



Mit Natalie Lumpp

Die Baden-Badenerin hat als Sommelière in renommierten Restaurants wie der Traube Tonbach in Baiersbronn den Gästen die besten Tropfen empfohlen und kredenzt. Heute ist sie als freie Weinberaterin tätig, sie schreibt Kolumnen und gibt ihr Wissen als Weinexpertin auch im Fernsehen weiter – und in **Mein Ländle**.

Kenner trinken Tauberfranken ...

Das verführerische Drei-Länder-Eck des Weins

Text: Natalie Lumpp, Fotos: Weingüter (12), Fotolia (3), Jörg Batschi (3)

In den Weinbergen über Gerlachsheim gedeihen die Trauben für hervorragende Weine in Tauberfranken.

Wenn Sie die Region „Taubertal“ nicht gleich auf der Pfanne haben, sind Sie damit nicht allein. Dabei ist die Enklave so attraktiv. Denken Sie nur an Rothenburg ob der Tauber oder den Radwanderweg „Liebliches Taubertal – Der Klassiker“, der Jahr für Jahr die höchsten Auszeichnungen erhält. Für **Mein Ländle**-Weinkolumnistin Natalie Lumpp ist das Schönste an der Tour natürlich die Stärkung mit einem guten Glas Wein ...

Tauberfranken ist was Besonderes. Die 1100 Hektar kleine Weinregion erstreckt sich kurioserweise über Franken, Baden und Württemberg. Obwohl sie eine offizielle Unterregion Badens ist, gleichen ihre Weine viel mehr den Fränkischen. Rund 65 Prozent aller Rebflächen sind mit weißen Rebsorten bestockt, vor allem mit Müller-Thurgau und Silvaner. Da der Muschelkalk die

Böden dominiert, finden diese beiden Rebsorten ideale Bedingungen. Zudem ist das Klima im Nordosten um einiges kühler als in Südbaden, was den leichten Weißweinen sehr zugutekommt. Wenn Sie noch Vorurteile gegen Müller-Thurgau und Silvaner haben – probieren Sie beispielsweise die vom Weingut Schlör oder Weinbau Strebel. Sie werden begeistert sein, wie floral

und elegant die Weine hier ausfallen. Natürlich finden auch die Burgundersorten in der Region die besten Voraussetzungen, ob Weiß-, Grau- oder Spätburgunder, Auxerrois oder Chardonnay. Die Schwarzrieslinge gelten als die besten von Deutschland. Die neudeutsch sogenannte „Benchmark“ kommt dabei vom Weingut Konrad Schlör. Aber das ist nicht das Einzige ...

Von Hobbyberuf: Winzer

Weingut Konrad Schlör in Reicholzheim

Bevor Monika und Konrad Schlör Anfang der 1980er-Jahre den Betrieb übernahmen, war es, wie damals durchaus üblich, ein Mischbetrieb und die Trauben landeten bei der örtlichen Winzergenossenschaft. Aber die beiden stellten bald fest, dass Weinbau ihr Ding ist, und so ging es 1984 offiziell mit ihrem Weingut los. Wie akribisch sie auf Qualität achten, beweisen zahlreiche Auszeichnungen: Die Siegereppchen unter anderem bei Vinum, beim Deutschen Rotweinpreis, beim Gault Millau, Falstaff oder ArtVinum ... Schlörs haben einfach alles geschafft. 2010 folgte auch noch der größte Ritterschlag mit der Aufnahme in den Verband der Deutschen Prädikatsweingüter. Und doch blieben sie wie eh und je: bodenständig, bescheiden und sympathisch.

Kultstatus genießt ihr Schwarzriesling „Fyerst 1476“. Bis der kam, wurde der Schwarzriesling in aller Regel als einfacher Schoppenrotwein ab-

getan. Konrad Schlör erkannte aber schon früh das enorme Potenzial der Weinberglage Fyerst, heute als First bekannt. Mit konsequenter Ertragsreduktion und intensiver Pflege hat er einen kraftvollen, intensiven und vor allem sehr vielschichtigen Rotwein erschaffen, für den Weinliebhaber gerne 65 Euro pro Flasche hinblättern. Aber keine Sorge, Schlörs haben auch Alltagsweine: einen „normalen“ Schwarzriesling oder Spätburgunder als Ortswein zum Beispiel.

Da die beiden Kinder von Monika und Konrad eher nicht in die Fußstapfen der Eltern treten werden, haben sie die Rebflächen wieder auf fünf Hektar reduziert und betrachten die Fläche nicht nur als Arbeit, sondern als das schönste Hobby der Welt. Ein unvergessliches Erlebnis, im Sommerhalbjahr ihre Weine im lauschigen Weinbergshäusle mit großer Terrasse und Blick auf einen kleinen Teich zu genießen.



Gemeinsam erfolgreich: Monika und Konrad Schlör haben den Schwarzriesling salonfähig gemacht und zu seinem Renommee verholfen.



Fleißig: Stefan Strebel bei der Probe in seinem Holzfasskeller

Klein, aber Oh-Charakter!

