

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

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Das Weingut am Vögelein in Franken: Familientradition, Leidenschaft und geschmackliche Innovationen im Glas

20. Dezember 2019

Nirgendwo in seinem Lauf hat der **Main** eine solche **Schleife** gebildet wie in dem Bereich der Städtchen **Volkach, Escherndorf, Nordheim** und **Sommerach**. Die **Mainschleife** ist eine der **romantischsten, traditionellsten** und zugleich **modernsten Regionen** im **fränkischen Weinland**. Als **1957** der sechs Kilometer lange **Mainkanal fertig gestellt** wurde, **kürzte** er den **südlichen Teil** der **Mainschleife** bei **Volkach** ab und ließ eine **vom Main** auf einer **Strecke** von **zwölf Kilometern** umflossene **Insel** entstehen mit den **Weinorten Nordheim** und **Sommerach**. Hier haben fast **alle Einwohner** etwas mit **Wein** zu tun, ein **Weingut** reiht sich an das **nächste**, **kulinarische Spezialitäten** und **traditionelle Feste** machen die **Weininsel** zum **beliebten Ziel** von **Genuss** und **Erlebnis**. Auf dem der **Nordspitze** der **Weininsel gegenüberliegenden Ufer** thront seit **über 2.000 Jahren** die **Vogelsburg**. Von hier aus hat man einen **herrlichen Blick** über die **sanften Rebhänge** auf die **Flusswindungen** und die **malerischen Weindörfer**.

Nordheim ist die **größte Weinbaugemeinde Frankens** und gehört zum **Weinbaubereich Maindreieck**. Es hat seinen **Namen** von der durch den **geschwungenen Lauf des Mains** gebildeten **Landschaft** in Form

eines auf der Spitze stehenden, nach oben hin offenen Dreiecks zwischen Schweinfurt, Ochsenfurt und Gemünden. Nordheim ist flussaufwärts umgeben von sanften Hügeln, wo seit Jahrhunderten Reben an den Hängen wachsen. Vor allem der Muschelkalk liefert hier die Grundlage für unverwechselbare, gehaltvolle Weine.

In der Raiffeisenstraße 34 in Nordheim liegt das Weingut am Vögelein. Es wurde von Familie Schneider 1997 gegründet und nach der berühmten Weinlage Nordheimer Vögelein benannt. Die Schneiders stammen aus Familien, die auf eine lange Häckertradition zurückschauen können. Das Weingut am Vögelein ist ein echtes fränkisches Familienweingut, wo sowohl Tradition gelebt wird, als auch mit großer Freude, mit familiärem Zusammenhalt und begeistertem Engagement gearbeitet wird. Man möchte die Angebote der Natur im Weinberg auf zeitgemäße Weise mit moderner Technik und frischen Ideen klug und respektvoll nutzen. Neugierig wird auch schon mal das Besondere gesucht und das Ausgefallene ausprobiert. Vater Marcus Schneider gibt zwar als Vorsitzender des Musikvereins "Cäcilia" in Nordheim den Ton an, im Weingut dirigieren inzwischen jedoch maßgeblich Sohn Michael und Tochter Christina. Nach Abschluss seiner Ausbildung als Winzer und Weinbautechniker hat Michael die Arbeit im Keller übernommen und versucht mit Leidenschaft, Traditionelles mit Neuem zu verbinden. Das hat nicht nur zu forschenden Experimenten im Weinausbau und geschmacklichen Innovationen im Sortiment geführt, sondern ist auch öffentlich durch großartige Erfolge sichtbar geworden: Mit dem von ihm komponierten 2017er Silvaner aus dem Beton-Ei erhielt Michael vom Fachmagazin Selection den Titel Bester Jungwinzer Franken des Jahres 2019. Er ist in Sachen Wein auch bei der „Generation Riesling“ engagiert. Christine Schneider wurde am 20. März 2016 mit 21 Jahren zur fränkischen Weinkönigin gekürt.

Beim internationalen Scheurebe-Preis 2019 des Fachverlags Dr. Fraund und der Stadt Alzey rangierten die beiden Scheureben 2018 des Weinguts am Vögelein unter den zehn besten der 385 verkosteten.

