei“ sehr wichtig.

Die Spitzenlagen sind der Würzburger Stein, die Würzburger Innere Leiste, der Stettener Stein und der Randersackerer Sonnenstuhl sowie der Randersackerer Pfülben.

Die Erfahrung und Leidenschaft am Weinmachen teilen wir mit Kollegen innerhalb des Verbandes „Die Prädikatsweingüter“ (VDP), die für ein internationales Erkennungszeichen deutscher Weine stehen, sowie mit der Gruppe „Frank & Frei“, einer Vereinigung dynamischer Winzer Frankens.



## WEINGUT AM STEIN

### DER WEINKELLER

Die Weine werden als entschleunigt verstanden und doch sind sie das Leben selbst, der unaufhörlich sich erneuernde Schwung der Lebenskraft, das Gedächtnis einer Kultur. Sie haben eine Geschichte. Sie tragen Erinnerungen, wecken Sinneseindrücke und erregen Leidenschaften, Gefühle, ästhetische Empfindungen. Wein lebt und vibriert, verändert sich und ist immer einmalig.

### STEINKELLER

Für die Erzeugung großer Weine gibt es weder eine archimedische Formel, noch eine magische Gleichung. Es ist schlicht der Weinberg mit seiner Güte und dem ihm umgebenen Terroir, der uns eine Matrix des Möglichen vorgibt. Doch für jedes Werk braucht man einen Meister. Großer Wein als Ausdruck einer schöpferischen, lyrischen, unbezwingbaren, menschlichen Leidenschaft. Ein Gedanke, der uns gefällt, denn auch wir glauben, dass erst durch Liebe, menschliche Gegenwart und unaufhörliche Zuwendung Perfektion entsteht. Strahlendes Symbol dessen ist unser Steinkeller. Hier werden Tugenden gepflegt. Ein avantgardistisches Refugium für alle großen Weine aus unserem Weingut, von den Individualisten bis hin zu den Großen Gewächsen; genährt durch Trauben, die mit Entschiedenheit, Mut und Respekt der Natur abgerungen, nun in Ihrer Weinwerdung und Reifung diesem besonderen, magischen Entstehungsort anvertraut werden.

### HOLZFASSKELLER

Große Weine – kleine Fässer. Wein und Holz besitzen eine natürliche Affinität. Doch Gerbstoffpräsenz und die Addition von Komplexität und Würze verlangen einen feinfühligem Umgang und die richtige Provenienz. Unsere Individualisten erfahren durch den Ausbau in Barriques, Tonneaus und Fudern raffiniert kühle Wirkung, Tiefe und Persistenz.

### SCHATZKAMMER

Wein lebt. Er atmet, verändert sich, reift.

Davon legt unsere flüssige Bibliothek Zeugnis ab. Erinnerungen an große Weinjahre mit heißen, ergiebigen und unvergesslichen Sommern, an bunte Pastellfarben und glashellen Himmel, liegen hier gebündelt. Ein Ort, der bewusst auch die Wertschätzung für reifere Weine stärken möchte, den großen Bogen zur Kulinarik spannt und nicht zuletzt das Vertrauen in die Marathonläuferqualitäten der eigenen Gewächse unterstreicht.





## WEINGUT AM STEIN

### DER WEINBERG

Im Weinberg werden die Grundvoraussetzungen für die Qualität unserer Weine geschaffen. Nur was wir im Weinberg mit Verstand und Mühe pflegen und bewahren, kann zu großen Weinen ausgebaut werden. Vollreifes, gesundes Lesegut ist für Geschmack und Frucht unentbehrlich.

Besonderes Augenmerk zur Erzeugung hoher Qualitäten bei geringen Erträgen gilt dem Rebschnitt und dem Ausdünnen im August. Während der Sommerarbeiten richten wir alle Bestrebungen im Weinberg dahingehend aus, die Vitalität der Rebstöcke zu bewahren und eine gesunde Laubwand zu erhalten. Dies führt zu einer effektiven Umsetzung der, von der Sonne gelieferten, Energie in Zucker- und Aromastoffe. Die Bodeneigenschaften und die Güte der Lage sind weitere Voraussetzungen für optimale Wachstums- und Reifebedingungen sowie Traubenqualität, sowie die biologisch – nachhaltige Bewirtschaftung unter Verzicht von Mineraldüngern und konventionellen Pflanzenschutzmitteln.

Unsere Kernlagen des Weinguts am Stein sind der direkt das Weingut umgebende *Würzburger Stein*, die *Würzburger Innere Leiste* sowie der *Stettener Stein* und der *Randersackerer Sonnenstuhl*.

