

## Die Rebsorten am Stein

WÜRZBURG



### ■ Silvaner und Riesling dominieren

Elf weiße Sorten und die rote Sorte Blaufränkisch wachsen am Stein. Die meisten Flächen tragen den klassischen Silvaner (38%) und den edlen Riesling (31%). Müller-Thurgau und Rieslaner sind mit neun bzw. sieben Prozent vertreten, mit je drei Prozent Weißburgunder und Traminer. Bacchus und Scheurebe liegen unter drei Prozent der Anbaufläche.

### ■ Ein Wein zeigt, was in ihm steckt



Der **Silvaner** kommt auf den Muschelkalkböden des Stein am besten zur Geltung, denn er gibt die Mineralien des Erdreichs an den Gaumen weiter. Reife Stein-Silvaner schmecken leicht rauchig, feuersteinartig. Auf dem idealen Boden hier reift diese typisch fränkische Traube auch gut zur Edelsüße heran. Silvaner ist ein vorzüglicher Essensbegleiter – hervorragend zum Spargel.

### ■ Ein kleines Reich für den König der Weißweine

Der Stein ist die fränkische Hochburg des **Riesling**, der am Main sonst weniger angebaut wird. Er reift sehr spät, deshalb braucht er die besten und wärmsten Lagen. Die fruchtigen Aromen dieser Traube erinnern an Pfirsich und Aprikosen, die kräftige Säure wirkt beim Stein-Riesling erfrischend – beide Elemente zusammen ergeben ein rassiges, elegantes Säurespiel. Riesling begleitet am besten Fischgerichte, Pasta und helles Fleisch. Die edelsüßen Varianten werden als Aperitif und zum Dessert gereicht. Sie erlangen hier am Stein Weltniveau.



### ■ Der Beliebteste wird zum Besonderen

In dieser 1a-Lage zeigt die beliebte Züchtung Müller-Thurgau –frankweit die meistgepflanzte Rebe – ihr wahres Potenzial. Müller-Thurgau-Weine duften leicht blumig und muskatartig. Sie sind mild und bekömmlich und sollten jung getrunken werden: etwa als Begleiter zu leichten und zart schmeckenden Speisen, zu vegetarischen Gerichten und Salaten.



### ■ Wenn Riesling und Silvaner sich kreuzen...

...gibt es **Rieslaner**. Anfang des 20. Jahrhunderts in der Landesanstalt Veitshöchheim gezüchtet, findet die spät reifende Traube am Würzburger Stein ideale Bedingungen. Edle Frucht, ansprechende Säure und reich an Extraktstoffen – diese Eigenschaften verleihen Spät- und Ausleserieslanern gutes Alterungspotential. Mit solchen Weinen aus der privaten Schatzkammer lassen sich die wichtigsten Ereignisse des Lebens feiern.



### ■ Frankenwein in internationaler Tradition

Den ersten fränkischen **Weiß Burgunder** pflanzte das Bürgerspital 1960 am Stein an. 40 Jahre später waren 35 Hektar in Franken mit Pinot blanc bestockt. Feinaromatisch und gehaltvoll zeigen die Weiß Burgunder vom Stein eine gradlinige markige Säure. Als besonders groß und wertvoll gelten trockene Spätlesen.

Die Weine passen vorzüglich zu Fisch und Meeresfrüchten. Die alte Sorte Traminer ist anspruchsvoll und empfindlich. Mit Aromen wie Rosen, Nelken und Vanille ist der Traminer bestens geeignet zu Käse, Gänseleberpastete und Gebäck. Ähnliche Verhältnisse wie der Riesling verlangt auch die **Scheurebe**, die man am Stein meist zur Spätlese ausreifen lässt. Ihr deutliches Früchtespektrum wird von Schwarzer Johannisbeere dominiert und passt zu pikanten Ragouts. Den beliebten Weinfestwein **Bacchus** zieht das Juliuspital am Stein, der Staatliche Hofkeller füllt mit den heimischen Züchtungen **Mariensteiner** und **Albalonga** zwei regelrechte Stein-Raritäten ab: Voll würzig mit zarten Feldblumenaromen die eine, die andere ähnelt einem opulenten Riesling und entwickelt schon früh im Herbst Edelsüße. Dass **Chardonnay**, die Rebe von Weltformat, am Stein gedeiht, ist für diese Lage klare Ehrensache. Als jüngsten Neuzugang im Stein-Reb Spiegel pflanzte das Bürgerspital 2001 eineinhalb Hektar **Blaufränkisch**.



*"Ich erwachte am nächsten Morgen frisch, ohne Kopfwahl, Säure, Beschwerde, lobte Gott den Herrn für den Steinwein, sah aus dem Fenster, da lag Würzburg vor mir in goldenem Frühlicht mit seinen Kuppeln und Thürmen, und Rebhügel blickten über die Straßen hinein."*

Karl Immermann, 1837