Familie Schneider bewirtschaftet eine Anbaufläche von rund 12,5 Hektar in den Lagen Nordheimer Vögelein und Escherndorfer Fürstenberg und besitzt Weinberge in Volkach und Sommerach an der Mainschleife sowie in Iphofen und Gerolzhofen im Steigerwald. Die fränkischen Böden sind bekanntlich geologisch sehr abwechslungsreich und ermöglichen kräftige und kernige aber auch elegante und komplexe Weine: Während am Untermain zwischen Miltenberg und Sulzbach Buntsandsteinböden vorherrschen, findet man an der Mainschleife ebenso wie um Würzburg herum verwitterten Muschelkalk mit Auflagen von Lettenkeuper und Flugsanden, teilweise auch von sandigen Lehm, während bei Iphoven und zum Steigerwald hin die Gipskeuper-Stufe beginnt.

Die Rebsortenvielfalt im Weingut am Vögelein ist für einen fränkischen Betrieb bemerkenswert und umfasst bei den Weißen die Sorten Silvaner, Riesling, Rivaner, Weißer Burgunder, Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Bacchus und die exotische Albalonga, bei den roten Sorten Spätburgunder, Schwarzriesling und Regent. Was die jährliche Abfüllung angeht, so knackt das Weingut bald die 100.000-Flaschen-Marke. Die Weine sind in die Linien Neues Franken, trockene und halbtrockene Lagenweine, Edelsüße, Rotweine und Große Weine mit lagerfähigen Terroirweinen aus besten Lagen eingestellt. Daneben wird Prickelndes angeboten mit Seccos und einem Jubiläumssekt aus dem Gemeinschaftsprojekt von elf Nordheimer Winzerfreunden zur 1.100-Jahrfeier des Ortes.

Außerdem gibt es zahlreiche **Brände** und **Liköre** aus dem **eigenen Obstanbau**.

An den **Wochenenden** im **Frühjahr** und im **Herbst** zur **Bremserzeit** öffnet das **Weingut am Vögelein** seine zünftig **traditionelle Häckerwirtschaft**. Darüber hinaus stehen das ganze Jahr über gemütliche **Doppelzimmer** mit **Dusche**, **WC** und **Kochnische** zur Verfügung, um eine ausgiebige **Weinverkostung** **entspannend ausklingen** zu lassen oder einen **schönen Urlaub** zu **machen**: Man kann das **Fränkische Weinland** auf **Rad-** und **Wanderwegen** entdecken, eines oder mehrere der **über 250 Weinfeste** besuchen oder in den **Strandkörben** am **Inselstrand** des **Altmain**s faulenzten.

Wir konnten **zehn Weine** des **Weinguts am Vögelein** verkosten.

2018 bassd scho

Franken halten es bekanntlich **sprachlich** mehr mit **Einzelbuchstaben** als mit **Wörtern**. Dabei **mögen** sie unter anderem den **Buchstaben T** überhaupt **nicht**. **Generell** liegt die **fränkische Würze** in der **Kürze**. Und **dazu** gehört dieses „**bassd scho**“: Eigentlich meint man ja nur „**passt schon**“, dahinter verbirgt sich aber das **maximale Lob** eines **Franken** - **glücklicher** kann man **nicht sein**, **alles stimmt**, **nix auszusetzen**. So ist es denn auch mit dem **entsprechenden Wein** von **Familie Schneider**. Er wurde im **Edelstahl** **kühl** und **langsam vergoren** und insgesamt **reduktiv** **ausgebaut**.

Im **Glas** haben wir eine **raffinierte**, **allseits gefällige Cuvée** aus **Müller-Thurgau** und **Bacchus**, also den **Sorten**, die **viele Winzer** woanders längst **rausgerissen** haben. Eine **prägnant süßlich-süffige Fruchtigkeit** wird von einer **umgänglichen Säure** eskortiert. Seine **Leichtigkeit**, **Frische** und die **Apfel-**, **Johannisbeer-** und

Aprikosennoten hat er dem **Müller-Thurgau** zu verdanken, die **fruchtbare Duftigkeit** und den **blumigen Einschlag** dem **Bacchus**. Der Hauch von **Muskat** dürfte von **beiden Rebsorten** resultieren. **Frankenfeeling** zum **Durchfeiern**, ein Wein, der **auf jeder Party rockt**. Und immer daran denken: Auch wenn es **sprachlich** für den **Franken** heißt „weniger ist mehr“ - beim Wein gilt das nicht.