### BIODYNAMIE - „Wer Gutes sät, wird Gutes ernten“

Verantwortliches Handeln ist uns kein Lippenbekenntnis, sondern bedeutet gelebte Philosophie. Der Anspruch bei der Erzeugung unserer Trauben, sinnvoll für Mensch und Erde zu handeln ist eine Geisteshaltung, die sich ganz natürlich aus dem achtsamen Umgang mit der Natur speist. In diesem Zusammenhang spielt die ganzheitliche Betrachtung von Boden, Kulturlandschaft, Ökosystem, Kosmos, eingebunden in einem energetischen System, das wir nach den Vorgaben von Natur und Evolution nutzen, die entscheidende Rolle.

Im Laufe des letzten Jahrzehnts konnten wir einige Erfahrungen im biodynamischen Weinbau sammeln. Der ökologische Weinbau lieferte die dafür nötigen Grundlagen. Harmonie und Vitalität der Rebe stehen im Mittelpunkt aller Aktivitäten im Weinberg. Die zwei wichtigsten Axiome der Biodynamie sind sicherlich Achtsamkeit und Ganzheitlichkeit. Das Bewusstsein für die Natur wieder zu erlernen, innezuhalten, zu beobachten und sich davon intuitiv leiten zu lassen ist sicherlich ihr Verdienst. Unter diesem Aspekt Lebendigkeit, Nachhaltigkeit und Authentizität neu zu beleben, ist uns größte Freude, Selbstverständnis und damit integraler Bestandteil unserer Weingutskultur.





## WEINGUT AM STEIN

### WEIN & ARCHITEKTUR

2005 entstanden zwei neue Gebäude, die von heimischen Architekten Hand in Hand mit uns entworfen wurden und seitdem eine Vielzahl von Besuchern angezogen haben.

Das Gäste- und Kelterhaus am Eingang des Weingutes zeigt sofort worauf die Qualität der Weine aufbaut. Der verwendete Muschelkalk an der Fassade ist eine Bodenformation des mittleren Trias und stammt aus einem Steinbruch direkt südlich von Würzburg. Der *Muschelkalk* ist eines der prägenden Elemente der Weine des Weingutes am Stein.

Das „WeinWerk“, welches Verkostungsräumlichkeiten, Verkaufsfläche und Tagungsraum bietet, weist klare Formen sowie einfache, aber vielschichtige Strukturen auf. Hauptsächlich Glas und Eichenholz stellen die grundlegenden Elemente dar, die die Verbindung von Tradition zu moderner Weinphilosophie schaffen.

Der mit Eiche verkleidete gläserne Kubus dient nicht nur als Aushängeschild des Weingutes, sondern ist zum Sinnbild für den Aufbruch in der ganzen Region geworden. Eiche spielt gerade für unser Weingut eine zentrale Rolle: unsere Wurzeln liegen im Küferhandwerk. Das Holz erinnert außerdem an Pfähle, wie sie zur Erstellung des Drahtrahmens im Weinberg verwendet werden. Dies symbolisiert die Nähe zum Weinberg, dem Ursprung unserer Weinqualität“ so Ludwig Knoll.

Im Innern, Transparenz durch Glas und klare Formen durch Beton. Wir wollen uns auf die einfachsten Formen konzentrieren, so wie wir es auch beim Ausbau unserer Weine halten.

Seit Herbst 2015 ist auch eine Vision im Keller Wirklichkeit geworden: der neue Steinkeller.

Dank gilt an dieser Stelle dem Architekturbüro Hofmann-Keicher Ring, sowie dem Innenarchitekten Reinhard May für die liebevolle Umsetzung und all unseren Mitarbeitern für die Geduld mit diesem aufwändigen Projekt.

### ARCHITEKTURPREISE

- Architekturpreis 2017: Auszeichnung für den Steinkeller
- Antonio Petrini Preis 2016: Auszeichnung des Projektes Steinkeller
- Ernennung des WeinWerks zu einem der Höhepunkte der modernen deutschen Weinkultur vom Deutschen Weinstitut (DWI)
- Antonio-Petrini-Preis der Stadt Würzburg 2007
- Deutscher Architekturpreis Wein 2007
- BDA- Preis 2006 Auszeichnung guter Bauten in Franken





## WEINGUT AM STEIN

### 1. STETTENER STEIN

Der Stettener Stein zählt in Fachkreisen zu den besten Weinlagen Frankens

Die Kernlage liegt einem Hohlspiegel gleich achtzig Meter über dem Main oberhalb der felsigen Schaumkalkbänke des unteren Muschelkalkes in einem halbkreisförmigen Bergeinschnitt. Die steilen, geschützten Weinbergparzellen mit 50 bis 80% Hangneigung profitieren stark von dem Kleinklima, das sich durch die an der Felswand aufsteigenden warmen Luftmassen sehr schnell erwärmt.



