

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Traditionen, Innovationen und Erfolge: Das Familienweingut Glaser-Himmelstoss in Franken

6. Juni 2017

Nordheim ist mit über fünfzig Weingütern der **größte Weinbauort** des Anbaugebiets **Franken**. Er liegt auf der beim Bau des Main-Donau-Kanals entstandenen "Weininsel", inmitten der **Mainschleife** zwischen **Volkach** und **Sommerach**. Nordheim ist umgeben von einer **Landschaft**, die sich flussaufwärts des **Mains** an **sanfte Hügel** schmiegt und wo seit Jahrhunderten an den **Hängen** der **Wein** wächst. Der **Muschelkalk** liefert hier die Grundlage für den Anbau **unverwechselbarer, gehaltvoller Weine**.

Mitten in **Nordheim**, in der **Langgasse Nr. 7**, befindet sich der Hauptbetriebssitz des **Weinguts Glaser-Himmelstoss**. **Hauptbetriebssitz** hört sich wie ein Großbetrieb mit Zweigstellen oder Niederlassungen an. Dabei ist das nur die gewerberechtlich schnöde Einordnung des Ergebnisses einer **glücklichen Verbindung zweier Winzerfamilien**: Die eine, **Siegfried Glaser** mit Ehefrau **Marianne** und Sohn **Wolfgang**, betrieb einst den **Weinbau** in **Nordheim**, die andere hatte ihren **Weinbaubetrieb** **Hans Himmelstoss** in **Dettelbach**.

Siegfried Glaser war im Weinbaubetrieb seiner Eltern **Alois** und **Elsa** aufgewachsen. Er **sicherte** mit der Berufswahl Winzer den **Erhalt** des **Betriebs**, nachdem sein **Bruder Willi** im Krieg gefallen war. **Siegfried Glaser** heiratete 1959 **Marianne**, die 1935 geborene Tochter der Winzerfamilie **Josef** und **Barbara Fröhlich**. Mit ihr gründete er 1960 ein **eigenständiges Weingut** und animierte viele **fränkische Winzer** dazu, ihre **Weine** selbst zu **vermarkten**. Nach

drei Jahrzehnten **übergaben** sie **1991** das **Weingut** an ihren **Sohn Wolfgang**.

Wolfgang hatte **1981** im Alter von 21 Jahren eine ein Jahr jüngere **Winzertochter** aus **Dettelbach** geheiratet, die er schon seit der **Schulzeit** kannte und mit der er **gemeinsam** die **Weinbau-Fachschule** in **Veitshöchheim** besucht hatte: **Monika Himmelstoss**. Sie **übernahm** später das **elterliche Weingut** in **Dettelbach** und beide **vereinigten** die **Betriebe** zum **Weingut Glaser-Himmelstoss**. Zum **Nordheimer Betriebsteil** gehören der **Keller** und eine **Vinothek**, im historischen **Dettelbacher Haus** gibt es neben der **Vinotek** noch ein **Restaurant** und **Gästezimmer**.

Ein Hauch von **Romantik** weht über **Dettelbach** mit seiner fast vollständig erhaltenen Stadtmauer, die viele **kleine Türme** zieren. Die **Altstadt** fasziniert jeden Besucher: Kopfsteingepflasterte **Gassen**, malerische **Häuserzeilen**, **Fachwerk** der Spätgotik und der Renaissance, das **spätgotische Rathaus** mit seiner doppelläufigen Freitreppe. Über der Stadt thront weithin sichtbar die **Wallfahrtskirche Maria im Sand**, die **Julius Echter 1606** erbauen ließ und die zahlreiche **Kunstwerke** der **Renaissance-** und **Barockzeit** beherbergt. Noch immer ist sie **Anziehungspunkt** vieler **Wallfahrer**. **1484** erhob der Würzburger Fürstbischof **Dettelbach** zur **Stadt** und verlieh dem Ort das **Marktrecht**. Um **1600** bewirtschafteten die Winzer **31 verschiedene Lagen** auf rund 500 Hektar **Rebfläche**, wovon heute etwa **250 Hektar** übrig geblieben sind. Während in Nordheim das **Traditionsweinfest** am **Himmelfahrtstag** in der Kastanienallee gefeiert wird, begeht **Dettelbach** sein **Weinfest** mitten in der Altstadt, eingerahmt vom Rathaus und von Fachwerkhäusern.

Zum **Weingut Glaser-Himmelstoss** gehört ein wunderschönes **Fachwerkhaus** mit angeschlossenem **Restaurant** und **Gästezimmern** in der historischen **Altstadt**. Im idyllischen **Innenhof** kann man im Sommer so manches **Glas genießen** und hervorragend **speisen** - dazu weiter unten noch mehr.

Ob **Nordheim** oder **Dettelbach**, im **Weingut Glaser-Himmelstoss** sind **beide Orte** gleichsam **zusammengewachsen**. Und nicht nur die Orte, sondern auch die **drei Generationen**, die **Glaser-Himmelstoss** zu einem **echten Familienweingut** machen, in dem ständig **Bewährtes** und **Bekanntes** auf **neue Ideen** trifft. Von der **jüngsten Generation** der **Zwillingstöchter** strebt **Theresa** zwar danach, **Volljuristin** zu werden, doch **Julia** ist in **Sachen Wein** schon **durchgestartet**: Sie hat eine **Ausbildung** im **Studiengang Weinbau** in **Neustadt an der Weinstraße** **abgeschlossen**, in **Kalifornien** und **Neuseeland** **praktische Erfahrung** gesammelt und setzt im **elterlichen Weingut** seit dem **Jahrgang 2015** **eigene Ideen** und **Kreationen** um.