2017 Silvaner Nordheimer Vögelein trocken

Der Name der **berühmten Lage** leitet sich vom außergewöhnlichen **Artenreichtum** der hier **beheimateten über 100 Vogelarten** ab. Sie **verläuft entlang des Altmains** mit einer **Hangneigung** von **zehn bis fünfzehn Prozent** und ist **überwiegend nach Südwesten bis Nordwesten ausgerichtet**. Sie ist **eine der größten Einzellagen Frankens** mit **unterschiedlichen Bodenstrukturen** und einem **differenzierten Mikroklima**, was nicht zuletzt dem **Höhenunterschied von 190 bis 290 Metern** über dem Meer zu verdanken ist. In **Zeiten der Klimaveränderung** zählt bekanntlich **jeder Höhenmeter**, so dass sich die **Reben** in den **obersten Abschnitten** auch bei **brennender Sonne** an **kühlenden Winden** **erfreuen** können. Der **Muschelkalkuntergrund** mit der **wärmenden Sandauflage** **befördert reichlich Mineralität** in die Trauben. Ganz oben an der **Hangspitze** wiederum ist die **Auflage weniger sandig** als vielmehr vom **typischen Nordheimer Lettenkeuper** dominiert. Das ist eine **Mischung** aus **festländischen Ablagerungen** und **Meeressedimenten** im **Übergang** von den grauen **Meeresablagerungen** des **Muschelkalks** zu den **bunten Land-, Fluss- und Salzsee-Ablagerungen** des **Mittleren Keupers**. Die **stetige Luftzirkulation** in der **Höhe** **fördert die bilderbuchmäßige Reifung edelfauler Trauben**, während der **zeitige Frost** die **Möglichkeit** von **Eisweinernten** eröffnet. Die **Parzellen des Weinguts am Vögelein** erstrecken sich **entlang des Altmains** und nehmen die **ganze Exposition** von **Südwest**

bis Nordwest mit, so dass sowohl energiereiche, tiefe als auch frische, fruchtbetonte Weine ausgebaut werden können.

Die Trauben für den 2017er Silvaner Nordheimer Vögelein trocken wurden per Hand geerntet und streng selektiert. Sie lagen 24 Stunden auf der Maische bevor der Most ins Beton-Ei kam, spontan vergoren wurde und der Wein insgesamt ein Jahr auf dem Vollhefelager blieb bis er im November 2018 aufgefüllt wurde. Das Beton-Ei ist aufgrund der Eigenheiten des Werkstoffs bekanntlich nach wie vor umstritten, auch gehen die Meinungen über die oxidativen Wirkungen weiter auseinander, ganz sicher fördert das thermische Verhalten jedoch die Frucht- und Aromakomponenten des Weins. Darüber hinaus rückt die esoterische Seite des Beton-Eies mit den mathematischen und ästhetischen Beziehungen des goldenen Schnitts als Ausdruck der Harmonie in den Vordergrund. Auch wenn das Beton-Ei nicht jeden glücklich macht, bringt es doch individuelle Weine mit ganz eigenem Charakter hervor.

Wir haben einen durch und durch fränkisch trockenen und bemerkenswert markanten Wein im Glas. Schon im Bukett verlässt er die beaten Tracks und setzt auf feine Düfte von grünen Äpfeln, Birnen, Limetten, Nüssen und aus vegetabilen Richtungen. Im Geschmack treffen wir diese Aromatik wieder, sie steigert sich jetzt zu einer von knackiger Säure gestützten schmackhaften Fruchtigkeit, die von Würze und klarer Mineralität umrahmt wird. Im Nachhall kommen Aromen und Frucht noch einmal deutlich zum Ausdruck und erhalten eine kleine Gerbstoffspitze. Alles hält sich in einem ordentlichen Gleichgewicht, aber nicht auf der weichgespülten Ebene, sondern mit flottem Drive und vitaler Spannkraft. Ein ganz besonderer fränkischer Silvaner mit sehr eigenem Charakter. Der

bleibt übrigens perfekt erhalten neben einer Forelle aus der fränkischen Pegnitz.

