

## GG RIESLING / SILVANER FRANKEN



Der Überflieger aus einer Parzelle der historischen Top-Lage Escherndorfer Lumpen, erstmals 1655 genannt

## FRANKEN: Mehr Eleganz und Terroircharakter

von Giuseppe Lauria

**Wir wiederholen uns gerne: Kaum eine Region hat in den vergangenen Jahren so aufgeholt wie Franken. Die Zeit der eher rustikalen, barocken und alkoholbetonten «Kraftweine» scheint auch hier langsam vorbei zu sein. Jedenfalls arbeiten die Spitzenwinzer immer mehr daran, die Fülle mit mineralischen Akzenten und strafferer Struktur in Schach zu halten. Nicht nur mit Silvaner, sondern auch mit Riesling gelingt es der Region, die Herkunft besser und präziser herauszuarbeiten und damit zunehmend an Profil zu gewinnen. «Die Tendenz ist insgesamt doch deutlich in Richtung Eleganz und Finessenreichtum gegangen», bestätigt Robert Haller vom Bürgerspital diese Einschätzung. «Sicher hat uns unser Engagement in der VDP.Lagenklassifizierung dabei sehr geholfen und durch die vielen Arbeitsproben sind wir wesentlich stilsicherer und präziser geworden», erklärt er sich den Aufschwung der vergangenen Jahre.**

Neben den herausragenden Spätburgundern von Fürst, dem Pionier des zarten Pinots-Stils, zeigen besonders die Silvaner wieder grosse Klasse und auf wunderbare Weise die unterschiedlichen Stile und Herkünfte.

Sowohl bei Riesling als auch bei Silvaner haben wir in diesem Jahr eine **andere Sieger-Reihenfolge**. In beiden Kategorien sehen wir herausragende Leistungen von **Rainer Sauer und Horst Sauer** (nicht miteinander verwandt) sowie vom **Bürgerspital**, das ebenso wie das **Juliuspital** seit nunmehr einigen Jahren auf striktem Qualitätskurs ist. Es wird also in der Spitze immer enger und kompetitiver, wovon die Region profitiert. Aber auch **Weltner, Zehnthof Luckert** und das wieder erstarkte Weingut **Wirsching** hinterlassen einen starken Eindruck.

Immerhin schafften es vier Silvaner über die hervorragende 18-Punkte-Grenze, einige waren sehr knapp dran (17.5+/20).

### FRANKEN – TOP-RIESLINGE

**2017 Würzburger Stein-Harfe Riesling GG, Bürgerspital zum Heiligen Geist, Franken:** Klarer, kristalliner Duft mit hellen Früchten und feinen Kräuter- und hellblütigen Noten mit deutlicher Steinobst aromatik. Am Gaumen fest und griffig gewoben, ungemein territorial geprägte fast kalkig-beissende Mineralität, trotz der spürbaren Substanz und Kraft (13,5% vol.) recht komplex und linear, auch dank der feinstrahligen, genügend Frische gebenden Säurestruktur. Mit Rainer und Horst Sauer bester Riesling in Franken. **17.5+/20 2020 – 2027**

**2017 Escherndorfer Am Lumpen 1655 Riesling GG, Horst Sauer, Franken:** Fruchtbetontes Bouquet mit weissem Pfirsich, sehr linear, würzig-mineralische Aromatik, dazu viel Steinobst, Nektarine und Aprikosen, fein verwoben, saftig ohne Ende, gute Prägnanz. Exzellenter Riesling! **17.5+/20 2020 – 2026**

**2017 Escherndorfer Am Lumpen 1655 Riesling GG, Rainer Sauer, Franken:** Kühler, zurückhaltender, erdig-tabakiger Duft mit saftiger Frische, nicht sehr fruchtbetont, lebt von der Substanz und der mineralisch-erdigen Würze, wunderbar trockene und sehr klassische, zart gerbstoffbetonte Anmutung, aber enorm substanzreich, tief und lang. Wow, das kann was. **17.5+/20 2021 – 2026**

