

Das Maingold

Franken hat sich als Weinbauregion schon länger einen Namen gemacht. Wirklich bekannt sind allerdings bis heute nur wenige Spitzenbetriebe. In ihrem Schatten stehen exzellente Weingüter, von denen noch kaum einer gehört hat. Sechs Empfehlungen

Von Patrick Hemminger

Als Weinregion galt Franken lange als Geheimtipp. Bis die Sommeliers vor gar nicht einmal so vielen Jahren darauf kamen, dass die dortige Leitrebsorte, der Silvaner, ein herausragender Essensbegleiter ist. Heute hat sich nicht nur Silvaner, sondern auch Pinot Noir oder Winzersekt aus Franken auf den gehobenen Weinkarten etabliert. Allerdings konzentriert sich das Interesse meist auf einige Spitzenbetriebe. Winzer wie Ludwig Knoll, Rudi May oder Sebastian Fürst, um nur einige zu nennen, sind längst eine feste Größe in der deutschen Weinlandschaft. Viele andere, ebenfalls hervorragende Winzer müssen sich bislang damit begnügen, im Schatten dieser Granden zu stehen. Das hat vor allem zwei Gründe. Erstens sind viele der Talente noch jung und haben bislang nur wenige Jahrgänge auf den Markt gebracht. Bis die Weinwelt auf diese Jungwinzer aufmerksam wird, dauert es meist eine Weile. Senkrechtstarter in der Branche sind selten. Zweitens wissen die Franken sehr wohl, wie gut ihre Weine sind – und trinken das meiste selber. Ein genauer Blick in die zweite Reihe der Weinmacher lohnt aber in jedem Fall. Wir stellen hier sechs fränkische Winzer und Winzerinnen vor, deren Ergebnisse besonders vielversprechend sind. Und es spricht für die Region, dass die Auswahl schwierig ist und auch anders hätte ausfallen können.

Weingut Ohlinger

Die Geschichte von Nicolas Olinger beginnt bodenständig mit einer Lehre zum Winzer in Franken. Aber dann zieht es ihn hinaus in die Welt, nach Neuseeland und Berlin, wo er eine Ausbildung zum Sommelier macht. „Ich wollte zwar nie als Sommelier arbeiten, aber ich wollte wissen: Was gibt es für Weine in der Welt?“, sagt der 34-Jährige. Und manchmal muss man aus der Heimat weg, um zu erkennen, was diese so besonders macht. „Im Falle von Franken sind das unsere Böden und unser Klima, das anders ist als im Rest Deutschlands“, sagt er. Olinger schert sich bei seinen Weinen wenig um Massentauglichkeit. Er will den Boden, in seinem Fall den vor mehr als 200 Millionen Jahren entstandenen Keuper, schmeckbar in die Flasche bringen. Das bedeutet beim Silvaner den Ausbau im Edelstahl und spontane Vergärung, beim Chardonnay geht es dagegen um den gekonnten Einsatz gebrauchter Holzfässer. Olingers Weine sind (mit Ausnahme des fruchtbetonten Muskattellers) als Begleiter zum Essen gedacht, würzig, salzig und kräutig am Gaumen. „Wenn eine Flasche von mir auf einem Tisch steht, um den Leute sitzen, gut essen und Spaß haben, dann finde ich das herrlich“, sagt er.

Weinempfehlung: Der Iphöfer Kronsberg Chardonnay 2022 erinnert mehr an Frankreich als an Deutschland (18 Euro).

Weingut Ohlinger, Holzgasse 1, 97346 Iphofen, +49 (0)9323-89940, hallo@olingerwein.de, olingerwein.de

Melie + Friends

Melanie Stumpf-Kröger hat keine Weinberge, kein Weingut, ist nicht einmal gelernte Winzerin. Und trotzdem – oder gerade deswegen? – bringt sie seit zwei Jahren frischen Wind in die fränkische Wein Szene. Unter dem Label „Melie + Friends“ kreiert sie gemeinsam mit ihren Freunden aus der Winzergemeinschaft „Beim ersten Wein, dem melie-mélo wollte ich den ultimativ fränkischen Schoppen machen“, sagt sie. Gemeinsam mit ihrem Freund aus Kindertagen Martin Schmitt (siehe Seite 58, „Schmitts Kinder“) cuvéeierte sie in