2018 Silvaner Nordheimer Vögelein Spätlese

Auch der **Spätlese-Silvaner** kommt aus der **Lage** mit dem **aroma-** und **geschmacksprägenden, sedimentreichen Muschelkalk**. Die Trauben wurden nach einer **Maischestandzeit** von **zwölf Stunden spontan vergoren** und zwar im **Edelstahl**. Der Wein **reifte** auf der **Vollhefe** bis **April 2019**. **Abgefüllt** wurde in traditionsreiche **Boxbeutel-Flaschen**, aber in solche der **modernen Version** des **Star-Designers Peter Schmidt**, die **seit Herbst 2016 im Handel** ist. **Anstelle der Körperrundungen** der **bisherigen Flasche** hat der **neue Boxbeutel** eine **abgeflachte Vorder- und Rückseite** mit klaren **Linien** und **Kanten**.

Die **Silvaner Spätlese** entwickelt im **Glas** ein feines **Bukett** von **Aprikosen**, **weißen Johannisbeeren**, **Stachelbeeren** und **Quitten** mit leicht **floralem** und **nussigen Hauch**, wobei auch **frische Kräuter** mitswingen. Am **Gaumen** korrespondiert die **saftige Gelbfruchtigkeit** harmonisch mit der **erdigen Mineralik**. Zu den **Aromafrüchten** kommen **sanfte Töne** von **Äpfeln**, **weißer Melone** und **Ananas** hinzu **nebst einem pikanten Touch** von **Nüssen**. Im **nachhaltigen Finale** verbündet sich die **lebendige, aber milde Säure** noch einmal **innig** mit der **leichten, mürben Gerbstoffspur** und der **dezent salzigen Mineralik**. Ein **stoffiger, griffiger Wein**, der **saftig** und **animierend** ein **frisches Mundgefühl** vermittelt. Er beeindruckt neben einem **Kalbsrücken** mit **Rahmsoße** ebenso wie zu einem **Perlhuhn** aus dem **Rohr**.

2018 Chardonnay Nordheimer Vögelein Kabinett trocken

Auch wenn der **Chardonnay Rebe** nachgesagt wird, dass sie **überall** wächst und **jeden Winzer** erträgt, so lässt sie sich **gerne** von **kalkreichen Böden** zu **Spitzenleistungen** animieren, so dass der **Muschelkalk** im **Vögelein** ihr **gut gefallen** dürfte. Wenn dann ein **holzfreier Ausbau** mit **achtmonatigem Vollhefelager** hinzukommt, kann der **Wein** in **Richtung der Eleganz** der **berühmten Burgunder-Weine Chablis** und **Meursault** marschieren. Immerhin gilt die **Chardonnay Rebe** zusammen mit der **Rhein-Riesling Rebe** in der **ganzen Welt** als **hochwertigste weiße Sorte**. In **Deutschland** ist die **Chardonnay** seit **1994** zugelassen, in **Franken** ist sie nach wie vor **nicht sehr stark verbreitet**.

Der **strohgelbe Kabinett** lockt mit einer **kühlen, tropisch-fruchtigen Nase** in der sich **Zitrusvariationen** an den **nussigen** und **vegetabilen Nuancen** vorbei nach vorne drängeln. Auf der **Zunge** verpassen der **feine Säurebiss** und die **mineralischen Anklänge** dem **schönen Fruchtgefüge** von **Apfel** über **Limette** bis **Mango** eine **schlanke coole Frische**, die nicht zuletzt dem **reduktiven Ausbau** zu verdanken sein dürfte. Zugleich imponiert der **dichte** und **pointiert strukturierte Auftritt** im **langen Finale**, was den **Wein** **substanzreich** und **zugleich fast filigran** erscheinen lässt. Ein **trinkfreudiger burgunderhafter Chardonnay** für **vormittags, nachmittags, abends und nachts**.