**2017 Rödelseer Küchenmeister «Hoheleite» Riesling GG, Weltner, Franken:** Mineralisches Bouquet, aber diesmal auch mit cremigen Anklängen, reife gelbe Früchte dominieren. Im Mund herrlich klar und stringent, mineralische, fast schon puristische Ader, enorm nachsaftend im langen, kühlen und unaufgeregt bleibenden Abgang, kernige Substanz, vielleicht nicht «sexy», aber mit herbwürziger Struktur. **17+/20 2020 – 2027**

**2017 Würzburger Stein «Hagemann» Riesling GG, Bürgerspital zum Heiligen Geist, Franken:** Intensives, hellstrahlendes Bouquet mit weissen Steinobstnoten, frischen Kräutern und Mineralität. Am Gaumen enorm saftig mit noch sehr primärfruchtigen und leicht hefigen Noten, präzise, noch sehr jugendliche Frucht mit floralen Noten, dabei straff gewoben und viel territorial-erdigen Nuancen, gute Substanz und Länge. **17+/20 2020 – 2027**

**2017 Sulzfelder Maustal Riesling GG, Zehnthof Luckert, Franken:** Im Duft noch von Sponti-Noten geprägt, deutlich gelbfruchtig mit würzigen und hefig-floralen Noten. Im Mund saftig ohne Ende mit pikanter Säure und festem Kern, kompakt, die zarte Phenolik gibt Festigkeit und Halt. Charaktervoll und mit weiterem Potenzial! **17+/20 2020 – 2025**

**2017 Bürgstädter Centgrafenberg Riesling GG, Rudolf Fürst, Franken:** Mineralisch-pikanter Gaumen mit feiner Gelbfrucht, sehr gebündelt und fest, aber auch feinschmelzige Anklänge, erstaunlich fruchtbetont, aber mit saftiger Säure, noch nicht ganz so stringent wie gewohnt, klassischer Stil mit kühlen Anlagen und feinem Gerbstoff, der Zeit braucht. **17/20 2020 – 2026**

**2016 Würzburger Stein Riesling GG, Juliuspital Würzburg, Franken:** Klare Frucht mit kühlen Zitrusfacetten, Limonen, ja sogar Limettenschale, im Mund rassig mit gutem Zug, zupackend und kompakt, rassige, leb-

hafte Säure, wieder Grapefruit- und Limonenanklänge im Abgang. **17/20 2021 – 2026**

**2017 Stettener Stein Riesling GG, Am Stein, Ludwig Knoll, Franken:** Reife Aromatik mit Kamille, Kräuter, erinnert ein bisschen an Kühn, nicht ganz so extrem. Saftig-dichter Gaumen, viel Substanz, aber im Moment noch etwas weniger druckvoll, wird sicherlich noch zulegen können. **17/20 2020 – 2025**

**2016 Thüngersheimer Rothlauf Riesling GG, Bickel-Stumpf, Franken:** Würziges Bouquet mit dunkelwürzigen, etwas wilden Sponti-Noten, sehr kräutrig, kerniger Gaumen, dabei trocken und substanzreich. **17/20 2020 – 2025**

**2016 Iphofener Julius-Echter-Berg Riesling GG, Hans Wirsching, Franken:** Mineralisch geprägtes Bouquet der saftig-animierenden Art, da ist feine und reife Frucht. Im Mund sehr klassische Art, mit kerniger Substanz, wirkt erstaunlich trocken, aber mit Stil. Kann noch zulegen. **17+/20**

**2016 Iphofener Kronsberg Riesling GG, Hans Wirsching, Franken:** Dichtes, reifes Bouquet mit reifer Gelbfrucht und zart exotischen Noten. Saftig-mineralische Art mit pikanter Säure, schmelzig und zupackend, feine gelbe Früchte, wieder ein Hauch Exotik im Abgang. **17/20 2020 – 2026**