Julia gehört zu den **Winzermädels**, die schon als **Teenie** im **Fasskeller** schnüffelten und schmeckten und deren **Neugierde** zur **Leidenschaft** wurde. Heute ist sie eine **selbstbewusste, fröhliche junge Frau** voller **Begeisterung** für den **Weinbau**. Sie **arbeitet** mit Vergnügen daran, **Opa Siegfried** und **Vater Wolfgang** mit ihrem **ambitionierten Enthusiasmus** für einen **neuen Stil** oder für eine **neue Methodik** nicht nur zu **überzeugen**, sondern **mitzureißen**. Schließlich war sich auch **Vater Wolfgang** für **verrückte Ideen** immer gut, was zu **Innovationen** wie der Rotweinserie **REBELL** oder der Weiß- und Rotweinserie **DENKER** geführt hat und noch immer an seiner **Experimentierfreudigkeit** von **Spontanvergärung** über **Orange Wine** bis zu **Sur-Lie-Weinen** abzulesen ist. Seine wilden Zeiten erleichtern ihm heute, **Julia** zu **vertrauen** und sie mit seiner **Erfahrung** und seinem **Know How** zu begleiten. Zumal er dank seiner **Sommelierausbildung** objektiver als viele andere Winzer **beurteilen** kann, ob mit dem, was aus dem Keller herauskommt, nicht zuletzt auch die **Kunden animiert** oder ihre **Wünsche erfüllt** werden können.

Wie es der **Arbeitsteilung** in vielen Winzerfamilien entspricht, **managt Ehefrau Monika** alles, was den **Familienbetrieb** jenseits der Weinerzeugung ausmacht. Also ist **Monika Glaser** neben der nahezu üblichen **Betreuung** von **Haushalt** und **Büro** sozusagen **betriebswirtschaftlich** für das Weingut **verantwortlich** und muss

hier **enormem Einsatz** bringen. Immerhin gilt es, den Überblick zu behalten angesichts einer **Weinliste mit 51 Positionen** und einer **Jahresproduktion von rund 100.000 Flaschen**.

Wolfgang Glaser mochte es schon immer, sich im **Weinsortiment breit** aufzustellen. Das steht aber nicht für ein Bestreben, es jedem recht machen. Vielmehr will er die **Vielfalt** und die **Hochwertigkeit zeigen**, die möglich ist, wenn **jede Rebsorte, jede Lage und jeder Jahrgang** im Keller so **gewürdigt** wird, wie sie oder er es verdienen. Weil er das mit seinen Weinen **seit Jahren erreicht**, sieht man **Wolfgang Glaser an**, dass er **zufrieden** ist mit der Welt seiner Weine, mit der Welt seiner Familie und vielleicht sogar der **Welt an sich**. Die hat er zusammen mit **Monika drei Jahrzehnte** hindurch gerne und neugierig **bereist** und unter anderem die **Weinhorizonte** von Frankreich, Italien, Spanien, Argentinien, Chile, Neuseeland und Kalifornien ins **fränkische Weinland gebracht**.

Welt hin oder her, entscheidend ist, dass **Familie Glaser** in ihrem **3-Generationen-Look** von Siegfried bis Julia es geschafft hat, mit jedem Glas ihrer **hochwertigen Weine** den Kunden zu **überzeugen**, dass der **Wein** vom Weinberg über den Keller bis in die Flasche ihren eigenen **Lebensinhalt** authentisch **ausdrückt**. Wichtig ist für die **Familie**, dass es im Keller **innovativ und zugleich handwerklich solide** zugeht. **Tradition** verpflichtet hier nicht sinnfrei, sondern erinnert auch dann noch an die **Ursprünge**, wenn der **Blick schon in die Zukunft** schweift. Nur in diesem Sinn passt der lockere Spruch vom **Weg als Ziel** auf die **Motivation**, die im **Weingut Glaser-Himmelstoss** schon immer die **Generationen beflügelt** hat. Es ist **bewundernswert**, wie es gelingt, die **Natur**, das **terroir**, die **Eigenarten der Rebsorten** und die **Handschrift des Kellermeisters** oder der **Kellermeisterin** in der Flasche **einzufangen**. Man kann förmlich **schmecken**, dass das **Weingut Glaser-Himmelstoss** eines der **deutschen Top-Weingüter** ist. Das wurde schon vielfach mit **Prämierungen** und durch **Weinführer** bestätigt, zuletzt im **Eichelmann 2016**, der **vier von fünf Sternen** verteilte und die **edelsüße Weinkollektion als beste des Jahres** adelte. Bereits **2015**

hatte das **Magazin Feinschmecker** den Betrieb zu den **40 besten Weingütern Deutschlands** gezählt.

Die **14 Hektar Rebflächen** des Weinguts liegen in den Lagen **Berg-Rondell** und **Sonnenleite** in **Dettelbach**, **Vögelein** in **Nordheim** und **Katzenkopf** in **Sommerach**. Das **Klima** hier zählt zu den trockensten und wärmsten in Deutschland. Fast überall herrscht im **Boden** ein **Verwitterungsgestein** aus **Muschelkalk** vor, zum Teil mit **Lehm** und **Flugsand** angereichert. Es sind Strukturen, die im **Trias** entstanden sind, also vor eben mal **240 Millionen Jahren**. Die **Erdgeschichte** hatte sich damals rund **50 Millionen Jahre Zeit** gelassen, um **Buntsandstein**, **Muschelkalk** und **Keuper** in Mitteleuropa zu verteilen und der **Mainschleife** den **aroma- und geschmacksprägenden, sedimentreichen Muschelkalk** zu spendieren.