2018 Sauvignon blanc trocken

Ist die **Chardonnay Rebe** trotz der **relativ geringen Mengen** in **gewisser Weise** schon **fest etabliert** in **Franken**, so **drängt** die **Sauvignon Blanc** eher **langsam**, aber **stetig** in die **Weinberge** vor. In **allen Anbaugebieten** steht sie **derzeit** an **zweiter Stelle** der **neugepflanzten weißen Sorten** und gilt bei **Weinfreunden** schon länger als **ausgesprochen trendy**. Ähnlich, wenn auch nicht so **breit angelegt** wie beim **Chardonnay**, lassen sich vom **Sauvignon Blanc**

verschiedene Stilistiken herbeizaubern. Der Sauvignon blanc trocken vom Weingut am Vögelein ahmt glücklicherweise nicht die holzgeschwängerte Maracuja- oder Butterscotch-Variante der Neuen Welt nach, sondern schlägt den fränkischen Stil einer rebsortentypischen grün-gelben Fruchtigkeit ein. Das ist übrigens nicht immer ohne Risiko, denn diese Stilistik führt zuweilen zu dem unschönen sensorischen Überangebot an den berüchtigten 4MMP-Molekülen (4-Mercapto-4-methylpentan-2-on), die in die Weinsprache als Katzenpisse eingegangen sind, in hoher Verdünnung hingegen als angenehme Cassis-Note empfunden werden.

Der 2018er Sauvignon blanc trocken wurde nach einer 24stündigen Maischestandzeit reduktiv im Edelstahl mit langem Hefelager ausgebaut. In der Nase reflektiert sich das grüne bis gelbe Fruchtspektrum mit kühlen pflanzlichen Tönen und einem winzigen Touch Zuckerschoten. Im Mund faszinieren die gut bekannten Noten von Kiwi, grüner Paprika und Wachsbohnen. Wir schmecken aber auch interessant aufgestylte Anklänge von Ananas und roter Grapefruit, einige frühreife Stachelbeeren, ein wenig grüne Birne und feine frische Kräuter. Die Säure tritt nicht verschlafen und banal auf, sondern gestaltet die Fruchteindrücke zusammen mit den dezenten mineralischen Komponenten aktiv mit, auch noch im lang anhaltenden saftigen Finish. Der Wein hat eine schöne straffe Struktur mit Saft und Kraft, ohne in Richtung Opulenz breit auszufern. Ein stilsicherer, gut abgestimmter Sauvignon blanc als kleiner oder großer Appetizer und zu einem Salatgang.

2018 Scheurebe feinherb

Die Scheu, wie sie salopp genannt wird, wurde 1916 aus Riesling und Silvaner von Georg Scheu in Alzey geboren. Es gefällt ihr gut, wenn sie halbtrocken ausgebaut wird, damit sie schon in der Nase

als **potenzielle Fruchtbombe** ticken kann. Das kommt auch bei **Trockentrinkern**, die zur **Wahrung** ihres **Images** alles **Süße** heimlich trinken, ganz **offiziell trendy** an. Die **Trauben** für diesen Wein lagen **24 Stunden** auf der **Maische** und wurden im **Edelstahl** bei **kühlen Temperaturen** langsam vergoren, um die **Fruchtigkeit** für den **halbtrockenen Ausbau** zu erhalten. Der Wein lag dann **bis April 2019** auf der **Feinhefe**.

Tatsächlich lässt er aus dem **Glas** ein **Feuerwerk** an **Fruchtaromen** los mit schönen Nuancen von Ananas, Grapefruit und Zitrus plus einem Hauch von schwarzer Johannisbeere. Auf der **Zunge** tobt eine **extrovertierte, gradlinige Fruchtigkeit**, während das **gut strukturierte Säuregerüst** und die **Mineralik** eine **vereinnahmende Frische** und **Saftigkeit** vermitteln. Die **Süße** tritt mit **feinem Schmelz** auf und ist **weder klebrig noch nervt sie im Abgang** mit einem **endlosen Zuckerschwänzchen**. Ein **wunderbarer Sommerwein** mit **elegantem Glanz**. Er begleitet auch gerne ein thailändisch gewürztes Red Snapper Ragout.