stundenlanger Arbeit Riesling und Silvaner. Das Ergebnis schmeckt leicht und frisch, aber durch den teilweisen Ausbau im Holzfass zugleich rund und leicht cremig. Im Unterschied zu den meisten Winzern, die Wert darauf legen, ihre Lagen herauszuarbeiten, steht bei Melanie Stumpf-Kröger am Anfang eines Weines eine Idee. Soll er frisch sein? Unkompliziert? Für eine lockere Runde? Ich spreche nicht über Terroir, maximal über Heimat“, sagt sie. Krögers Wissen um den Wein und ihr Netzwerk kommen nicht von ungefähr. Ihren Eltern gehört das renommierte Weingut Bickel-Stumpf, Stumpf-Kröger wuchs also als Winzerkind auf. Jahrelang arbeitete

sie im elterlichen Betrieb sowie für den Verein deutscher Prädikatsweingüter (VDP) und Das Deutsche Weininstitut. 2020 zog sie sich dann aus dem elterlichen Weingut zurück. Es war klar, dass ihr Bruder, der gelernte Winzer, es weiterführt. „Ein kleines Weingut, wie unseres mit seinen 13 Hektar, kann nicht zwei Familien ernähren“, sagt sie. Darauf verzichtete, selbst Weine zu machen, wollte sie aber auch nicht.

Weinempfehlung: La boum, eine Cuvée aus Müller-Thurgau und Kerner (2022), ist frisch und knackig, der perfekte Erholungswein nach der Gans (9,90 Euro).

Melie + Friends, Sudetenstraße 3, 97199 Ochsenfurt, +49 (0)170 5530053, melieandfriends.de

Weingut Seufert

Generationswechsel sind in Weingütern oft heikel. Bei den Seuferts ging alles glatt, weil Tochter Laura das umsetzt, wovon der Vater zu träumen kaum wagte und – kompromisslos alle künstlichen Mittel und Hilfsstoffe weglässt, die den Weinbau in den letzten Jahrzehnten prägten. Die hatten in der Zeit nach dem Krieg, als es um Masse ging, ihre Berechtigung. Inzwischen aber sehnen sich viele Winzer und Kunden nach individuelleren Geschmackserebnissen. Die finden sie oft bei jüngeren Winzern und Winzerinnen wie Laura Seufert. „Ich mache eigentlich nichts neu“, sagt Seufert. „Was ich mache, ist vielmehr alt, so wie früher.“ Das Ergebnis wird als Naturwein bezeichnet, geschützt ist dieser Name aber nicht. Allgemein versteht man darunter Weine, deren Trauben im Weinberg nicht mit Chemie in Berührung kommen, die von Hand gelesen werden und die im Keller nur mit minimalen, bestenfalls gar keinen Eingriffen, vergären. Wichtig ist noch, den Schwefel, der den Wein haltbar macht, zu minimieren oder idealerweise ganz wegzulassen. Oft – so auch im Fall



Nicolas Ohlinger (oben) war schon „Jungwinzer des Jahres“. Darunter: Melanie Stumpf-Kröger beim Entwickeln neuer Cuvéés, die Brüder Oliver und Daniel Six und Winzerin Laura Seufert, die über ihre Naturweine sagt: „Ich mache nichts neu. Was ich mache, ist vielmehr alt, wie früher.“

FOTOS: OHLINGER WEIN, WENIGT SIX, MELIE + FRIENDS, STEFAN BAUSWEIN

von Seufert – werden die Weine nicht filtriert und hefe-trüb in die Flasche gefüllt. Am Ende entstehen herbe, würzige, ja steinig schmeckende Weine, hier und da gar mit Noten von Gemüse und Hefe. Diese Weine lassen sich schmecken, durch ihr volleres Mundgefühl aber auch fast schon spüren. Das mag irritieren, im Falle von Seufert ist das äußerst probierenswert.

Weinempfehlung: Der Silvaner „Von den Steillagen“ (2022) ist wild, frei und einfach wunderbar (11 Euro).

Weingut Seufert, Bahnhofstraße 33, 97346 Iphofen, +49323/3344, laura@weingut-seufert.de, weingut-seufert.de

Schmitts Kinder

In Franken gehört Schmitts Kinder seit Jahrzehnten zu den bekanntesten Namen, die Weine sind konstant herausragend gut. Außerhalb der Weinbauregion ist der Name fast unbekannt. Grund: Die Schmitts verkaufen fast alles in Franken, oft ab Hof. „Unsere Kunden kommen teilweise seit drei Generationen zu uns, da müssen wir nicht laut sein und groß auf uns aufmerksam machen“, sagt Martin Schmitt, der das Weingut selbst in zehnter Generation führt. Im Weinberg mag er es penibel, damit er später im Keller so arbeiten kann, wie er will. „Mit Tradition“, wie er sagt. Damit meint er Spontangärung, den Einsatz von Holzfässern und viel Zeit für die Weine. Bei den Silvanern arbeitet Schmitt präzise die Unterschiede zwischen den Lagen heraus – der frische und würzige Sonnenstuhl schmeckt völlig anders als der komplexe und kraftvolle Marsberg. Schmitts weitere Leidenschaft ist der Spätburgunder. „Über die Jahre haben wir die Sorte dort gepflanzt, wo sie sich richtig wohlfühlt“, sagt er. Die Konsequenz: Topbewertungen von allen wichtigen Verkostern.