Das **Weingut Glaser-Himmelstoss** baut eine für Franken eher ungewöhnliche **Vielfalt von Rebsorten** aus. Bei den **weißen Sorten**, die einschließlich der **Edelsüßen** knapp **90 % des Weinausbaus** ausmachen, ist die wichtigste mit rund einem Drittel der **Silvaner**, gefolgt von etwa einem Viertel **Müller-Thurgau** und schließlich **Riesling**, **Grau-** und **Weißburgunder**, **Scheurebe**, **Bacchus**, **Kerner**, **Gewürztraminer** und **Rieslaner**. Bei den **roten Sorten** stehen in den Weinbergen **Spätburgunder**, **Schwarzriesling**, **Domina**, **Dornfelder** und **Portugieser**. Den **Weinberg** beherrscht die **Handarbeit**. Die **Reben** werden **sanftmütig behandelt**, möglichst **naturnah**, möglichst **ohne Stress**. Nach **fortschrittlicher Methodik** wird in **Etappen gelesen**, die nicht wie früher allein vom **Mostgewicht** bestimmt werden: Die **reifen Trauben** holt man **früh** und **selektiv** aus dem Weinberg und verwendet sie für die **Basisweine**. Der **nächste Durchgang** fängt möglichst den **vollen Sorten-Charakter** der **Rebsorte** ein, um die **trockenen und mineralischen Weine** zu kreieren. Wie üblich wird dann der **Chance auf edelsüße Kostbarkeiten entgegengezittert** und dem, was dann noch hängt, eine **geordnete Edelfäule** gewünscht. Im **Keller** lässt man den **Trauben** bzw. dem **Most** alle **Zeit der Welt**, um nichts von dem zu verpassen, was die **Natur mitgegeben** hat. Die **sagenhafte Frische** seiner **Weine**

erreicht **Wolfgang Glaser** übrigens, indem er rund ein Fünftel der **Gärzeit** zum Ende hin mit **niedrigen Temperaturen** von 2-5 °C fährt.

Seit 1974 ist das **Weingut Glaser-Himmelstoss** Mitglied im **Verband der Prädikatsweingüter VDP** und hat der **Klassifikation** des VDP gemäß die Weine in die **Qualitätspyramide** einsortiert mit der **Basis Gutsweine**, **Ortsweine** aus **Dettelbach** und **Nordheim** und Weine der **Ersten Lage** vom **Berg-Rondell**, **Vögelein** und **Katzenkopf**. Weine aus einer **Großen Lage**, die in Franken als trocken ausgebauter Riesling, Silvaner, Weißer Burgunder oder Spätburgunder als **Großes Gewächs** bezeichnet werden, sollen künftig aus der kleinen, aber sehr feinen **historischen Lage Berg** im **Berg-Rondell** kommen, die **Wolfgang Glaser** als geschützte **Ursprungsbezeichnung** erfassen lassen möchte.

In den **Weinpässen**, mit denen das Weingut jeden Wein in der Art eines Informationsflyers ausstattet, ist oftmals die **Prädikatskategorie Kabinett/Spätlese/Auslese** ergänzend angegeben, womit sich das Weingut in **guter Gesellschaft** mit dem **deutschen Weingesetz** befindet. Es bezieht damit zumindest indirekt **Stellung** in der für den Kunden leider kaum durchschaubaren **Diskussion** um die **Verwendung** der **Prädikatsstufen**, die das **Gesetz** auch für **trockene Weine** zulässt, während der VDP sie nur **Weinen** mit **Fruchtsüße** zuordnet und dementsprechend das **Prädikat Kabinett** nur **Leichtgewichten** gönnt.

Die vielfältigen **Dessertweine** des Weinguts rangieren alle auf der gehobenen Stufe der **Ersten Lage**. Die **Edelsüßen** waren schon immer das spezielle und erfolgreiche **Aushängeschild** des Weinguts und der **Stolz** und die **Vollendung** der **Kellermeisterkünste** von **Wolfgang Glaser**. In Zeiten des ideologisierten Trockentrinkens fanden hier **Kenner** und **Liebhaber** eine zuverlässige **Quelle** für **hochwertige Weine**, die **ausdrucksstark** belegten, dass hohe **Fruchtsüße** weder den **Ausdruck des terroirs** noch der **Rebsorte** ersticken muss, sondern in der **Balance** mit **Säure** und **Mineralik** viel Raum für einen **eigenen Charakter** belassen kann.

