

Fränkischer Wein: **Das Maingold**

9. November 2023, 23:00 Uhr

Lesezeit: 7 min



"Unsere Böden sind anders als im Rest Deutschlands": Winzer Nicolas Ohlinger im Weinberg.

(Foto: Ohlinger Wein)

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 aus der zweiten Reihe.

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 gehobensten 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 genauerer 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.

1. Weingut Olinger

Die Geschichte von Nicolas Olinger beginnt ganz 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 seines fruchtbetonten Muskatellers) als Begleiter zum Essen gedacht, würzig, salzig und kräutrig 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 Olinger, Holzgasse 1, 97346 Iphofen, +49 (0)9323-89940, hallo@olingerwein.de, olingerwein.de

2. Melie and friends

Melanie Stumpf-Kröger besitzt keine Weinberge, kein Weingut, ist nicht einmal gelernte Winzerin. Und trotzdem - oder gerade deswegen? - bringt sie seit zwei Jahren frischen Wind in die fränkische Weinszene. Unter dem Label "Melie+Friends" kreierte sie gemeinsam mit ihren Freunden aus der Winzerszene Weine. "Beim ersten [Wein](#), dem mélie-mélo wollte ich den ultimativen fränkischen Schoppen machen", sagt sie. Gemeinsam mit ihrem Freund aus Kindertagen Martin Schmitt (siehe Weingut "Schmitts Kinder") cuvéeierte sie in stundenlanger Arbeit Riesling und Silvaner. Das Ergebnis schmeckt leicht und frisch, aber durch den teilweisen Ausbau im Holzfass gleichzeitig 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 ein gesetztes Essen oder 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, Melanie Stumpf-Kröger wuchs also als Winzerskind auf. Jahrelang arbeitete sie sowohl im elterlichen Betrieb als auch 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 weiterführen wird. "Ein kleines Weingut, wie unseres mit seinen 13 Hektar, kann eben nicht zwei Familien ernähren", sagt sie. Darauf verzichten, selbst Weine zu machen, wollte sie allerdings auch nicht.



Weinlabor: Melanie Stumpf-Kröger beim Entwickeln neuer Cuvées.

(Foto: Melie + Friends)

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

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

3. Weingut Seufert

Generationenwechsel sind in Weingütern oft eine heikle Angelegenheit. Bei den Seuferts hingegen ging alles glatt, weil Tochter Laura das umsetzt, wovon der Vater zu träumen kaum wagte und - kompromisslos all die künstlichen Mittel und Hilfsstoffe weglässt, die den Weinbau in den vergangenen Jahrzehnten prägten. Die hatten in der Zeit nach dem Krieg, als es um Masse ging, durchaus ihre Berechtigung. Inzwischen aber sehnen sich viele Winzer und Kunden nach individuelleren Geschmackserlebnissen. 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." Was dabei herauskommt, wird als Naturwein bezeichnet, geschützt ist dieser Name allerdings 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 dann noch, den Schwefel, der den Wein haltbar macht, zu minimieren oder idealerweise ganz wegzulassen. Oft - so auch im Fall von Seufert - werden die Weine nicht filtriert und hefetrüb 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 nicht nur schmecken, sondern durch ihr volleres Mundgefühl fast schon spüren. Das mag irritieren, im Falle von Seufert ist das äußerst probierenswert.



Macht Naturwein mit einem vollen Mundgefühl: Winzerin Laura Seufert.

(Foto: Stefan Bausewein)

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

Weingut Seufert, Bahnhofstraße 33, 97346 Iphofen,
+499323/3344, laura@weingut-seufert.de, weingut-seufert.de

4. Weingut Schmitts Kinder

In Franken gehört Schmitts Kinder seit Jahrzehnten zu den bekannten Namen, die Weine sind konstant herausragend gut. Aber außerhalb der Weinbauregion ist der Name nahezu unbekannt. Der Grund: Die Schmitts verkaufen fast alles in Franken, vieles davon 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 schon in zehnter Generation führt. Im Weinberg legt er Wert auf penible Arbeit, damit er später im Keller so arbeiten kann, wie er möchte. "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. Eine weitere Leidenschaft Schmitts ist der Spätburgunder. "Über die Jahren haben wir die Sorte dort gepflanzt, wo sie sich richtig wohlfühlt", sagt Schmitt. Die logische Konsequenz: Topbewertungen von allen wichtigen Verkostern.