Weinempfehlung: Das Urteil über den Randersackerer Pfälben Silvaner Großes Gewächs 2020 ist einfach: einer der besten Silvaner Franken, großer Wein (28 Euro).

Weingut Schmitts Kinder, Am Sonnenstuhl 45, 97236 Randersacker, +49(0)931/7059197, schmitts-kinder-weine.de

Weingut Six

„Harmonie ist entscheidend, das gilt für den Wein wie fürs Leben“, sagt Oliver Six. So lässt er seine Weine gerne monatelang im Holzfass auf der Hefe liegen. Das bringt zum einen die erwähnte Harmonie in die Weine, macht sie zum anderen langlebiger. Von vielen seiner Weine sind bewusst noch ältere Jahrgänge verfügbar. Oliver Six arbeitet von Montag bis Mittwoch als Kellermeister bei einem anderen Weingut, der Rest der Woche gehört den eigenen drei Hektar. Unterstützung wird er dabei von seinem Bruder Daniel, der ihm die Bürokratie vom Hals hält, und seinem Vater, der den Fuhrpark in Ordnung hält und in den Weinbergen nach dem Rechten schaut. Six'ektler charmante, harmonische Weine aus typisch fränkischen Rebsorten wie Silvaner, Bacchus und Müller-Thurgau. Aber er kann noch mehr: Prägend für ihn war eine

Reise an die Mosel und die Begegnung mit den Riesling Kabinetten. „Das will ich auch machen“, sagte er sich. Gesagt, getan. Die Sixs pflanzten Riesling. Und machen nun einen fränkischen Kabinett, der sich mit straffer Säure, feiner Süße und Frucht nicht hinter der Mosel verstecken muss.

Weinempfehlung: Der Riesling Kabinett 2022 ist tänzelnd leicht und süßig, dazu gibt's feine Frucht und Süße. Das macht in Franken kaum einer besser (13,50 Euro).

Weingut Six, Friedhofstraße 1a, 97177 Euerdorf, +49 (0)9704 631, info@six-wein.de, six-wein.de

Warum Champagner trinken, wenn es Sekt aus Franken gibt?

Sektellerei Höfer

Warum Champagner trinken, wenn man Höfer haben kann? Carsten Höfer macht seit vielen Jahren Sekt auf Spitzenniveau, schaffte es aber, dabei fast unentdeckt zu bleiben. Das ändert sich langsam. Allmählich werden mehr Menschen darauf aufmerksam, was für herausragende Schaumweine Höfer da in einem alten Brauereikeller in Würzburg in die Flasche bringt. Eigentlich wollte er nach dem Onologiestudium vor 30 Jahren nach Kanada auswandern, da verliebte er sich in die leer stehenden Gewölbekeller in Würzburg – und blieb. Zusammen mit seiner Frau gründete er die Sektellerei Höfer. Dazu muss man wissen, dass zwar viele Winzer Sekt im Programm haben, ihn aber nur selten selber machen. Sie produzieren die Traubensäfte für den Grundwein, aber den Sekt machen dann sogenannte Lohnverserker. Nach und nach überzeugte Höfer Frankens Winzer davon, ihm ihre Weine anzutruhen. Es lief gut, heute lassen die Topwinzer Franken bei ihm versetzen. Nebenbei kelterte Höfer immer eigene Sekte. Inzwischen bis zu 40 000 Flaschen im Jahr. Die Trauben dafür bauen zwei seiner Mitarbeiter in ihren Weinbergen exakt nach Höfers Vorstellung an. „Die Qualität, die wir brauchen, würden wir sonst nicht bekommen“, sagt Höfer. Das merkt man den Endprodukten an. Die Weine sind auf dem Punkt, mit sanfter Perlage und perfektem Spiel von Farbe und Komplexität. Wer über deutschen Spitzensekt spricht, der kommt an der Kellerei nicht mehr vorbei.

Weinempfehlung: Der Blanc de Blanc, eine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, eignet sich sowohl als Aperitif wie auch als Begleiter leichter Speisen. Warum also Champagner trinken? (22 Euro)

Sektellerei Höfer, Frankfurter Straße 87, Bürgerbräu 08, 97082 Würzburg, +49 (0)931 46794470, hoeferspekt.de