Der sehr skelettreiche, karge Oberboden stellt einen großen Wärmespeicher dar und ist schwer zu durchwurzeln. Dies zwingt die Reben über viele Jahre zur Ausbildung tiefer Wurzeln, die in den karstigen Charakter des Muschelkalkes hineindringen, was den Weinen große Mineralität und Eleganz verleiht.

Das Weingut am Stein bewirtschaftet den Großteil der besten Parzellen aus dem unteren Zug direkt über den Felsen. Sie sind mit über 40 Jahre alten Reben aus den Sorten Silvaner, Weißburgunder und Scheurebe bestockt und bieten damit beste Voraussetzungen das einzigartige Terroir der Lage im Wein zu zeigen.

### 2. WÜRZBURGER INNERE LEISTE

Die *Innere Leiste* liegt auf Würzburgs linker Mainseite in einem kleinen Taleinschnitt auf der Südseite der früheren Bischofresidenz 'Marienberg'. Diese Lage ist ein typisches Beispiel für den großen Einfluss des Mikroklimas auf das Terroir einer Weinbergslage.



Einerseits reicht der hitzige Charakter des Würzburger Talkessels hinein, andererseits wird sie ausreichend von der Kaltluft des Nordens geschützt. Somit stellt diese Lage, gemeinsam mit dem *Würzburger Stein*, eine der besten Weinlagen Würzburgs dar.

Das Ausgangsmaterial für den Weinbergsboden der *Inneren Leiste* ist der mittlere Muschelkalk, eine Sedimentschicht aus Kalkalgen und Muscheln. Die über Jahrmillionen gebildeten tonhaltigen Kalksteine tragen mit dazu bei, dass der Boden eine gute Wärmespeicherung besitzt. Der steinige, schwach tonige Lehm ist tiefgründig und hat eine gute Humusversorgung. Dies führt zu einer ausgewogenen Nährstoffverfügbarkeit für die Reben.



## WEINGUT AM STEIN

### 3. WÜRZBURGER STEIN

Der nach Süden exponierte Steilhang *Würzburger Stein* erstreckt sich muschelförmig oberhalb der Stadt. Er liegt auf einer Höhe von 210 bis 250m über NN und hat eine Hangneigung zwischen 30 bis 80%.



Der Boden entstand durch Verwitterung des mittleren und oberen Muschelkalks. Die Bodenstruktur ist sehr skelettreich und hat meist nur eine sehr dünne Krume als Oberboden. Dies begünstigt die sehr gute Wärmespeicherfähigkeit. Stellenweise ist der Muschelkalk von Lehm und Tonschichten durchzogen.

Oberhalb der Weinberge befindet sich ein Waldgürtel der die Reben vor Nordwinden schützt. Die Hangform, die Nähe zur Stadt, die Hangexposition sowie die Bodenstruktur sorgen für ideale kleinklimatische Bedingungen für die Traubenentwicklung und Reife.

### 4. RANDERSACKERER SONNENSTUHL

Der geologische Untergrund des Sonnenstuhls zählt zum Bereich des oberen Muschelkalkes. Der Muschelkalk ist von tonigen Lehmschichten und humosem Sand überlagert und deshalb leicht erwärmbar. Am Hangfuß befindet sich Schwemmland. Die zum Maintal ausgerichtete Süd- bis Südwest-Lage hat eine Hangneigung bis 70 Prozent und ist mit großen Stützmauern durchzogen.



Die erste urkundliche Erwähnung fand die Lage Randersackerer Sonnenstuhl im Jahre 1240 als `monte Rode adut Randersacker` - auf dem Berg Rode bei Randersacker. Heute schließt die Lage Sonnenstuhl die ehemals eigenständigen Gewanne Hohe Roth, Paradies und Rückersell mit ein.



## WEINGUT AM STEIN

### DIE WEINE

Unser Sortiment ist eingeteilt nach der VDP.Lagenklassifikation. Dieses basiert auf folgender Überzeugung: „Je enger die Herkunft, umso höher die Qualität“. Ziel dieser Klassifikation ist die Festlegung der Wertigkeit der besten Lagen Deutschlands, den Erhalt einer einzigartigen Kulturlandschaft zu sichern, den Stellenwert großer trockener Weine aus Deutschland zurückzugewinnen.



#### VDP.GUTSWEINE

entstammen den klassischen Gutslagen. Hier entstehen Basisweine auf hohem Niveau.

*Helle Freude, Rosamunde und Rote Wonne* stehen für beschwingten Weingenuss. Weine voller Lebendigkeit mit frischen, fruchtigen Aromen zum Genießen. Lebensfreude pur. Im Sommerlichen Garten, zur leichten Küche oder einfach mit Freunden.



#### VDP.ORTSWEINE

entstammen hochwertigen, charaktervollen & traditionellen Weinbergen innerhalb eines Ortes, die mit gebietstypischen Rebsorten bepflanzt sind.