Bei **Familie Glaser** bekommt man etliche Weine in der **Boxbeutelflasche**, ganz wie es der **fränkischen Tradition** entspricht. Die **Süßweine** werden in der edlen, kleinen **Schlegelflasche** abgefüllt. Daneben gibt es Weine in der **Bordeauxflasche**, was immer eine Erklärung in der **Art** oder **Sorte** des **Weins** findet und keine Demonstration als Ergebnis der Teilnahme an der unergiebigsten Diskussion um das **Flaschendesign**. Auf jeden Fall prangt auf der **Flasche** das **Logo des Weinguts**, der **Feuer speiende Drache**, den **Siegfried Glaser** einst auserkoren hat

Auch wer sich bei einem Besuch in den **Vinotheken** in **Nordheim** und **Dettelbach** nicht durch die **51 Positionen** der **Weinliste** zuzüglich eventueller Fassproben **durchverkostet** hat, ist willkommener **Gast** in einem der **fünf Gäste-Doppelzimmer** im **Dachgeschoss** des **Restaurants Himmelstoss** in der **Bamberger Straße** in **Dettelbach**, die allesamt weinselig mit **Lagenamen** locken und jede Übernachtung mit einem **Verwöhnfrühstück** krönen. Das **Restaurant Himmelstoss** wird seit fünf Jahren vom **Sommelier, Bäcker und Hotelfachmann Roman Krückel** aus **Unterfranken** als **Pächter** geführt, **Küchenchef** ist **Oliver Ponnath**. Ob im **romantischen Hof** oder im **modernen Gastraum** des **Fachwerkhauses** aus dem **16./17. Jahrhundert**, die **edlen, authentischen Speisen** vom **Saiblingsfilet** über den **klassischen Schäuferle** und die **Wildbratwürste** von **Wild Maske** aus **Schwarzenau** bis zum **Rohmilchkäse** aus **Erlangen** führen allesamt ins **kulinarische Himmelreich**, ergänzt durch ein **perfektes Wein-Pairing**, überwiegend von **Glaser-Himmelstoss**. Hier kann man übrigens noch die **Tradition des Sonntagsbratens** genießen, der die **Produkte der Saison** und der **Region** auf den Teller bringt.

Wir konnten **neun Weine** des **Weinguts Glaser-Himmelstoss** verkosten.

2015 Nordheimer Silvaner, VDP.Ortswein

Der Wein, der einer **Kabinett-Stufe** entspricht, kommt in der **Ortswein-Klassifikation** aus der **Nordheimer Lage Vögelein**. Es ist eine **frankentypische Muschelkalk-Lage**, allerdings mit der Besonderheit, dass es hier eine **feinkörnige Quarzitauflage** gibt, die durch einen kleinen **Lehmanteil** das Wasser nicht ganz so schnell an den Rebwurzeln vorbeirauschen lässt wie purer Quarzitsand. Der Silvaner bedankt sich für die **spezielle Bodensituation** mit einer **Zartheit**, die er bei reinem Muschelkalk kaum schafft. Die **Trauben** wurden am **22. September 2015**, als sie schon früher als sonst die **Vollreife** erreicht hatten, per Hand **gelesen** und der Most im **Edelstahl vergoren**.

Im **Glas** haben wir einen **goldgelben Wein**, der sein herrliches **Bukett** von Limonen und Äpfeln gerne vorzeigt. Es weht ein anziehender Hauch von **Frische** aus dem Glas, das geradewegs zum **ersten Schluck animieren** will. Im **Mund** werden die Limonenaromen durch starke Nusstöne begleitet, eine beim Silvaner keineswegs regelmäßige, dafür umso schönere Vermählung. Sie wird durch einige Kräuter- und Apfel-Birnennoten ergänzt und von der vorausgesagten **zarten, duftigen Mineralität** und einer **freundlichen Säure** umspielt - vor allem im saftigen **Abgang**. Als **trockener Silvaner** passt der Wein natürlich zu den üblichen Verdächtigen wie Forellen oder Saibling. Sie sollten ihn aber auch einmal zu kalten Platten hinstellen mit klassischem Kochschinken Pariser Art, Hähnchenbruststreifen, Putenbrustscheiben und einem feinen Gemüsesalat aus grünen Erbsen, Mini-Karotten, Prinzessbohnen und Mais in sanfter, heller Marinade. Abgesehen davon sollte man bei Beginn der **Spargelsaison** auf jeden Fall einige Flaschen dieses Silvaners im Keller haben.

2016 Nordheimer Spätburgunder blanc de noir, VDP.Ortswein

Die **Spätburgunder Rebstöcke** für diesen Wein stehen in der **Lage Nordheimer Kreuzberg**, die im **Südwesten** an die **Lage Vögelein** und im **Süden** an den **Sommeracher Rosenberg** angrenzt. Sie reicht fast bis an die **Hallburg** heran, von der aus man einen **romantischen Blick zum Kreuzberg** hat. Der **Name** kommt übrigens vom **Feldkreuz** nahe der Krone. Die gesamte **Lage** ist nach **Südwesten** ausgerichtet mit

einer **Hangneigung** zwischen **15 und 25 %**. Der **Muschelkalkboden** ähnelt dem im Vögelein, also mit einer **Auflage** aus **Quarzsand** plus **Lehmanteil**. Die **Lese** der bereits **vollreifen Trauben** fand am **24. September 2016** statt, der Most wurde ausschließlich im **Edelstahl** vergoren.

Blanc de Noir nennt man bekanntlich einen **Weißwein** von **blauen Trauben**, in **Franken** fast immer vom **Spätburgunder**. Die Möglichkeiten der **Einflussnahme** sind bei einem **weiß gekelterten Spätburgunder begrenzt**, mit Maischestandzeit geht beim **Blanc de Noir** nichts, schließlich will man **keinen Rosé** machen. Oftmals wird durch eine **gezielte Traubenselektion**, eine **Auswahl der Hefen** und eine **sorgfältige Kellerarbeit** ein **Wein mit eigenem Charakter** erreicht.