**2016 Castell'scher Schlossberg Riesling GG, Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Franken:** Deutliche Holzwürze mit leicht laktischen und Löhe-Noten, von der Machart erinnert es an «oldschool». Cremiger Gaumen mit dichtem Kern, zitrusgeprägter Schmelz, gute Substanz, wirkt aber noch völlig unentwickelt. Braucht Zeit. **16.5+/20 2020 – 2026**

## FRANKEN – TOP-SILVANER

**2017 Escherndorfer Am Lumpen 1655 Silvaner GG, Rainer Sauer, Franken:** Kühles Bouquet mit herbwürzigen und kräutrigen Anklängen, das Kontrastprogramm zum Vorgänger. Tiefgestaffelt und mineralisch prägnant geht es auch am Gaumen weiter, sehr fest und gebündelt, viel innere Dichte ohne dass es ausladend oder schmelzig wirkt, sehr druckvoller Silvaner mit dem mineralischen Punch im Finale. Ganz klar die Nummer Eins in diesem Jahr. **18+/20 2021 – 2028**

**2017 Würzburger Stein-Harfe Silvaner GG, Bürgerspital zum Heiligen Geist, Franken:** Herrlich kräutrig-mineralisches Bouquet mit feinem, aber edlem und kühler geratetem Fruchtkörper. Wirkt kräutriger, weniger fruchtbetont als der Stein-Silvaner. Genauso würzig-mineralisch geht es am stringenten Gaumen mit klarer Linie weiter,

sehr elegant, mit viel Druck, wirkt ein Tick ausgereifter im positiven Sinne in der Phenolik sowie in der Frucht gegenüber dem Pendant aus dem Stein. **18/20 2020 – 2026**

**2017 Sulzfelder Maustal Silvaner GG, Zehnthof Luckert, Franken:** Noch sehr verschlossenes, zart reduktives und florales Bouquet mit klar kräuterwürziger Ausprägung, etwas Zitronenmelisse, Ingwerabrieb und frische Kräuter schwingen mit. Wieder mit ganz eigener Handschrift. Im Mund wie ein Strahl, sehr präzise und elegant, erstaunlich schlank und kompakt, aber mit viel Würze und Zitrusfrische. Unser letztjähriger Sieger wieder unter den Top 3 des Jahrgangs. **18/20 2021 – 2028**

**2016 Würzburger Stein Silvaner GG, Juliusspital Würzburg, Franken:** Wunderbar schlüssiges Bouquet, das eine Jahr mehr Reife macht sich positiv bemerkbar. Ein positives Beispiel, wie auch ein grosser Betrieb mit mehr Fokus auf Qualität zulegen kann. Würzig-mineralisches Bouquet, am Gaumen kompakt mit viel Würze und innerer Dichte, gute Säure und Stringenz, sehr präzise und mit klassischer Struktur, salziger, leicht adstringierender Abgang mit viel Druck und Grip. **18/20 2020 – 2028**

**2017 Rödelseer Küchenmeister «Hoheleite» Silvaner GG, Weltner, Franken:** Sehr klares, mineralisches Bouquet mit feiner, zurückhaltender Frucht. Im Mund fein gewoben, sehr elegant, fehlt etwas der Druck und die Pikanz der Vorjahre, dafür aber sehr kristallin, knochentrocken und präzise, auch die Länge und Tiefe stimmt. Wieder unter den Besten. **17.5+/20 2020 – 2027**

**2017 Escherndorfer Am Lumpen 1655 Silvaner GG, Horst Sauer, Franken:** Anfangs reichhaltig und ausladend fruchtbetont, doch schon nach einer Minute im Glas kommt die ganze Komplexität des Weines zum Tragen. Da verweben sich Kräuter mit weissen Früchten und mineralischen Noten. Im Mund sehr saftig und einnehmend, wunderbar aromatische Ader, salzige Anklänge umhüllen die klare Frucht, schmelzig, aber nicht banal, sondern mit schöner Griffigkeit. Macht echt Spass. **17.5/20 2020 – 2027**

