

**Probe zum Monatsbeginn:  
Silvaner trifft  
Grünen Veltliner**  
Freitag, 8. Mai, 16-19 h  
Samstag, 9. Mai, 11-16 h

**Sortiment  
SILVANER**

**FRANKEN**

**Weingut Rainer Sauer**

Gutswein:

2014 Silvaner trocken - 7,90

Ortswein:

2014 Escherndorfer

Silvaner trocken - 9,90

2014 Silvaner Muschelkalk tro.  
(spontanvergoren, bio) - 10,50

**PFALZ**

**Weingut Porzelt**

Gutswein:

2014 Silvaner trocken - 7,90

Ortswein:

2014 Gleiszellen Silvaner  
„Muschelkalk“ trocken - 11,50

**RHEINHESSEN**

**Weingut Eckehard Gröhl**

Gutswein:

2014 Silvaner trocken (Ltr) - 5,95

Ortswein:

2013er Dalheimer Silvaner - 7,90  
„Alte Reben“ trocken -

**SÜDTIROL**

**Weingut Köfererhof (Eisacktal)**

2013 Silvaner - 15,90

**GRÜNER  
VELTLINER**

**PFALZ**

**Weingut Klein (Südpfalz)**

2013 Grüner Veltliner trocken

„vom Löss“ - 9,90

**WACHAU**

**Weingut Lehensteiner**

2011 Grüner Veltliner

„Ried Hinterkirchen“ - 11,90

2011 Grüner Veltliner

„Ried Achleiten“ - 22,90

**KAMPTAL**

**Weingut Rabi**

2014 Grüner Veltliner

„Langenloiser“ - 7,90

**KREMSTAL**

**Bioweingut Geyerhof**

2008 Grüner Veltliner

„Gaisberg“ - 18,90

**Silvaner zunehmend begehrter  
Silvaner im Aufwind**

Silvaner war einmal die meist angebaute Rebsorte in Deutschland. Das ist Jahrzehnte her. Seither haben die Franken die Flagge für den Silvaner hoch gehalten, die traditionsbewussten Weinkenner blieben ihm treu. Inzwischen hat der Silvaner neue Freunde gefunden. Entsprechend widmen sich besonders in Rheinhessen und in der Pfalz mehr Winzer verstärkt dieser Rebsorte. Es gibt Neupflanzungen, aber die besten Weine kommen von alten Reben.

Die Herkunft des Silvaners scheint geklärt, er kommt wohl aus dem Alpenraum. Ein fränkischer Abt soll die Reben 1659 aus Österreich nach Castell am Steigerwald gebracht haben, 1665 ist er im berühmten Würzburger Stein nachgewiesen. Da die Rebsorte relativ genügsam ist, verbreitete sie sich rasant, denn nach Jahren der Zerstörung (30jähriger Krieg 1618-1648 und Extrem-Frost 1657/58) mussten die meisten Rebanlagen wieder neu angelegt werden, nicht nur in Franken, sondern in großen Teilen Deutschlands. Silvaner ersetzte zerstörte und erfrorrene Anlagen, zumeist vom Elbling. Silvaner wurde eine Erfolgsrebsorte. Erst in den 1970er Jahre brach ihr Siegeszug ein; er wurde durch ertragreicheren Müller-Thurgau ersetzt.

Dem **Franken-Silvaner** hat das wenig geschadet. Zurückgezogen auf beste Kalk und Keuperböden, brach die hohe Wertschätzung der Weinfreunde nie ein. Ein besonderes Renommee hat Silvaner aus Würzburg. Er wächst dort auf gut erwärmbar, steilen Muschelkalkböden. Auch in Eschendorf (Rainer Sauer) finden sich ähnliche Muschelkalkböden, bei ähnlicher Hangausrichtung.

**Rheinhessen** ist traditionell größtes Anbaugbiet für Silvaner. Viele, verlässlich gute, preiswerte Schoppen kommen weiterhin von hier. Allerdings will die junge Winzergeneration Rheinhessens mehr: Sie reduziert die Mengen am Rebstock, um aussagekräftige Silvaner zu erzeugen. Mit Erfolg. Von besonderer Klasse sind Silvaner von alten Rebstöcken.

In der **Südpfalz** ist das Weingut Porzelt der Spezialist für Silvaner. Der junge Andreas Porzelt erweitert die Rebfläche seines Familien-Weinguts mit dem Kauf von Rebanlagen ausschließlich alter Reben, neben Portugieser (die besten in der Pfalz!) sind es gerade Silvanerparzellen. Inzwischen hat er 2 ha alten Silvaner, um die 30 Jahre alt.