Weil **Wolfgang Glaser** hier auf **solide Erfahrung** setzen kann, haben wird eben keinen schlaffen rosa Wasserersatz vor uns, sondern einen ungemein **lebendigen Wein**, der einmal mehr für die heiß diskutierte **Daseinsberechtigung** des **Blanc de Noir** spricht. Der **2016 Nordheimer Spätburgunder blanc de noir** duftet nach reifen Stachelbeeren, Papaya und einigen Gartenkräutern. Im **Mund** verbindet sich eine **wunderbare Struktur und Finesse**, die von einer geheimnisvollen, steinigen, salzigen, ja fast etwas rauchigen **Mineralik** gestützt wird. Hier stören keine Gerbstoffe den Genuss einer **seidigen Frische**, die im **Finale** von einem Hauch Bittermandeln gekrönt wird. Reichen sie den Wein zu einem in italienischen Kräutern gedünsteten frischen Lachsfilet mit Apfel-Senf-Soße an gedünstetem Fenchelgemüse.

2015 Sommeracher Katzenkopf Silvaner trocken, VDP.1. Lage

Das ist ein **Lagenwein**, dessen Trauben aus dem **hochberühmten** und vom **VDP** als **Erste Lage** klassifizierten **Katzenkopf** in **Sommerach** stammen. Anders als in Nordheim liegen jedenfalls in den Parzellen des **Weinguts Glaser-Himmelstoss** auf dem **Muschelkalk** an Stelle von Sand **Kalk** und **Kalkmergel** mit **Tonanteilen**. Das ist übrigens ein Boden, mit der eine italienische Nebbilo-Rebe restlos glücklich wäre.

Doch zurück zum **Silvaner**. Der wächst hier **oberhalb der Mainauen** und gleichsam über dem Ort auf nach **Süden** und **Südwesten** sanft **ausgerichteten Hängen**. Wenn man vom **Aussichtsturm Fränkische Weinberge** schaut, breitet sich die ganze Lage in einer **traumhaften Landschaftskulisse** aus. Sie gehört zu den **Spitzenlagen Frankens**, die Weinberge wurden schon im **11. Jahrhundert** urkundlich erwähnt.

Der **Silvaner** aus dem **Katzenkopf** von **Glaser-Himmelstoss** - in der **VDP-Klassifikation** eine **Erste Lage** - entspricht dem **Prädikat Spätlese trocken**. Käme er aus einem parzellenmäßig noch enger **begrenzten Bereich** der Lage, einer **Großen Lage**, dürfte er sich **Großes Gewächs** nennen. Auf jeden Fall ist hier der **bewährte Franke** im **klassischen Silvaner-Stil** mit **14 Volumenprozent Alkohol** im Glas, der **ausdrucksstark** zeigt, dass die **Rebsorte** bei **sorgfältigem Ausbau** in faszinierender Weise das **terroir widerspiegelt**. Die **handgelesenen Reben** stammen aus dem **zweiten Erntedurchgang Anfang Oktober 2015**. Der Most ist im **Edelstahl vergoren**, der Wein blieb bis zur Abfüllung **auf der Hefe liegen**.

In der **Nase** und am **Gaumen** kommen dichte, fruchtige **Aromen** in einer salzigen **Muschelkalknote** an, darunter große, reife gelbe **Pflaumen** und **Quitten**, ein Hauch **Paranuss** und ein Hauch **Birne**. Seine **Restsüße** ist in die **Säure harmonisch eingebunden** und trifft auf eine feine Würze und eine kleine **Hefenote**. Der **Abgang** schmilzt überraschend **cremig weich** dahin und ist dank der **präzisen Mineralik saftig** und **konzentriert**. Dabei wird der **Extrakt** keineswegs vom **Alkoholgehalt** erschlagen. Es ist richtig **spannend**, mit solch einem kraftvollen **Silvaner speisenmäßig** im **Rotweinbereich** auf Entdeckungen zu gehen und regelrecht zu wildern: Mit einem **Fasan im Speckmantel** oder einem langsam geschmorten **Rinderbraten**.

2015 Dettelbacher Berg-Rondell Silvaner trocken, VDP.1. Lage

Die **Lage Berg-Rondell** liegt **südwestlich** von **Dettelbach**, reicht in der Exposition von **Südwest** nach **Südost** und weist große

Unterschiede in der **Hängigkeit** auf, die hier bis in die **Steillage** geht. Auch die **Bodenstruktur** ist nicht ganz einheitlich, wenn auch überwiegend durch **pures Muschelkalkverwitterungsgestein** geprägt, zuweilen aber mit einem **Lehmanteil**. **Wolfgang Glaser** ringt seit längerem um die **Anerkennung** der **historischen Lage Berg** im **Berg-Rondell**, die ebenso wie die **historische Dettelbacher Lage Ratsherrenleite** untergegangen ist, in der **VDP-Klassifikation** aber wohl eine **Große Lage** wäre. Bis wir also das **Große Gewächs** aus dem **Dettelbacher Berg** beziehen können, genießen wir erst einmal die **köstlichen Weine** aus den **Hängen des Berg-Rondell**, der so oder so zu den **Spitzenlagen** in **Franken** gehört.

