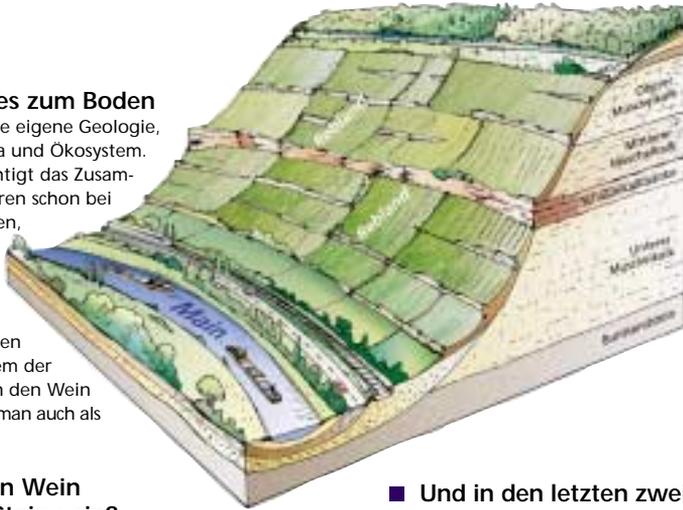


## Die Natur des Weinbergs: Terroir

WÜRZBURG

### ■ Grundsätzliches zum Boden

Jede Weinlage hat ihre eigene Geologie, ihren Boden, ihr Klima und Ökosystem. Der Winzer berücksichtigt das Zusammenspiel dieser Faktoren schon bei der Wahl der Rebsorten, die unterschiedliche Ansprüche stellen. Seine persönliche „Handschrift“ kommt dazu. Diesen komplexen Zusammenhang, in dem der Charakter der Lage an den Wein übergeht, bezeichnet man auch als „das Terroir“.



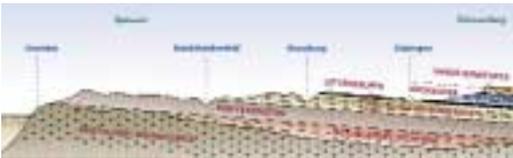
### ■ Was macht den Wein vom Stein zum Steinwein?

Im Muschelkalk des Bodens können die Reben tief wurzeln und ihre Trauben mit Mineralstoffen versorgen. Das ergibt einen körperreichen Wein. Sehr gute Tropfen werden sinnlich fassbar vom Boden geprägt: Wir riechen und schmecken Mineralität und Feuersteinnoten.

Die steile, hohlspiegelartige Geländeform lässt die Sonne intensiv einstrahlen. Der Main speichert Wärme und dämpft Temperaturschwankungen. Dadurch genießt die Rebe eine sehr lange Vegetationszeit. Dies bringt Frucht und Fülle in den Wein und verleiht ihm ein großes Reifepotenzial.

### ■ 225 Millionen Jahre unterfränkische Erdgeschichte

Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper – in dieser Reihenfolge wurden Gesteinsschichten am Boden des Germanischen Beckens abgelagert. Vor 60 Millionen Jahren, beim Einbruch des Oberrheingrabens, wurde dieses Schichtenpaket von West nach Ost schräg aufgestellt und durch Erosion dann teilweise wieder abgetragen: Spessart und Steigerwald entstanden. Ihre Oberflächen dominiert Sandstein bzw. Keuper. Der Würzburger Stein liegt in der mittleren Zone. Die Basis seiner Böden ist Kalk.

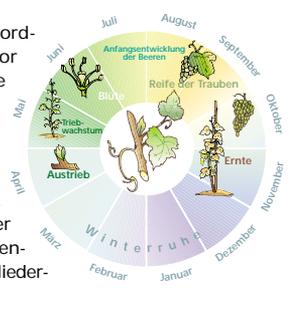


### ■ Und in den letzten zwei Millionen Jahren?

In dieses Land fräste der Main etliche steile Prallhänge. Der Steinberg liegt als einer der wenigen genau zum Süden hin.

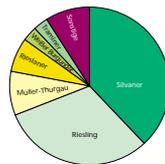
### ■ Wir stehen am wärmsten Ort der Stadt Würzburg

Der Abbruch schirmt vor Nordwinden und damit auch vor Spätfrösten. Die Innenkurve mildert Stürme von Westen, soweit diese den Spessart überwinden. Die Durchschnittstemperatur am Stein liegt 2°C über dem Würzburger Mittel. Dabei befinden wir uns hier ohnehin schon in der Kontinentalklimazone mit geringen Niederschlägen.

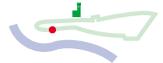


### ■ Wo wächst was?

Eine der größten zusammenhängenden Lagen Deutschlands - rund 85 Hektar - ist über weite Strecken mit hochwertigen Rebsorten bestockt: Silvaner (38%) und Traminer (3%) brauchen guten Boden, sind aber besonders windempfindlich, daher stehen sie auf dem satten Grund unten. Die steile, mittlere Höhe bekommt die kräftigste Sonne ab: Gut für Riesling (31%), Rieslaner (7%) und Scheurebe! Die frischesten, fruchtbaren Böden findet man im oberen Bereich. Das mögen die Sorten Müller-Thurgau (9%) und Bacchus.



Sonstige (unter 3% Flächenanteil):  
Scheurebe  
Bacchus  
Marianstaler  
Chardonnay  
Albalonga  
Rotweil  
Blaufränkisch/Lemberger



*"Vorgestern kam ich in Würzburg an,  
dessen Umgegend mir ebenso kahl schien  
wie der Bergkessel schön,  
in dem die Stadt selbst liegt."*

Hermann Fürst von Pückler-Muskau, 1834