

WEINGUT JULIUSSPITAL

Vom Keuper geprägter Silvaner. Das Herzstück des Juliusspitaler Weinausbaus war immer schon der imposante, 250 Meter lange Holzfasskeller. Unter dem Fürstenbau von Antonio Petrini aus dem Jahre 1699 gelegen, ist er auch heute der Dreh- und Angelpunkt der Kellerei. Hier geben die Kellermeister den Trauben nach der Erntezeit zu einer langen Gärung, zur Lagerung auf der Feinhefe und zur anschließenden Reifung im Holzfass. Der kombinierte Einsatz von Edelstahl- und Eichenholzfässern ermöglicht es, jeden Wein individuell auszubauen, das heißt, seine natürlichen Anlagen zu bewahren und seinen unverwechselbaren Ausdruck zu entwickeln.



ESCHERNDORFER LUMP

Das Würzburger Weingut Juliusspital gehört zur gleichnamigen Stiftung, die der Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn nach dem Vorbild des von Nicolas Rolin im burgundischen Beaune gestifteten „Hôtel Dieu“ im Jahr 1576 gründete. Auch in Würzburg ist ein Hospital das Herzstück der vierseitigen Barockanlage mit dem Fürstenbau. Der Weinbau hat auch hier über die Jahrhunderte eine große Bedeutung erlangt.

Seit dem 16. Jahrhundert hat die Stiftung das Gut konsequent erweitert und die besten Weinbergslagen im gesamten Weinanbaugebiet Franken erworben. Mit einer Betriebsgröße von 170 Hektar Rebfläche gehört das Weingut Juliusspital heute zu den größten deutschen Weinerzeugern. Ein bedeutender Verdienst des Weinguts ist sein über die Jahrhunderte dauerndes Engagement für die Kultivierung der Weinberge in Franken.

Eine der Spitzenlagen des Hauses befindet sich in der Gemeinde Escherndorf. Im Jahr 1688 war die Lage „Am Lumpen“ mit weniger als einem Hektar relativ klein. Erst mit der Zusammenlegung der Nachbarweinberge Katzensteig, Bergsteig und Ölgrube im Jahr 1912 vergrößerte sich die Fläche, die heute 37 Hektar umfasst. Der Lump wird durch ein ideales Kleinklima geprägt. Im weiten Bogen und mit 40 bis 70 Prozent Hangneigung umschließt der Berg Rücken den Weinort Escherndorf und



öffnet sich nach Süden. Diese außergewöhnliche Lage schützt die Reben im Winter vor kalten Nord- und Ostwinden und fängt im Sommer und Herbst die Sonnenstrahlen buchstäblich ein.

Der Boden besteht in der Hauptsache aus Muschelkalk, Keuper (eine in der Trias entstandene geologische Formation) und Lehm. Da die Bodenschichten eine unterschiedliche Dichte haben, ist der Untergrund erosionsgefährdet: Der schwerere Keuper kann auf dem darunter liegenden poröseren Muschelkalk hangabwärts rutschen.

Man sagt gerade dieser Kombination aus Muschelkalk und Keuper nach, dass sie Weine mit unverwechselbar rauchiger, konzentrierter Frucht und bekömmlicher Säure sowie hoher Lebensdauer hervorbringen.

Ein prächtiger Vertreter dieser Weine ist der Escherndorfer Lump, Silvaner trocken 2005, Erste Lage vom Weingut Juliusspital. Er besitzt ein wahres Füllhorn an Aromen. Ein Wein, der am Gaumen an Intensität zunimmt. Sein Geschmack erinnert an reife Äpfel und Melone; er hat einen geschmeidigen, cremigen Körper. Ein großer, vom Keuper geprägter Silvaner.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