Die Passion kann man nicht nur sehen, sondern auch am Gaumen spüren – elegant und komplex, mit klarer Frucht und Finesse. Charaktervolle Gewächse aus den besten Weinberglagen Frankens. Die Weine spiegeln deutlich den Ursprung und das Terroir wider.



#### VDP.ERSTE LAGE

Die VDP.ERSTEN LAGEN sind erstklassige und ausgezeichnete Weinberge, die einen eigenständigen Charakter besitzen und über optimale Wachstumsbedingungen verfügen. Dort werden nachweislich über lange Zeit Weine von hoher Qualität erzeugt. Die Trauben müssen selektiv von Hand gelesen werden. Der maximale Ertrag liegt hier bei 60hl/ha. Nachhaltige Qualität mit eigenständigem Charakter aus den Weinbergen Würzburger Stein und Würzburger Innere Leiste.



## WEINGUT AM STEIN



### VDP.GROSSE LAGE

sind hochwertige parzellengenau abgegrenzte Terroirs, in den Weine mit ganz besonderem Charakter reifen, die prägnant ihre Herkunft widerspiegeln und ein besonderes Reifepotential besitzen.

Das Beste aus Weinberg und Keller aus der Spitzenlage STETTENER STEIN: ein Genusserlebnis mit Fingerspitzengefühl. Trockene Weine aus einer erstklassigen, klassifizierten Lage Frankens - Silvaner und Riesling werden als VDP.GROSSES GEWÄCHS angebaut.



### VINZ- Alte Reben

VINZ-Weine wurden dem jüngsten Spross der Familie gewidmet und liegen uns besonders am Herzen. Gewachsen an den über 60 Jahre alten Reben aus den besten Parzellen im Steilhang Stettener Stein. Zwei authentische Weine mit eigenständigem Charakter. Weine mit enormer Spannung und Mineralität. Dicht und langanhaltend im Gaumen zeigen Sie Ihre Ursprünglichkeit voll mineralischer Komplexität.



### MONTONIA

Die Linie MONTONIA gibt es seit 1998. Unsere Tochter Antonia ist Muse und Inspiration für die besten Burgunder des Hauses. Sie präsentieren sich vielschichtig und gehaltvoll, von konzentrierter Frucht. Geringe Erträge und die Lagerung im Barrique oder großen Holzfass sind Garant für die hohe Qualität. MONTONIA-Weine bieten einen hohen Trinkgenuss und verfeinern durch langjährige Lagerung ihr Geschmacks- und Aromenpotential.





## WEINGUT AM STEIN

### LUDWIG'S WINZERSEKT

Ludwig's Winzersekte werden aus den Rebsorten Silvaner, Grauburgunder sowie Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Schwarzriesling) bereitet. Viel Sorgfalt verwenden wir für die Vinifikation des Grundweines: Kraft, Fülle und eine fruchtige Säure sind wichtig für die spätere Qualität.



**GRAUBURGUNDER BRUT**, feinfruchtig und cremig mit belebendem Mousseux und elegantem Schmelz

**SILVANER BRUT**, frisch und knackig, im Geschmack deutlich vom fränkischen Muschelkalkboden geprägt

**PINOT CUVÉE EXTRA BRUT**, vereint Kraft und Rasse mit viel Eleganz und Finesse

Mindestens zwölf Monate reift der zum zweiten Mal gärende Wein, bevor die hölzernen Rüttelpulte bestückt werden. Vier Wochen lang wird täglich Flasche für Flasche von Hand gedreht, bis sie am Ende senkrecht auf dem Kopf stehen. Die Hefezellen haben sich dann im Flaschenhals abgesetzt, und der Sekt ist klar. Um die Hefe zu entfernen, tauchen wir die Flaschen in ein Eisbad und gefrieren so das „Depot“. Beim anschließenden Öffnen des Kronkorkens, degorgieren genannt, schießt der Eispfropfen unter hohem Druck aus der Flasche. Jetzt erst wird die Flasche mit einem Naturkorken verschlossen.

Diese Methode hat eine feine Perlage zur Folge, die den besonderen Charakter von Ludwig's Winzersekten ausmacht.

### LUDWIG'S HAUS- UND BARRIQUE-BRÄNDE



In unserem Hause werden seit Generationen feinste Hausbrände aus heimischen Obstsorten destilliert. Die Kunst des Brennens besteht darin, das sogenannte „Herz“, d.h. den feinen Alkohol, ätherische Öle und Bukettstoffe sorgsam zu trennen.

Die Barrique-Brände reifen in neuen kleinen Holzfässern der Spessarteiche. Der Trester wird aus saftigen Traubentrestern der Silvaner- und Burgundertraube gebrannt.



