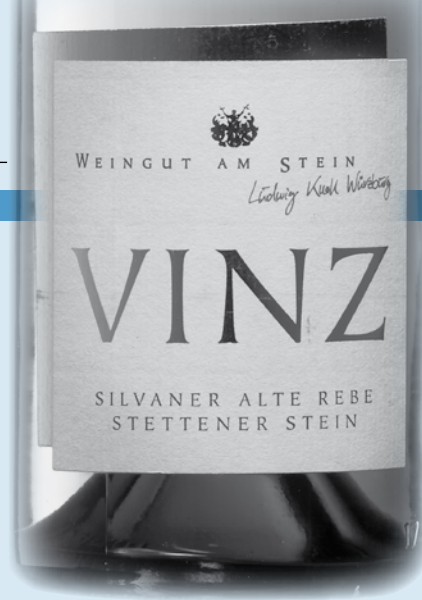


WEINGUT AM STEIN

Muschelkalk für Genießer. Es ist in Deutschland sehr selten, dass urbanes Treiben in nächster Nähe zur Wein-Kulturlandschaft stattfindet. Das Weingut Am Stein von Ludwig und Sandra Knoll bildet da eine Ausnahme. Es besitzt eine nahezu innerstädtische Nähe zur Frankenmetropole Würzburg. Die beschwerliche Arbeit im Weinberg findet statt vor dem malerischen Panorama der Stadt, die sich in das Tal des Mains schmiegt. Im Jahr 1990 hat Knoll das Weingut seines Vaters übernommen. Seine Rebfläche erstreckt sich über einige der besten fränkischen Lagen wie Stettener Stein, Escherndorfer Lump, Würzburger Stein und Würzburger Innere Leiste.



STETTENER STEIN

Der Stettener Stein zählt zu den ältesten Weinberglagen Frankens. Er befindet sich etwa 20 Kilometer flussabwärts der Stadt Würzburg. Die Lage wurde durch Erosionskraft des Mains vor zwei Millionen Jahren herausgebildet. Die Kernlage befindet sich 80 Meter über dem Fluss oberhalb der felsigen Schaumkalk-Bänke des unteren Muschelkalkes in einem halbkreisförmigen Bergeinschnitt. Der sehr skelettreiche Oberboden ist flachgründig, leicht erwärmbar und ein guter Wärmespeicher. Da der Oberboden schwer zu durchdringen ist, sind die Reben zur Ausbildung tiefer Wurzeln gezwungen, um an Wasser und die essenziellen Nährstoffe zu gelangen. Dies verleiht den Weinen Mineralität und Eleganz. Am Felsvorsprung erwärmt sich während des Tages die Luft und versorgt die oberhalb gepflanzten Reben mit der Extraportion Wärme.

Hier reifen die Trauben des Stettener Stein Silvaner trocken VINZ Alte Reben. Der Jahrgang 2006 ist ein mineralischer, sehr kompakter Wein, der eine enorme Dichte und einen angenehmen Schmelz aufweist und dennoch leichtfüßig-lebendig über die Zunge perlt. Sein facettenreiches Aromenspiel zeigt Noten von Birne, Mango und Haselnuss – und von einer frischen Meeresbrise. Es verrät die Herkunft der Trauben von den felsigen Schaumkalkbänken des unteren Muschelkalks.



Bei einem Durchschnittsalter von mindestens 25 Jahren sind einige der hier wachsenden Reben mehr als vier Jahrzehnte alt. Sie garantieren die nötige Qualität der Trauben für einen großen Wein. Knolls Ziel ist es, trockene Weine mit Lagerpotenzial zu erzeugen, die bei moderater Säure eine milde Cremigkeit und substanzielle Mineralität entwickeln. Die hohe Pflanzendichte am Stettener Stein mit einer Gassenbreite von weniger als 1,5 Metern und seine Hangneigung von 50 bis 70 Prozent machen die Weinbergsarbeit zur reinen Handarbeit. Dieser Aufwand lohnt sich aber, um den wertvollen Rebbestand zu kultivieren. Die gesamte Lage ist durch Bewaldung und Hecken eingefasst und damit vor Kaltluft geschützt.

Weinmacher Knoll hat die Selektion VINZ als ein Synonym für Weine aus den besten Parzellen im

Stettener Stein entwickelt. Diese Bezeichnung steht für die Bestockung mit alten Reben, die von Hand gepflegt und mit hoher Reife selektiv gelesen werden. Sie steht ebenfalls für vollkommen trocken ausgebaute Weine und das Wachstum auf dem unverwechselbaren Muschelkalk-Boden. Das Zusammenspiel dieser Faktoren verleiht den Weinen eine Komplexität, die sich langsam, aber mit zunehmender Intensität im Glas entwickelt.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