Wuchs und Behang können beim Silvaner groß sein. Gute Qualität entsteht nur bei Ertragsreduzierung und von kleinen Trauben alter Reben. Das Aroma des Silvaners ist nicht sehr intensiv. Daher wird er auch zum zarten Aroma des Spargels geschätzt. Silvanerwein ist (ertragsreduziert und aus guten Jahren) gering in der Säure. Sein Aroma bewegt sich in seiner Jugend zwischen dem Grün von Pflanzen, Stachelbeeren, reifen Äpfeln, Quitten und Birnen. Diese Aromen sind immer fein, verwoben mit sanfter Frische und mineralischen Anklängen (sofern nicht von Leimböden stammend). Wurde der Silvaner im Holz ausgebaut oder hat er ein Jahr Flaschenreife hinter sich, dann wird er cremiger, kräftiger, würziger. Die Feinheit bleibt.

Zwar scheint der Silvaner nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt zu sein, dennoch gibt es Ähnlichkeiten. Wir laden zum Vergleichen ein.

**Grüner Veltliner**

Grüner Veltliner ist DER Weißweinklassiker Österreichs und gedeiht bestens auf Lössböden von Niederösterreich (Wachau, Krems- und Kamptal, Wagram, Weinviertel). Die guten Vertreter sind von mittlerem bis vollem Körper, geprägt von Frucht und Gewürzaromen mit mineralischen Noten und feiner Pfeffernote. Aromatisch erinnert Grüner Veltliner an frisch gemähtes Gras und Apfelschalen, aber auch an Zitrusfrüchte und Aromen reifer gelber, auch

**2014 Silvaner tro.  
(Gutswein) - 7,90  
Weingut Rainer  
Sauer,  
Franken**

**Der Wein:** dezent im Alkohol, Würze und Säure, gelbfruchtiges Aroma dominiert, sehr angenehm und trinkfreudig.

**Der Betrieb:** Rainer Sauer führte den 13ha-Betrieb bereits zur qualitativen Spitze, regelmäßig gewann er auch erstzunehmende Weinwettbewerbe. Junior Daniel forcierte die Umstellung auf Bio, führte die Spontanvergärung und Versuche mit Biodynamik ein. Die Arbeit von Vater und Sohn erreichte ihren vorläufigen Höhepunkt mit der Aufnahme des Betriebes in den Spitzenverband des VDP. Basis der Qualität sind alte Kernlagen des berühmten Escherndorfer Lumpes.

**2013er Dalheimer Silvaner „Alte Reben“ trocken (Ortswein) - 7,90  
Weingut Eckehard Gröhl  
Rheinhessen**

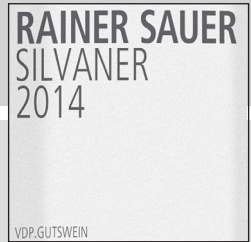
**Der Wein:** er hat Frucht (Apfel mit ein wenig Banane), eine feine Rauchnote und sogar Säure, allerdings dominiert - frisch geöffnet - eine nachhaltige Cremigkeit. Da fallen einem viele gehaltvolle Gerichte auf Basis von Gemüse, Butter, Fisch oder Geflügel eine, wobei Gemüse und Kräuter gern die Hauptrolle spielen dürfen.

**Der Betrieb:** Weingut Gröhl hat seine Wurzeln in Weinolsheim, im rheinhessischen Hinterland. Seit dem 16. Jhd. betreibt die Familie Gröhl hier Weinbau, wobei der Großvater bereits für guten Riesling bekannt war. Aber die Löss-Lehm-Böden mit Ton und fossilen Sanden sind hier sicher besser für Burgunder und Silvaner geeignet. Bester Riesling kommt eher vom Rhein, von roten Tonschieferlagen („Roter Hang“). Da hat Eckehard Gröhl inzwischen bedeutende Parzellen. Bester Silvaner kommt aus Gröhls Heimat, aus dem Nachbarort Dalheim. Die Rebstöcke sind hier 40 Jahre alt.

**2014 Gleiszellener Silvaner trocken  
(Ortswein) - 11,50  
Weingut Porzelt,  
Südpfalz**

**Der Wein:** substanzreich ohne alkoholisch oder schwer zu sein, reich an Aromen, an Fülle des Geschmacks, reife Frucht, Geschmeidigkeit, Würze in Kombination mit Gemüse.

**Der Betrieb:** tief im Süden der Südpfalz liegt das 13ha-Weingut, dessen Größe und Qualitätsniveau das Werk des jungen Andreas Porzelt ist. Aushängeschild sind Burgunder, Silvaner und Portugieser. Gerade mit den beiden letzten Rebsorten zeigt er besonderes Profil: Er widmet sich Rebsorten, die für viele andere „out“ sind. Aber das Potenzial der alten Stöcke führte er zu einzigartiger Qualität.



exotischer Früchte. Eine intensives Aroma tritt zu meist erst bei hoher Traubenreife auf und auch nur dann, wenn die Böden karger Gestein enthalten. Dann verfügen die Weine über ein gehöriges Maß an Schmelz.

Vereinzelt wird die Rebsorte auch in Deutschland wieder angebaut, einer der besten Pioniere: Weingut Klein aus der Südpfalz.