

Probe zum Monatsbeginn:

Silvaner

Freitag, 5. Mai, 15 - 18.30 h
Samstag, 6. Mai, 11 - 15.30 h

Silvaner-Sortiment

Weingut Rainer Sauer, Franken
2016 Silvaner tr.
2016 Silvaner tr.

Weingut Porzelt, Pfalz
2016 Silvaner tr. (Gutswein) - 7,90
2016 Silvaner tro.
„Muschelkalk“ - 13,90

Weingut Gröhl, Rheinhessen
2015 Dalheimer Silvaner tro.
Alte Reben - 8,90

Weingut Bischel, Rheinhessen
2016 Silvaner tr. (Gutswein) - 8,90
2016 Gau-Algesheimer Silvaner Terrassen“ - 12,90

Weingut Köfererhof, Südtirol
2014 Sylvaner

RHEINHESSEN-Sortiment

Weingut Gröhl, Weinolsheim
2015 Dahlheimer
Blanc de Noir tr. 8,90
2015 Grauburgunder tr - 7,90
Gutswein
2015 Dalheimer Grauburgunder tro. - 9,90
2015 Weißer Burgunder tr.
Niersteiner Hölle (Kalk) - 10,90
Riesling trocken
2015 Gutswein tr. - 6,50
2015 Oppenheimer
Herrenberg (Kalk) - 9,90
2013 Oppenheimer
Sackträger (Kalk) - 10,90
2013 Niersteiner
Pettenthal (Rotliegend) - 9,90
2015 Niersteiner
Ölberg (Rotliegend) - 11,90
2015 Oppenheimer
Schützenhütte (Kalk) - 9,90
Spätlese feinherb
2014 Rotweincuvée
„Johannes G“ tro. - 12,95
Cuvée aus versch. Cabernetsorten
2014 Pinot Noir - 12,95

Weingut Bischel, Appenheim
2016 Sauvignon blanc tro.
(Gutswein) - 11,90
2016 Appenheimer Weißburgunder & Chardonnay tr. - 12,90
2015 Chardonnay Réserve - 16,50
(als käme er von der Cote d'Or)
Riesling trocken
2016 Gutswein tro. - 8,90
2016 Appenheimer Riesling tro.
„Terra Fusca“ (Ortswein, Kalk tropisch) - 12,90
2016 Scharlachberg Riesling tr.
(Lagenwein, Quarzit) - 23,90

sehr gut zum Spargel, aber er ist weitaus vielseitiger

Silvaner - wieder begehrt

Bis Mitte der 60er Jahre war der Silvaner die am meisten angebaute Weißweinrebe in Deutschland, denn Silvaner ist genügsam und seine Erträge sind gut. Der Silvaner wurde durch den bereits 1882 gezüchtete Müller-Thurgau ersetzt, weil er noch ergiebiger im Ertrag ist. Auch das ist vorbei. Die Franken hielten dem Silvaner über die Zeit die Treue, sonst ist die Liebe sowohl für Müller-Thurgau wie auch für Silvaner in Deutschland sehr verhalten. Anders in Italien, da sind Silvaner, Müller-Thurgau und Kerner begehrt. Sie stammen aus dem Eisacktal (Brenner), aus Steillagen mit geringen Erträgen. Italienische Weinliebhaber sind begeistert. In Deutschland hingegen sind Weißweine kühlerer Regionen ja keine Rarität (wie in Italien), da tun sich Silvaner und Müller-Thurgau im Wettbewerb mit zunächst renommierterem Weißburgunder und Riesling zunächst einmal schwer. Anders ist es allerdings, wenn sie von besonderen Lagen stammen und die Reben richtig alt sind, also älter als 30 Jahre. Dann liefern sie keinen Massenwein mehr, sondern gehaltvolle, fruchtig-mineralische Weine mit guter Konzentration. Silvaner heute - sind etwas Besonderes!

Von der Anbaufläche her gesehen sind die wichtigsten Weinbaubaugebiete für Silvaner heute Rheinhessen (2400 ha), Franken (1500 ha) und die Pfalz (700 ha). Silvaner aus Franken war seit 100 Jahren immer etwas Besonderes. Die Kalk- und (Gips-)Keuperböden drücken den Weinen einen Stempel auf, der kaum kopierbar ist: dicht, kompakt, griffig, kreidig-kalkig, fruchtig-krauterwürzig, salzig. Umfangreiche Vergleichsproben bestätigen das immer wieder. In der Breite siegen immer die Franken. Allerdings gibt es auch hier

immer wieder Überraschungen: Bei einem Wettbewerb (Zeitschrift Vinum), bei dem es eigentlich um einen Vergleich zwischen Franken und Rheinhessen ging, siegte ein eingeschobener Pirat, ein Südpfälzer: ein Silvaner alter Reben von Kalkböden, von Porzelt. Julius Meimberg schwimmt gern auch gegen den Strom, hier vielleicht vorneweg. Das Weingut Porzelt haben wir schon einige Jahre im Sortiment, denn wir lieben aussagekräftigen Silvaner. In den letzten beiden Jahren haben wir uns verstärkt auch in Rheinhessen umgesehen, in der an Silvaner reichsten Weinbauregion. Weingut Gröhl hatten wir bereits, nun haben wir ein Weingut gefunden, das herausragenden, mineralischen Silvaner produziert (und manches mehr), Weingut Bischel.