2018 Weissburgunder Nordheimer Vögelein Kabinett trocken

Dieser **Weißburgunder** ist ein **gradliniger fränkischer Typ** ohne **Holzfassanreicherung**: **Individuelle burgundische Fruchtigkeit** steht im **Vordergrund**. Der Wein ist im **Edelstahltank** **ausgebaut** mit **achtmonatigem Vollhefelager**.

Zarte **Aromen** von weißen Blüten machen sich aus dem funkelnden goldgelben Glas frei. Noten von Ananas, gelben Honigmelonen und frühreifen gelben Birnen schweben heran. **Geschmacklich** geht es weiter im fränkischen Obstgarten mit roten Äpfeln und grünen Birnen, aber auch mit exotischen Berührungen von Aprikosen und Mangos. Die **saftig sanfte Säure** fasziniert in **Abstimmung** mit der

feinfruchtigen, leicht würzig-süßlichen Extraktliche in einem frischen, gradlinigen, zart cremigen Finale. Welch verspielter, eleganter Essensbegleiter, der gerne ein Pastagericht mit Schweinemedallions oder Jakobsmuscheln auf einem Salatbett erfreut.

2018 Weissburgunder Nordheimer Vögelein Spätlese trocken

Die **Spätlese** ist im Gegensatz zum Weissburgunder Kabinett im **500 Liter großen Holzfass spontan vergoren** und verbrachte **9 Monate im großen Holz** auf dem **Vollhefelage**, bevor sie im **August 2019** in die **Flasche** kam. Die **Rebstöcke** wurden **ertragsreduziert** gepflegt und erbrachten **50 Hektoliter pro Hektar**.

Ein fülliger **Duft** breitet sich langsam und nachhaltig aus, unterlegt von reifen exotischen Früchten mit Maracuja und Litschi, aber auch Mirabellen und Aprikosen, dazu erfrischende Cassisblätter und eine prägnante Mineralität. Am **Gaumen** eine **cremige, saftige Dichte** in einer **rigoros trockenen Auskleidung**, die **hohe Eleganz** beschert. Die **seidig-süffige Vollmundigkeit** profitiert von **dezenten Fruchtnoten**, einer **frischen Würze** und **gut eingebundenen, dezenten Holzaromen** mit Spuren von Mandel und Vanille. Eine genussvolle Begleitung zu Wachteln mit Spargelspitzen oder zu Penne mit Auberginen und Thunfisch.

2018 Riesling Sommeracher Katzenkopf Spätlese trocken

Die **bekannte Lage Katzenkopf** in **Sommerach** verläuft **entlang des Altmains** und **grenzt** direkt an die **Nordheimer Vögelein** an. Die **Rebstöcke** des **Weinguts am Vögelein** sind **überwiegend nach Südwesten ausgerichtet** und stehen auf **Kalk- und Kalkmerkelgestein vom Muschelkalk**. Der **Riesling** ist im **Edelstahl** **ausgebaut** mit einem

Vollhefelager bis April 2019. Er ist in der modernen Boxbeutel-Flasche abgefüllt.

Aus dem **Glas** klettern neben den sortentypischen Zitrus- und Aprikosenrichtungen auch deutlich blumige Nuancen insbesondere von Holunderblüten und Wiesenkräutern. Über die **Zunge** tänzelt der Wein nicht etwa zierlich balletthaft, sondern strömt mit energischer Rieslingfrucht von Weinbergpfirsich und Aprikosen extrovertiert kraftvoll und mineralisch dahin. Die **feine Fruchtsüße** wird von einer **knackigen Säure** in Schach gehalten und trägt den **Abgang** in die **Unendlichkeit**. Ein **vibrierender Wein** von **kühler Mineralität** und **singulärer Frische** mit **Kraft**, aber **ohne jegliche Schwere**. Mit diesem Riesling haben Sie ein **großes Stück fränkischer Seele** im Glas.