Jeder Schluck des **grandiosen Silvaners** aus dieser **Ersten Lage** macht Lust auf das nächste Glas. Das ist **Power-Franken** mit 14 % **Alkohol** und einem **interessanten Verhältnis** von 3,7 g/l **Restzucker** und 6,5 g/l **Säure**. Das **Erfolgsgeheimnis** ist nicht zuletzt, dass der **Alkohol geschmacklich zurücktritt** gegenüber der **klaren Fruchtigkeit** und einer **fulminanten, salzig-pikanten Mineralik**, die dem Wein zusammen mit einem **frischen Säurezug** die **kraftvolle, extraktreiche Substanz** vermittelt. Aus dem energisch **goldgelben Glas** klettern **Aromen** von Limonen, Mirabellen und reifen roten Äpfeln. Im **Geschmack** ergänzen sich die süffige Frucht, einige Kräuter- und Stachelbeernoten sowie eine sichelscharfe mineralische Präsenz, die wie schon im **Katzenkopf-Silvaner** an **Feuersteinfunken** erinnert. Der **ewige Nachhall** kann eigentlich nur durch den nächsten Schluck gebremst werden. Mehr **Silvaner-Musik** kann man kaum im Glas haben. **Servieren** Sie diesen Wein zu einem gebratenen Kalbsrücken mit Morchelrahm und grünem nebst weißem Spargel. Wenn Sie ihn solo verkosten, sollten Sie ihn mit einer **Starttemperatur** von 10 Grad für etwa 30 Minuten in einer **Karaffe** ruhig stellen. Sie werden ein **faszinierendes Aromen- und Geschmackserlebnis** haben.

Wolfgang Glaser empfiehlt interessanterweise für seine **Silvaner** eine **Trinktemperatur** von 10 bis 13 Grad. Tatsächlich werden die **meisten Silvaner** viel zu **kalt getrunken**, nämlich frisch aus dem

Kühlschrank. Testen Sie selbst - den 2015 Dettelbacher Berg-Rondell Silvaner trocken, VDP.1. Lage erst direkt aus dem Kühlschrank und dann auftemperiert auf **13 Grad**, es kann auch ein Grad mehr sein: Sie werden kaum glauben, dass es sich um ein und denselben Wein handelt.

2015 Dettelbacher Berg-Rondell Riesling trocken, VDP.1. Lage

Nun noch ein **Riesling** aus dem **Berg-Rondell** - mit wuchtigen 14 Volumenprozent **Alkohol**. Auch dieser Wein bestätigt, dass für eine derart **grandiose Qualität** nicht nur ein hervorragender, **gepflegter Weinberg**, sondern auch ein **engagierter** und **handwerklich kompetenter Winzer** nötig ist, der aus **Erfahrung** sein **terroir** kennt und im **Keller** einen **innovativen Stil** pflegt - eben **Wolfgang Glaser**. Mit der **vibrierenden Rassigkeit** des **Rieslings**, seiner **reifen Verspieltheit**, seiner **brillanten Frucht**, seiner **klaren Transparenz**, seiner **kühlen, fränkischen Mineralität** und seiner **einzigartigen Frische** gehört dieser **füllige, harmonische und elegante Wein** zu den **ganz großen** im Hause **Glaser-Himmelstoss**. Er verbreitet intensive **Aromen** von Pfirsich, Aprikose und Zitrus und verwöhnt den **Gaumen** mit seinem **Fruchtspiel**, seiner **Mineralität** und einer **lebendigen Säure**. Es ist ein **komplexer Wein**, der immer wieder zu neuen **Geschmackerlebnissen** herausfordert. Erfreuen Sie sich und diesen fränkischen Riesling extravagant mit meersalzwürzten Backkartoffeln mit Speck und kross gebratenen Streifen von Schweinebauch. Vor allem erschrecken Sie dieses Weinkleinod nicht mit asiatischen Normalitäten.

2015 Dettelbacher, Orangewein, Silvaner trocken, VDP.Ortswein

2015 Dettelbacher, Orangewein, Grauburgunder trocken, VDP.Ortswein

Wie schon erwähnt, ist **Familie Glaser** beim Weinmachen gerne im **innovativen Bereich** unterwegs. Das **Außergewöhnliche** selbst zu schaffen, **forderte Wolfgang Glaser** schon immer **heraus**. Bemerkenswert ist, dass er mit seinen **Experimenten** nicht im Keller abwartet, sondern seine **Kunden** an seinen **Ideen teilhaben** lässt. So ist es auch zu verstehen, dass er sich zum einen dem **Modetrend**

„Orangewein“ angeschlossen hat, damit aber eben **nicht** anderen **hinterher eifern** will, sondern das Neumodische lediglich als **Initialzündung** versteht, um seine **eigenen Vorstellungen** von einem eigenen **Orangeweinstil** umzusetzen. Dass er damit erklärtermaßen **noch nicht am Ziel** ist, gibt nicht nur **Tochter Julia** Gelegenheit für einen **familieninternen Wettbewerb**, sondern hält ihn glücklicherweise nicht davon ab, das bereits **Erreichte dem Publikum** zu **präsentieren**. Ob und wie er im Ziel ankommen wird, bevor der **Orange Wine** zum **Göttertrunk** **önologisch Religiöser** verkommt, muss man abwarten. Dann war es aber wenigstens die **Erfahrung** wert, zu beobachten, was die **Trauben** aus dem eigenen Weinberg bei einem **oxidativen Ausbau** hergeben. Davon kann man schlimmstenfalls und wenigstens insofern profitieren, als man **gelernt** hat, wie sich **einheimische weiße Rebsorten** beim **Einsatz grob gearbeiteter Holzfässer** verhalten.