**2016 Iphofener Julius-Echter-Berg Silvaner GG, Hans Wirsching, Franken:** Vielschichtiges Bouquet mit Zitrusnoten und würzigen Kräutern, ein aparter Hauch von Zitronengras schwingt mit. Im Mund wunderbar pikante Frische, wieder zart exotische Noten wie Minze, erinnert ein wenig an Scheurebe, wieder salzig, schlanke und mineralische Art, eine lobenswerte Umkehr im Stil hin zu mehr Eleganz und weniger Breite. Unter den besten fünf. **17.5/20 2020 – 2028**

## GG RIESLING / SILVANER FRANKEN

**2017 Stettener Stein Silvaner GG, Am Stein, Ludwig Knoll, Franken:** Feines Bouquet mit Anklängen an heimische gelbe Früchte, Birne, Kräuter und gelber Apfel, dahinter auch Mineralik. Saftig-eleganter Gaumen mit salzigen Anklängen, schlanker, fast schon karger Silvaner mit herbwürziger Frucht und Mineralik. **17.5/20 2020 – 2026**

**2016 Iphofener Julius-Echter-Berg Silvaner GG, Juliusspital Würzburg, Franken:** Vom Holz geprägt, ätherische Noten, viel weisse und gelbe Früchte. Saftig-frischer Gaumen mit gutem Druck und Energie, dicht und fest, zeigt den Gaumen gut zusammen, gute Stringenz und Säurefrische, dabei ziemlich pikant. Noch mal zwei Jahre liegen lassen. **17.5/20 2020 – 2026**

**2017 Retzstädter Langenberg «Himmelpfad» Silvaner GG, Rudolf May, Franken:** Über 50 Jahre alte Reben, aus einer Seilzuglage mit 65 % Hangneigung, im Stückfass ausgebaut. Vom Holz geprägter, noch leicht hefiger Duft mit Löhe und ätherisch-würzigen Noten, dahinter Kräuter und Ingwer mit exotischem Touch. Am Gaumen ein ganz anderer Wein: Fein gewoben, mineralisch-stringent, kompakt mit Ecken und Kanten, sehr auf Mineralik gemacht, aber noch unentwickelt. Braucht Zeit, Potenzialwertung. **17.5/20 2020 – 2027**

**2017 Würzburger Stein Silvaner GG, Bürgerspital zum Heiligen Geist, Franken:** Intensives, sehr klares und fruchtbetontes Bouquet mit hellen Früchten wie weisser Pfirsich und Litschi. Im Mund ziemlich straight, sehr mineralisch, fast schon leichtfüssig und entfettet, sehr kühle Anlagen, herb-fruchtige, etwas harte Textur, vielleicht nicht ganz reif, aber interessanter Wein, der vermutlich mit der Zeit noch zulegen dürfte, im Moment ist das noch ziemlich straff und herb. **17+/20 2020 – 2026**

**2017 Thüngersheimer Rothlauf Silvaner GG, Rudolf May, Franken:** Von Holzwürze geprägter Duft mit rauchigen Anklängen und einem Hauch Kokos, dahinter auch steinige Mineralik, hat was Gelbfruchtiges, ein Touch Lindenblüten und ätherische Noten schwingen mit. Einigen Kollegen war das zu viel des Guten, dennoch bin ich zuversichtlich, dass sich das einbindet. Dichter, leicht cremiger und kompakter Gaumen mit enormer Substanz, innerer Dichte und saftiger Fülle, wirkt noch etwas nervös, dahinter steckt aber ein sehr guter Charakter-Silvaner. **17/20 2020 – 2025**

Weitere Notizen finden Sie in unserer umfangreichen Datenbank [www.weinwischer.org](http://www.weinwischer.org)