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

Weingut Schmitt's Kinder, Am Sonnenstuhl 45, 97236

Randersacker, +49 (0)931/7059197, schmitts-kinder-weine.de

5. Weingut Six

"Harmonie ist entscheidend, das gilt für den Wein genauso wie fürs Leben", sagt Oliver Six. Deshalb 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 langlebig. 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. Unterstützt 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 keltert 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.



"Harmonie ist entscheidend": Oliver und Daniel Six.

(Foto: Weingut Six)

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

Weingut Six, Friedhofstraße 1a, 97717 Euerdorf, +49 (0)9704 6317, info@six-wein.de, six-wein.de

6. Sektkellerei Höfer

Warum Champagner trinken, wenn man Höfer haben kann? Carsten Höfer macht seit vielen Jahren Sekt auf Spitzenniveau, schaffte es aber, dabei nahezu unentdeckt zu bleiben. Das ändert sich langsam. Allmählich werden immer mehr Menschen darauf aufmerksam, was für herausragende Schaumweine Höfer da in einem alten Brauereikeller in Würzburg in die Flasche bringt. Eigentlich wollte er nach seinem Önologiestudium Mitte der 1990er-Jahre nach Kanada auswandern, da verliebte er sich in die leer stehenden Gewölbekeller in Würzburg - und blieb. Zusammen mit seiner Frau gründete er die Sektkellerei Höfer. Dazu muss man wissen, dass zwar viele Winzer Sekt im Programm haben, ihn aber nur selten selber machen. Sie produzieren die Trauben für den Grundwein, aber diesen zu Sekt machen dann sogenannte Lohnversekter. Nach und nach überzeugte Höfer Frankens Winzer davon, ihm ihre Weine anzuvertrauen. Das lief gut, heute lassen die Topwinzer Frankens bei ihm versekten. Nebenbei kelterte Höfer immer eigene Sekte. Inzwischen sind das 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. Und das merkt man den Endprodukten auch an. Die Weine sind auf dem Punkt, mit sanfter Perlage und perfektem Spiel von Frische und Komplexität. Wer über deutschen Spitzensekt spricht, der kommt an dieser 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)
Sektkellerei Höfer, Frankfurter Straße 87, Bürgerbräu 08, 97082 Würzburg, +49 (0)931 46794470, hoefersekt.de

Weitere gute Adressen

Der Vollständigkeit halber hier noch einmal eine Liste der etablierten Spitzenweingüter Frankens.

1. **Weingut Rudolf Fürst**, weingut-rudolf-fuerst.de, liefert Jahr für Jahr einige der besten deutschen Spätburgunder ab.
2. Die Silvaner des **Weinguts Bürgerspital zum Heiligen Geist**, buergerspital-weingut.de, können so gut reifen wie kaum andere.
3. Das **Weingut Rudolf May**, weingut-may.de, ist lange Jahre unter dem Radar geflogen, seit ein paar Jahren aber fest in der Spitze Frankens etabliert.
4. Winzer Ludwig Knoll vom **Weingut am Stein**, weingut-am-stein.de, beherrscht die Klaviatur des Silvaners wie kaum ein zweiter. Herausragend ist das Große Gewächs aus dem Stettener Stein.
5. Im **Weingut Juliusspital**, juliusspital-weingut.de, sind die Silvaner große Klasse - aber man sollte unbedingt mal den Weißburgunder probieren.
6. Im **Weingut Zehnthof Luckert**, weingut-zehnthof.de, machen sie mit dem (leider nicht ganz günstigen) Creutz den wohl besten Silvaner Frankens. Und damit der Welt.