Vielfach wird der **Begriff** des **Orange Wine** mit dem des **Naturweins** **zusammengeworfen**. Indes bezieht sich die **Bezeichnung Orange Wine** allein auf die **Herstellungsmethode**: Nämlich **Weißweine wie Rotweine** herzustellen. Vereinfacht gesagt, bleibt dabei der **Traubenmost** sehr lange mit den **Beerenschalen** in **Kontakt**: Es wird ausschließlich mit Hilfe von **Weinberghefen** **spontan** und ganz oder teilweise auf der **Maische** **vergoren**. Durch den langen **Schalenkontakt** und die Art der Weinherstellung bekommt der Wein einen mehr oder weniger **starken Schimmer** von **Orange** über **Kupfer-** bis **Bernsteinfarben**. Das kann beim **Grauburgunder** besonders reizvoll sein, weil er eine **rötliche Beerenhaut** schon mitbringt. In **Deutschland** wird mit **allen Rebsorten** **experimentiert**, die **ideale Rebsorte** für einen **Orange Wine** gibt es **nicht**. Wie im **Weingut Glaser-Himmelstoss** der **Orangewein** gemacht wird, ist im **Info-Kasten** dargestellt.

Infokasten

Wie das Weingut Glaser-Himmelstoss Orange Wine macht

Nach der Lese, Anfang Oktober wurden die **Trauben** möglichst **schonend** und **ganzbeerig entrappt**, anschließend mit Trockeneis gekühlt. Neben den Kühleffekt stellt **Trockeneis** auch einen zuverlässigen **Oxidationsschutz** dar, da es zu CO₂ entgast. Die **Vergärung** fand in einem geschlossenen Bottich statt. Bis die Gärung nach ca. 1 bis 2 Wochen einsetzte, war die **Maische** durch den andauernden Trockeneiseinsatz also **vor Oxidation geschützt**. **Abgepresst** wurde am **28.10.2015** bei ca. 10% verbleibenden Zucker. Der **Saft** wurde anschließend ohne Vorklärung in **mehrfachbelegte Barriques** überführt. Die **Endvergärung** fand also **im Holz** statt, um entstandene **Tannine** durch **Mikrooxidation** besser **einzubinden**. Die **reduktiv wirkende Hefe** wurde aber **regelmäßig aufgeführt**.

Mit den **2015 Dettelbacher Orangeweinen, Silvaner trocken** und **Grauburgunder trocken**, haben wir **rötlich angefärbte Weißweine** im Glas. Der **Silvaner** lässt sich schwer erschnüffeln oder erschmecken, weil die **typischen Silvanernoten fehlen**. Dem **Grauburgunder** kommt man nach dem Ausschlussverfahren schon eher **auf die Spur**, denn dass man einen **Burgundertyp** vor sich hat, bleibt nicht verborgen. Für diese Irritationen sorgen in erster Linie die für den **Orange Wine** so **charakteristischen Tannine aus der Maischegärung der kompletten Traube**, die zwar **gebändigt** sind, beim Weißwein aber eben als **außerirdische Begegnung** erlebt werden. Statt jedoch einem typischen **Silvanergeschmack** oder dem gewohnten **Grauburgundertouch** hinterher zu trauern, sollte man besser die **Gelegenheit schätzen**, ein **völlig neues Weinerlebnis genießen** zu dürfen.

Das fängt schon mit einer **Aromatik** an, die sowohl beim **Silvaner** als auch beim **Grauburgunder** eher in vegetabile Richtungen marschiert: Ein ganzer Strauß an Kräutern zieht vorüber, beim **Silvaner** die Minze vorweg. Um den Kräuterzug herum weht eine ganz sanfte, rauchige Brise. Am **Gaumen** dann das nächste **interessante Novum**: Der **Silvaner** präsentiert sich mit einer leicht pikanten Schärfe, spielt mit roter Grapefruit und Nüssen plus einer winzigen Campari-

Note. Der **Grauburgunder** muss seine typischen Paprika- und Gemüsenoten nicht vollständig verleugnen, sie kommen aber abgeklärter, reifer und oxidativer rüber und konkurrieren mit Rotweifruchtnoten, aber auch mit Anklängen an getrocknete Orangen oder frische Datteln. Sie merken schon, nichts ist bei Orange Weinen, wie es war. Die **Säure** des **Grauburgunders** ist **gebremst** und wird in einem langen **Abgang** von einer herrlich **schmelzigen Harmonie** begleitet. Ein Wein, der sich in ein bis zwei Jahren noch zu **wahrer Burgundergröße** entwickeln wird.

Im **langen Finish** begegnet uns bei **beiden Weinen** die **lagentypische**, beim **Silvaner** geradezu **extrovertierte Mineralität** wieder, wenigstens an dieser Stelle können die **Silvanerfreunde** aufatmen. Wir sind sowohl beim **Silvaner** als auch beim **Grauburgunder** angetan von der **neuen Stilistik körperreicher und energiegeladener**, abgerundet **ausbalancierter, aromatischer Weißweine**, die erwartungsgemäß **komplex** auftreten, aber trotz ihrer **dichten Textur** zugleich erstaunlich **elegant** wirken.

Alle **Orangeweine** sollte man zunächst als **Solisten wahrnehmen**, **genießen** und **Fantasien entwickeln**. Spannend ist dann sicherlich die Frage der **Begleitung** von **Speisen**, bei der wir uns zu einigen **gewagten Vorschlägen** verstiegen haben: Der **Silvaner** passt zu einem milden Südtiroler Bauernspeck oder ganz konträr zu Jakobsmuscheln in Kokos-Currysauce. Den **Grauburgunder** sollten Sie ganz verwegen zu einem Gänsebraten aus dem Rohr probieren. Es gilt, selbst zu **experimentieren** nach dem Motto, **erlaubt ist, was schmeckt**.