## WEINGUT AM STEIN

### WEIN ERLEBEN

#### WEINVERKOSTUNGEN IM WEINWERK AM STEIN

Das WeinWerk am Stein ist ein Ort für Begegnungen, Verkostungen, Präsentationen und Seminare im Sinne der „Genusskultur am Stein“ und lädt ein, Weine aus dem darunterliegenden Keller zu verkosten. Ein Gesamtensemble aus Vinifikation-Architektur-Kulinarik-Menschen-Familie erleben.

Jedes Jahr am 1. Mai laden wir unsere Kunden zur Jahrgangsverkostung vor Ort ein.

#### WEIN AM STEIN



Das WEIN AM STEIN hat mittlerweile Kultstatus erreicht, ist bekannt als legendäres Musikfestival und zählt zu den Highlights der Region. Vom 10.-22.07.2019 bildet das Weingut am Stein wieder eine einzigartige Kulisse für die Live-Acts. Funk & Soul, satter Reggae, Brass & Balkan, fette Hip-Hop-Beats, Latino-Gewitter und Afrobeat begeistern. Weinkultur mit magischen Momenten. Die Konzertabende sind mit musikalischen Höhepunkten prall gefüllt (Bandauswahl auf

[www.wein-am-stein.de](http://www.wein-am-stein.de)).

Neben der regionalen Küche wird auf der Reisers Terrasse eine Auswahl feiner, sommerlicher Gerichte serviert. Das ganze *Wein am Stein* natürlich immer in Begleitung eigenständiger Weine: von beschwingten, trinkfreudigen Weinen bis hin zum Top- Segment kann jeder Gast seinen Favoriten finden.

#### DAS RESTAURANT REISERS

„Reisers“ heißt das Restaurant & Weinbar direkt im Weingut – hier wird die Verbindung von Wein und Küche gelebt - ein Gesamterlebnis aus Küche, Kunst & Keller.

Das Restaurant ist nicht nur unsere beste „Probierstube“, sondern bietet auf seiner Weinkarte auch diverse Weine von Kollegen.

Sternekoch Bernhard Reiser gibt seiner Vielseitigkeit und Entdeckungslust in Sachen Gastronomie einen neuen Rahmen, und das macht „Reisers“ zu einem Ort besonderer Geschmackserlebnisse.



Alles, was gut ist! Beste Aussichten für Liebhaber der legeren Spitzenküche: Bernhard Reiser und sein Team gehen voller Leichtigkeit mit kulinarischen Traditionen und modernen Einflüssen um. Die fränkische Küche ist im REISERS ebenso zuhause, wie internationale Spezialitäten. Am liebsten präsentieren die Köche dies als harmonisch abgestimmtes Gesamtkunstwerk auf dem Teller.



## WEINGUT AM STEIN

### KOCHKURSE IM KÜCHENHAUS

"Reisers Kochschule" schenkt Ihnen Einblick in die Welt der Profiköche und lehrt Sie Wissenswertes über Zutaten, Gewürze, Kompositionen und Menüs, von der Vorbereitung über die Planung, das Anrichten sowie natürlich den gemeinsamen Genuss Ihrer Küchenkreationen.

Der GAULT MILLAU wählte sie zur Kochschule des Jahres 2017!

### GÄSTEHAUS AM STEIN - Wein, Küche & Mehr

Bei uns erwartet Weinfreunde ein neues Ambiente. Im Mittelpunkt aller Aktivitäten steht der Wein, der mit viel Emotion und Leidenschaft gelebt wird.

Ziel und Motivation des gesamten Weingut-Teams ist es, eine Verbindung von Weinkultur, gutem Essen, komfortablem Wohnen & Lebensfreude zu schaffen.

Im Anschluss an eine Weinverkostung im WeinWerk, einem Abendessen im Restaurant Reisers oder einem Kochkurs im Küchenhaus können Sie auch im Weingut wohnen.

Das Gästehaus gleicht einem Monolithen aus Muschelkalk, inmitten der Weinberge, über den Dächern von Würzburg. Drei liebevoll eingerichtete Zimmer, sowie eine offene Wohn-Essküche, ein Badezimmer und separate Toilette stehen zur Verfügung.