Wuchs und Behang können beim Silvaner groß sein, das war einst seine Stärke. Heute ist verstärkt gute Qualität gefragt, und die entsteht nur bei Ertragsreduzierung und bei 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, Stachelbeere, reifen Äpfeln, Quitten und Birnen. Diese Aromen sind immer fein, verwoben mit sanfter Frische und mineralischen Anklängen. Wurde der Silvaner im Holz ausgebaut oder hat er ein Jahr Flaschenreife hinter sich, dann wird er cremiger, kräftiger, würziger. Die Feinheit bleibt.

Übrigens: Guter Silvaner wird auch in Deutschland mehr gefragt. Die Anbaufläche ist in Rheinhessen, Franken und der Pfalz wieder anwachsend.

großartige Silvaner Entdeckung im nördlichen Rheinhessen

Weingut Bischel, Appenheim

Auf der Suche nach herausragenden Rheinhesenwein wurden wir beim Weingut Bischel fündig. Nun wurden wir auch die Lobpreisungen der Fachpresse gewahr, die uns eigentlich so sehr gar nicht interessieren (Eichelmann: Aufsteiger des Jahres, Weltklasse-Weingut mit *****) und Gault Millau (3 Trauben). Wir liegen d'accord.

Das Weingut Bischel liegt im nördlichen Rheinhessen, zwischen Bingen und Mainz, genauer gesagt im Appenheim, mit 20 ha Weinberge in den Gemeinden Appenheim, Gau-Algesheim und Bingen am Rhein. Damit wachsen die Reben aus unterschiedlichem Terroir mit Böden aus Kalkstein, Tonmergel und Quarzit. In der fünften Generation wird das Weingut von den Brüdern Christian und Matthias Runkel geleitet. Diese sind nicht nur bestens ausgebildet (Studium in Geisenheim, Ausbildung in renommierten deutschen Betrieben), sie haben sich intensiv in der Weinwelt umgesehen (vor allem in Neuseeland und Australien). Sie sind auch Gründungsmitglieder des ehemaligen Jungwinzerverbundes „message in a bottle“.

Mit großer Begeisterung und modernen Ideen haben Christian und Matthias Runkel frischen Wind in das elterliche Weingut gebracht. Basis waren die guten, verschiedenen Lagen. Hier und nicht im Keller liegt der Schwerpunkt der Arbeit bei den Runkels mit einer naturnahen, überwiegend händischen Arbeit im Weinberg, die auf niedrige Erträge perfekt reifer Trauben abzielt. Die Herkunftsunterschiede der einzelnen Parzellen werden akribisch herausgearbeitet. Mit dieser Einstellung haben die Brüder innerhalb kurzer Zeit grandiose Weine zustande gebracht. Bereits die Gutsweine sind überaus typisch und von guter Substanz, die Ortsweine spiegeln kraftvoll Klima und Boden wieder, die Lagenwein sind kompromisslose, echte Grand Crus.

Neben Riesling und Burgundersorten produzieren die Brüder Runkel vor allem auch besten Silvaner. Unsere Monatsempfehlung:

2016 Silvaner trocken (Gutswein) - 8,90

Der Wein stammt aus fast 30 Jahren Reben von Lehm, Mergel und Kalkstein in Gau-Algesheim. Nach selektiver Lese, einer kurzen Maischstandzeit vergärt der Most mit zum Teil wilden Hefen im Eldestahlank. Eine Teilpartie lagert auf der Feinhefe im Stückfass.

Der zeigt Frucht (Apfel und ein wenig Birne), zeigt sich kühl und lebendig zugleich, bei guter Substanz und angenehmer mineralischer Würze. Ausgezeichneter vielschichtiger und geschmacklich durchaus nachhaltiger Gutswein.

2016 Gau-Algesheimer Silvaner „Terrassen“ trocken (Ortswein) - 12,90

Der Wein stammt aus gleicher Lage, aber wärmerer und ein wenig älterer Parzelle. Der Boden ist steiniger und terrassiert. Die Trauben werden spät, goldgelb geerntet. Nach der Maischstandzeit vergärt der Wein spontan (wilde Hefen) in neueren Stückfassern und reift dort ein halbes Jahr auf seinen Hefen.

Der Wein zeigt sich fruchtig und intensiv krauterwürzig mit angenehmer Holznote (die dem Wein Struktur und mehr Lagerfähigkeit verleiht). Der Wein ist frisch, zeigt sogar Säure, nicht schlecht bei seiner Cremigkeit und 13% vol. Alkohol. Ein Wein der nach kräftigen Speisen verlangt (kräftig mediterran gewürztes, auch gegrilltes Gemüse, helles Fleisch, und Wildgeflügel).