2013 Dettelbacher Berg-Rondell Müller-Thurgau Beerenauslese VDP.1. Lage

Die **Süßweine** haben im **Weingut Glaser-Himmelstoss** eine **lange Tradition**. Wir haben ja schon bei der Vorstellung anderer Weingüter leicht ironisch formuliert, dass die **edelsüßen Weine** von vielen **Knochentrocken-Trinkern heimlich getrunken** werden, weil sie den **fantastischen Genuss** restsüßer Weine in **Zeiten des Trocken-**

Trinkens nicht zugeben wollen. Tatsache ist: Mit diesen Weinen kann man seine **dummen Vorurteile** gegenüber den restsüßen Weißen **pflügen** oder sich **bis zur Sucht verführen** lassen. Sie sind **nicht** dazu da, **Allerwelts-Fälle** jederzeit bedienen zu können, sondern für den **bewussten** und **lustvoll-sinnlichen Genuss** gemacht, sei es als **Solisten**, gerne aber auch zu einer **adäquaten Speise**. Die **Edelsüßen** von **Glaser-Himmelstoss** gehören jedenfalls zu den **absoluten Spitzenweinen Frankens**.

Jetzt also eine **Beerenauslese** aus der **neoklassischen Frankenrebsorte Müller-Thurgau**. Es ist ein **Lagenwein** aus dem **Nordheimer Kreuzberg**. Die Trauben wurden in **zwei Durchgängen gelesen**, zuletzt am **21. Oktober 2013** mit wahnsinnigen **150 Grad Öchsle**. Schon das **Bukett** des Weins ist betörend lieblich und erscheint von Honigsorten und getrockneten Aprikosen umhimmelt zu sein. Im **Mund** entfernt sich die Süße ein Stück weit vom Honig und verhält sich bemerkenswert vornehm. Erfreulicher Weise landen wir am **Gaumen** nicht im Marmeladenregal, sondern in der **Weihnachtsbäckerei**: Zimt, Kardamom, Karamell und getrocknete Feigen sind angesagt, dazu eine vorsichtige Prise Muskat und eine kleine Löffelspitze Mokka. Die **vielfältigen Aromen** werden von **13 % Alkohol**, die durch den **längeren Aufenthalt** im **kleinen Barrique** entstanden sind, **locker umspült**. Die **Säure** tritt beim Herumschmatzen an die Süße etwas später heran und verhält sich **sortentypisch dezent**. Ein **exquisiter Weingenuss**, der auch noch in **zehn bis zwanzig Jahren** einen **glücklichen Abend** oder ein **festliches Essen** einleiten oder abschließen kann. Wenn Sie die Beerenauslese gerne zur **Begleitung von Speisen** zwingen möchten, erscheint es fast banal, ihn zu einer Foie Gras de Canard Entier, also Entenleberpastete, zu empfehlen, überzeugt dann aber mit einem unendlich köstlichen Genuss.

2013 Dettelbacher, Rebell Spätburgunder trocken, VDP.Ortswein
Die **Bezeichnung Rebell** soll an sich etwas **Aufrührerisches**, zumindest **Unangepasstes** demonstrieren, dient hier aber der **Spezifizierung der Barrique-Weine**. Die Trauben für diesen Wein

wurden im **Berg-Rondell** von **Dettelbach** am **9. Oktober 2013** von Hand **gelesen**. Der Wein **reifte nach der Gärung** für etwa **17 Monate** im kleinen **Eichenholz**.

Im mittelrot erleuchteten **Glas** schnüffeln wir an prägnanten **Aromen** von heller Kirschfrucht, Brombeeren und Röstaromen mit einem Hauch von Schokolade, blonden Tabaks sowie Zimt & Nelken. Der Wein ist am **Gaumen** verführerisch weich und rund, mit jedem Schluck entdecken wir neue Nuancen. Mal sind es Nelken, mal eine Prise Zimt, mal Mandeln. Die **Säure** ist **sortentypisch verhalten** und wegen der **dünnere Beerenschalen** des **Spätburgunders** müssen wir **nicht** unter **harten Tanninen** leiden. Im **Abgang** schmiegt er sich **samtig** an und hüllt die Zunge in die **wohlige Wärme** eines **körperreichen Burgunders** ein. Die **milde Säure** lässt ihn sich **weich** und **fruchtig-pikant** verabschieden. Der Wein ist **komplex** und **elegant** zugleich. Er ist ganz klassisch ein Top-Escorte zu Osso bucco oder Entrecôte vom Grill. Wer es rebellischer möchte, bietet ihn zu gegrilltem Lachs oder noch regelwidriger zu einem alten, eiweißgepunkteten holländischem Gouda an, ein Pairing, das hier weder von Milcheiweiß noch von Tanninen gestört wird.

Im **Hörerlebnis** stellt **Monika Glaser** das **Weingut** und die **Weine** vor.

➞ mehr Infos über

das Weingut Glaser-Himmelstoss

<http://weingut-glaser-himmelstoss.de/weinberg.html>

➞ mehr Infos über den VDP:

<http://www.vdp.de>

➡ mehr Infos über Wein aus Franken:

http://www.frankenwein-aktuell.de/Ueber_uns.html

© für die Website: **Detlef Rosenbaum**

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de
Vier-enden-der-welt@t-online.de