**WEINGUT AM STEIN**

## **INFORMATION**

### **Weingut am Stein**

Mittlerer Steinbergweg 5

97080 Würzburg

Tel.: ++49 931 25808

[www.weingut-am-stein.de](http://www.weingut-am-stein.de)

Montag - Freitag 14 – 20 Uhr

Samstag 10 – 17 Uhr

### **Restaurant Reisers**

Mittlerer Steinbergweg 5

97080 Würzburg

Tel.: ++49 931 286901

[www.der-reiser.de](http://www.der-reiser.de)

Montag - Samstag ab 17 Uhr

Sonntag Ruhetag



**WEINGUT AM STEIN**

## **PRESSESTIMMEN**

Januar 2018

### **Gewinner des Bundeswettbewerbs Ökologischer Landbau**

Ausgezeichnet werden praxisbewährte, innovative Leistungen und nachhaltig gesamtbetriebliche Konzeptionen, sowie eine umweltverträgliche und ressourcenschonende Wirtschaftsweise

### **Gerhard Eichelmann 2018**

**Weingut am Stein, Ludwig Knoll: \*\*\*\*/\***

„Mit der neuen Kollektion schließt Ludwig Knoll nahtlos an die starken Vorjahre an“

Mit der neuen Kollektion schließt Ludwig Knoll nahtlos an die starken Vorjahre an. Ein PetNat darf nicht fehlen, er gehört zu den besten seiner Art. Die Sekte sind füllig, die Basisweine bereiten Freude, helle Freude. Das Ortswein-Segment präsentiert sich geschlossen, der reintonige, saftige Grauburgunder von über 50 Jahre alten Reben in Stetten gefällt uns besonders gut. Hervorragend sind die drei Erste Lage-Weine: Der Silvaner vom Würzburger Stein reintonig, frisch, präzise, der von der Inneren Leiste harmonisch, saftig, lang, der Riesling steht ihm nicht nach, besitzt herrlich reintonige Frucht. Der Montonia-Weißburgunder besitzt gute Fülle und Substanz, die Vinz-Scheurebe ist enorm druckvoll und dominant, noch besser gefällt uns der Silvaner, der Saftigkeit mit Präzision verbindet. An der Spitze der Kollektion steht der Silvaner Großes Gewächs, er ist komplex, druckvoll, enorm lang und nachhaltig. Der Riesling ist auch hervorragend, füllig, saftig, nachhaltig. Zwei faszinierend reintonige Trockenbeerenauslesen, ein zupackender Eiswein und der klare, kraftvolle Montonia-Spätburgunder runden eine großartige Kollektion ab.



## WEINGUT AM STEIN

### Gerhard Eichelmann 2017

**Weingut am Stein, Ludwig Knoll: \*\*\*\*\*/\*** „Eine rundum stimmige 2015er Kollektion“

Nach einer ganz starken Kollektion im Vorjahr ist Ludwig Knoll auch der Jahrgang 2015 sehr gut gelungen, die Alkoholwerte sind, anders als bei manchen anderen Weingütern in Franken, auch in diesem Jahrgang sehr moderat. Beim frischen, lebhaften „Frank & Frei“-Müller-Thurgau, beispielsweise, der wie immer eine sichere Bank ist. Der Würzburger Silvaner ist fruchtbetont und geradlinig, der Stettener Grauburgunder wunderschön reintonig und strukturiert. Der Stettener Riesling ist frisch und zupackend, die Scheurebe besticht mit Reintönigkeit, hat Frische und Biss. Mehr Substanz besitzen die beiden Weine aus der Inneren Leiste, wobei wir 2015 eindeutig den Riesling präferieren. Er zeigt herrlich rauchige Noten, reintonige Frucht, ist frisch und zupackend, gute Struktur und Biss. Der Silvaner ist kompakt, etwas verhaltener als der Riesling. Der Montonia-Weißburgunder zeigt rauchige Noten, feine Würze, ist kompakt und klar. Ganz hervorragend sind wieder die beiden Vinz-Weine, bei denen Betonei und Amphoren-Anteil eine wichtige Rolle spielen. Der Silvaner ist würzig, kraft- und druckvoll, aus einem Guss, die Scheurebe ist intensiv, kraftvoll, besitzt viel Substanz und gute Struktur. Der Hoch 3 – Silvaner ist füllig und saftig, der Riesling etwas lebendiger, zeigt rauchige Noten, reife Frucht, ist füllig und saftig bei guter Substanz. An der Spitze der Kollektion stehen die Großen Gewächse. Der Silvaner zeigt eindringlich rauchige Noten, reintonige Frucht, ist komplex im Mund, druckvoll, dominant, hat viel Substanz und Kraft. Der Riesling zeigt reife Frucht, gute Struktur, Frische und Nachhall. Die Scheurebe Spätlese ist frisch und klar, harmonisch und elegant, die Riesling Auslese zeigt Litschi und Rosinen, besitzt viel Substanz und Länge, sie runden eine rundum stimmige 2015er Kollektion ab.