2013 Pinot Noir Escherndorf Fürstenberg trocken

Seit ewigen Zeiten konkurrieren die **Nordheimer** mit den **Escherndorfer** Winzern, so dass die **Bewirtschaftung** von **eineinhalb Hektar** im **Fürstenberg** nahezu der **Wilderei** gleichkommt. Hier ist man ganz **nahe** an der **fränkischen Spitzenlage Escherndorfer Lump**, die nach **Nordwesten** sowie **Süden** und **Osten** hin vom **Fürstenberg** umarmt wird. Die **gesamte Lage Fürstenberg** umfasst etwa **65 Hektar Anbaufläche**, die nach **Süd** und **Südost** zeigt. Sie **besteht** überwiegend aus **oberem Muschelkalk**, zum Teil mit **Lettenkeuper** und **Lösslehm** belegt. Die Hangneigung beträgt **30 bis 60 %**, darf also als **Steillage** bezeichnet werden. Man könnte davon ausgehen, dass die **Rebstöcke** des **Weinguts am Vögelein** von **französischen Klonen** stammen und der **Wein** deshalb als **Pinot Noir** bezeichnet wird, obgleich **niemand gehindert** ist, einen **Spätburgunder** mit dem **Synonym Pinot Noir** zu **betiteln**, was sich sogar **anbietet**, wenn man ihn in einer **französischen Stilistik** ausbaut. Ob dieser oder jener

Klon, jedenfalls bekommen die **Reben** im **Fürstenberg** soviel **Sonne**, dass sie sich zumindest **nicht schon im Weinberg zickig** anstellen. Dank des Mikroklimas bringen sie bei einer **ausnahmsweise im frühreifen Stadium angesagten Ernte** noch **genügend Säure** für die **Frische im Wein** mit und können **frohgemut einer netten Behandlung im Keller** entgegenschauen. Ihre **Laune** hat **Familie Schneider** weiter **gesteigert**, indem sie bei der **Lese** auf eine **strenge Selektion** des Traubenmaterials achtete. Im **Keller** ging das **Sensibelchen** gleich auf die **Maische**, wo die **Spontanvergärung** startete. **18 Monate** durfte der Wein im **500 Liter Holzfass** reifen.

Pinot Noir oder **Spätburgunder** lebt von seiner **Frucht, Säure, Finesse** und **Eleganz** und **von alledem** hat dieser **Fürstenberg-Pinot jede Menge**. Er ist **nicht mit Holz überfrachtet**, sondern **zeigt stolz** seine **Raffinesse** vor. Im **Glas** präsentiert er sich mit einem herrlichen Duftpotpourri von Cassis, Sauerkirschen, Brombeeren, Auberginen und edlen Gewürzen wie Kardamom. Dazu gesellen sich sanft und unaufdringlich einige röstig-holzwürzige Töne in Richtung Vanille. Am **Gaumen** kommt die **handwerkliche Winzerkunst** von **Michael Schneider** **charakterstark zur Geltung**: Wertige Bitterschokolade, wohliger Waldboden, getrocknet-florale und herbfruchtige Aromen, Mandeln und Nuancen von Mokka - all das tummelt sich um die Zunge herum, angefeuert von einer **griffigen Säure**. Die **würzig-cremige Tanninstruktur** gibt dem **Abgang** eine **besondere Note**. Ein ganz und gar **nicht opulent schwerer Spätburgunder**, sondern ein **erfrischend distinguiertes Typ** **französischen Stils**, hinter dem man **Leidenschaft** und **Innovationsfreude** erkennt. **Genießen** Sie ihn mit **allen Sinnen** als **Solisten** - er hat es verdient, sein Weinleben nicht als schnöder Galan zu Antipasti, einer Vesperplatte oder zu einem vermeintlich verwegenen Fischpairung beenden zu müssen.

Im Hörerlebnis stellt **Michael Schneider** bei einer Präsentation in der Bayerischen Landesvertretung in Berlin sich und das Weingut am Vögelein ganz persönlich vor.

➡ mehr Infos das Weingut am Vögelein
<https://weingut-am-voegelein.de/>

➡ mehr Infos über Wein aus Franken:
https://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