### Gerhard Eichelmann 2016

**Weingut am Stein, Ludwig Knoll: \*\*\*\*\*/\***

#### **Auszeichnung: Beste Weissweinkollektion des Jahres**

Das Einstiegsniveau ist auch 2014 wieder bestechend hoch und die weiße Basiscuvée macht ihrem Namen wieder alle Ehre (€) Die Alkoholwerte sind generell in den letzten Jahren niedriger geworden bei Ludwig Knoll, was nicht allein den Jahrgängen geschuldet, sondern der biologischen Bewirtschaftung. (€) unser Favorit unter den Ortsweinen ist aber der Würzburger Silvaner, der wunderschön reintonig, frisch und leicht ist, verspielt und saftig. Große Klasse zeigt wieder einmal der Vinz-Silvaner: Reintonige Frucht, gute Konzentration, etwas gelbe Früchte, viel Substanz, Frische und Druck. Gleichauf sehen wir den Hoch 3 Silvaner (€). An der Spitze der Kollektion aber stehen die beiden Großen Gewächse aus dem Stettener Stein. [...]

Großartige Kollection, Gratulation an Ludwig Knoll und sein Team.



## WEINGUT AM STEIN

### VINUM Weinguide Deutschland 2018

#### **Weingut am Stein, Ludwig Knoll: Dreieinhalb Sterne**

„Das Sortiment bewegt sich auf einem gewohnt hohen Niveau“

Ein junges Team ist immer wieder für Überraschungen gut. Sandra und Ludwig lassen ihren Mitarbeitern um Kellermeister Dominik Diefenbach genügend Raum zur Entfaltung und für Experimente. In diesem Jahr ist es ein Pet Nat, ein natürlich schäumender Wein in ungewöhnlicher Aufmachung. Mit seiner Mischung aus markanten Gerbstoffen und feiner Frucht kein Wein für jedermann, der aber seine Fans finden wird. Das restliche Sortiment bewegt sich auf gewohnt hohem Niveau. Bei den trockenen Weinen liegen die Silvaner wie im Vorjahr knapp vor den Rieslingen, sehr elegant und weniger holzbetont als im Vorjahr der Weißburgunder Montonia. Sehr gut auch der Montonia Spätburgunder 2015, geprägt von dunkler Schokolade und zarter Beerenfrucht. Überhaupt haben uns die Roten des Hauses gefallen - auch der kleine Spätburgunder ist erstaunlich vielschichtig und delikat. Das Weingut ist auch architektonisch und kulinarisch einen Besuch wert. Im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Reisers auf dem Weingutsgelände wird zeitgemäß aufgekocht.

### GAULT MILLAU Weinguide Deutschland 2018

#### **Weingut am Stein, Ludwig Knoll: Drei rote Trauben**

„Wir haben eine Kollektion verkostet, die regelrecht ermuntert, sich damit zu beschäftigen“

Ist Bio immer besser? Ganz gewiss nicht. Es gibt wunderbare Bioweine und furchtbare. Dasselbe gilt beim Orange Wine. Oder was ist mit dem Zauberwort Spontanvergärung, vulgo „Sponti“? All das kann zum bloßen Marketing-Gag verkommen oder eben mit Sinn und Tiefe gefüllt werden. So wie im Hause Knoll, in dem Sandra und Ludwig Knoll mit stiller Hingabe und Langmut an Weinen arbeiten, die von Jahr zu Jahr besser werden. In deren Weinbergen wird ausschließlich mit natürlichen Mitteln wie biologisch-dynamischen Präparaten und homöopathischen Tees gearbeitet, um die Widerstandskraft der Reben zu stärken. Neben der reinen Lehre des Weinmachens ereignen sich auch andere sinnliche Genüsse im Weingut am Stein, das inmitten der berühmten, schon von Goethe besungenen Lage, thront. Da sind das Weinwerk mit erstaunlicher Architektur und das stern- und punktbewehrte Restaurant Reisers, in dem sich eine inspirierte Küche den Knollschen Weinen nähert. Wir haben eine Kollektion verkostet, die regelrecht ermuntert, sich damit zu beschäftigen. Die Rieslinge und Silvaner sind eine Bank. Die Scheurebe Vinz zum Beispiel hat uns alles abverlangt nach vielen Stunden der Unzugänglichkeit, des Karaffierens und des Wartens. Erst nach drei (!) Tagen bog er ein ins Glück für den Trinker. Die Süßweine haben uns den Rest gegeben mit allerhöchster Qualität.



## WEINGUT AM STEIN

### Mundus Vini Biofach 2017

**2016 Stettener Stein Riesling Eiswein GROSSES GOLD**

**2015 VINZ Scheurebe trocken GOLD**

**2015 Stein, Stetten Silvaner GG GOLD**

**2015 Innere Leiste Riesling trocken GOLD**

**2015 Stein, Stetten Rieslin TBA GOLD**

Bereits zum neunten Mal haben der Große Internationale Weinpreis MUNDUS VINI und die Weltleitmesse BIOFACH zum Großen Internationalen Bioweinpreis MUNDUS VINI BIOFACH eingeladen. Insgesamt vergaben die Mitglieder der Jury in diesem Jahr 3 der begehrten Großes Gold-Medaillen, 109 Gold-Medaillen und 122 Silber-Medaillen.

### Concours international des vins biologiques, Paris

**2012 Stettener Stein Rieslin Eiswein → bester Süßwein / Medaille d'Or / Prix special du Jury**

### Architekturpreis Wein 2017

Nachdem das Weingut am Stein und die Architekten hofmann keicher ring bereits 2007 den Architekturpreis Wein für die Erstellung des Weinwerks und Kelterhauses erhielten, wurden sie 2016 von über 100 Einreichungen für den 2015 erbauten Steinkeller ausgezeichnet. Mit dem Architekturpreis Wein 2016 wollen das Weinbauministerium Rheinland-Pfalz, der Deutsche Weinbauverband und die rheinland-pfälzische Architektenkammer ein viertes Mal den Stand der Entwicklungen in Deutschland dokumentieren. Der Preis wurde ausgelobt für Projekte wie Weingüter und Winzerbetriebe. [€]

### Antonio Petrini Preis Würzburg 2016

Das Projekt Steinkeller des Weinguts am Stein und der Architekten hofmann keicher ring wurde von der Stadt Würzburg ausgezeichnet und als wertvoller Beitrag zu diesem Wettbewerb gelobt.

Seit 1996 wird alle zwei Jahre der Wettbewerb um den Antonio-Petrini-Preis von der Stadt Würzburg ausgelobt und durchgeführt. Bei der Beurteilung der eingereichten Arbeiten werden vorrangig weiterführende Aspekte der Architektur des Städtebaus und der Umwelt gewertet, die in der Zukunft beispielgebend für ähnliche Bauten sein können. [€] besonderen architektonischen Ansprüchen genügen und dem Wunsch nach einer besseren Stadtgestaltung in Würzburg Rechnung tragen.





## WEINGUT AM STEIN

### VINUM Riesling Champion 2016

**Weingut am Stein, Ludwig Knoll: 2015er Randersackerer Pfülsen Riesling Auslese belegt den 3. Platz aller deutschen, feinfruchtigen Rieslinge!**

Das europäische Weinmagazin VINUM, das seit einigen Jahren den Wettbewerb Riesling-Champion ausrichtet, ehrte die Erzeuger der besten Weine aus rund 1450 Anstellungen. Nach einer langwierigen Vorrunde und zwei Finalrunden inklusive Stechen der Allerbesten standen die Winzer fest, die auf das Podium kamen.

### Höhepunkte deutscher Weinkultur, DWI 2013

#### **Eigenständig und kompromisslos - Architektur und Wein am Stein**

An den sonnenverwöhnten Steilhängen nördlich der Mainschleife liegt das Würzburger Weingut am Stein. Muschelkalkböden bilden die Grundlage für die qualitätvollen Weine, die Winzer Ludwig Knoll produziert, allen voran Silvaner und der renommierte Steinwein. Knoll übernahm das seit Generationen bestehende Familienweingut 1991 und entschied sich, dem bestehenden Gebäudeensemble zwei Neubauten hinzuzufügen, die den passenden Rahmen für die Präsentation seiner Weine bilden sollten

### Arte Dokumentation

Bärbl Jacks, ARTE, August 2013

#### **"Bayern!" eine ARTE-Filmproduktion**

Im vergangenen Jahr wurden Filmaufnahmen im Weingut, im Weinberg und in der Familie gemacht. Das Filmteam von Bärbl Jacks hat uns für Arte eine Saison lang begleitet und das spannende Thema Steillagen-Weinbau und die biodynamische Wirtschaftsweise unter die Lupe genommen. Und nun ist das Werk fertig! In der Hochglanz-Dokumentation werden vier bayerische Protagonisten mit ungewöhnlichen Lebensinhalten vorgestellt. Menschen mit spannender Vitae in bewegten Bildern voller Tiefgang & Emotion.

### Hoffest am Stein: Wein macht gute Laune

Stefan Römmelt, Mainpost, Juli 2013

Das noch junge Weinfest ist bei vielen jungen Würzburgern Kult geworden  
Mittwochabend, halb elf. Das Weingut am Stein ist hell erleuchtet, denn seit dem 10. Juli lockt dort wieder das alljährliche Hoffest. HipHop dröhnt über die Reben. Auf der Bühne bringen Sängerin Illa und Entertainer SouL von Ma Soul schon seit halb Acht Funk in die Beine, und im Hof drängen sich mehrere Hundert Tänzer Haut an Haut. Hände gehen hoch, der Hof groovt. Dazu gehören auch ein paar Vertreter der Generation 40 plus. Aber geschätzte 60, 70 Prozent der Gäste sind unter 30.