Winzerhof Strebel in Beckstein

Stefan Strebel kam auf Umwegen zum eigenen Weingut. Als Landmaschinentechniker lieferte er früher seine Trauben an die örtliche Winzergenossenschaft. Nachdem er aber ein „Wein-Aha-Erlebnis“ hatte, setzte er eine Weinbaulehre beim Weingut Trockene Schmitts in Randersacker drauf und gleich noch ein Technikerstudium in Veithöchstheim. Während er als Weinbautechniker im bekannten Weingut Klumpp in Bruchsal arbeitete, ließ ihn die Idee vom eigenen Weingut nicht mehr los. Getreu seinem Motto: „Winzer sein ist kein Beruf – es ist ein Leben!“, startete er 2011 mit den eigenen 30 Ar und 2012 mit dem ersten eigenen Jahrgang. Ein starkes Jahrzehnt später baut er auf zwei Hektar überwiegend Weißweine aus. Die wichtigste Rebsorte, Grauburgunder, bietet er in vier sehr

unterschiedlichen Varianten an: von leicht bis herzhaft über konzentriert-markant bis zum im Barrique gereiften Kraftprotz ...

Unbedingt empfehlenswert sind sein Sauvignon blanc und Silvaner. Letzterer wirkt stilistisch hasenrein fränkisch. Aber wen wundert es, wo doch Stefan beruflich auch noch beim berühmten Bürgerhospital in Würzburg engagiert ist.

Deshalb herrscht in seinem kleinen Familienbetrieb vor allem am Wochenende rege Betriebsamkeit. Wenn Kunden die charakterstarken Weine in Restaurants kennengelernt haben, machen sie gerne einen Abstecher in sein Weingut, um sich mit den guten Tropfen für zu Hause einzudecken. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist bemerkenswert.

Gemeinsam stark

Becksteiner Winzer eG



Sieben Tage die Woche geöffnet: die moderne Vinothek

Zu den touristischen Highlights zählt in Beckstein die Genossenschaft. Sieben Tage in der Woche geöffnet, lädt sie zum Verweilen ein. Ob bei schönem Wetter auf der wunderbaren Sonnenterrasse oder im neugestalteten Weinprobier-

raum, Gäste sind immer willkommen. Das Sortiment bietet wirklich für jeden Genießer etwas, vom leichten Silvaner, Weißburgunder über Rosé und Rotling bis hin zum kraftvollen Chardonnay oder Tauberschwarz. Ach, den ken-

nen Sie noch nicht? Tauberschwarz – der Name sagt es – ist eine einheimische rote Rebsorte, bekannt seit dem 16. Jahrhundert. Der leichte Rotwein wäre fast ausgestorben, aber glücklicherweise besannen sich einige Winzer Anfang der 1990er-Jahre auf ihn; seither erfährt er eine verdiente Renaissance. Und Geschäftsführer Michael Braun ließ es sich nicht nehmen, auch die Ausstattung der Weine vor zwei Jahren komplett zu modernisieren. Die Weine präsentieren sich modern – sehr fruchtig – mit moderater Säure ...

Nicht umsonst gehört die 1894 gegründete Genossenschaft, heute als Becksteiner Winzer bekannt, inzwischen zu den innovativsten im Ländle. In der einladenden Vinothek können Sie unter fachkundiger Beratung Weine verkosten und erfahren en passant zum Beispiel, dass die Region Taubertal klimatisch noch kühler als das benachbarte Franken sein kann. Für die Winzer bedeutet es eine circa sieben Tage spätere Lese.

Das Gut in den Reben

Weingut Benz in Lauda-Königshofen

Zauberhaft eingebettet inmitten von Reben liegt das Familienweingut. Obwohl der gebürtige Südbadener (aus Durbach stammend) Hubert Benz sich erst 1994 in der Tauberregion niederließ, hat er in nur wenigen Jahren ein stattliches Weingut und ein „Weinhotel“ auf die Füße gestellt. Ursprünglich arbeitete er als Kellermeister in der Winzergenossenschaft Durbach, mit der er bis heute einen guten Kontakt pflegt. 1994 begonnen, machte er gleich ein Jahr darauf Erfahrung mit den kontinentalen Wetterbedingungen seiner neuen Heimat: Der Spätfrost machte ihm die gesamte Ernte von 1995 zunichte. Unverdrossen nutzte das Energiebündel jedoch diese Zeit, um seine Vinothek zu planen, die er 1996 dann errichtete. Sie ist immer noch topaktuell und lädt ein, seine Weine vor

Ort zu verkosten und natürlich zu erwerben. Glücklicherweise konnte Hubert Benz seine große Leidenschaft zum Wein an seinen Sohn Michael weitergeben. Der wiederum lernte in Topbetrieben, wie beispielsweise beim Weingut Aldinger, und die ganze Familie bildet zusammen ein unschlagbares Team. Ihre 60 Hektar Reben bieten ein sehr breit gefächertes Sortiment. Ein Highlight ist die Weinerlebnisführung mit Michaels Frau Lena. Mit viel Herzblut erzählt sie von den Arbeiten in den Reben, vom Ausbau der Weine und endet mit ihren Gästen beim Verkosten in ihrem „Vintasticum“. Den alten Gewölbekeller taucht sie in



Perfektes Team: Vater Hubert mit Sohn Michael

verschiedene Farben, mal rot, blau, etc. – und alle Teilnehmer sind verblüfft, wie unterschiedlich die Weine je nach aktueller Farbe riechen und schmecken. Probieren Sie es aus – Sie werden sehr überrascht sein.

Nach den wunderbaren Weinerlebnissen können Sie auch noch mitten in den Reben übernachten, in einem der 16 Zimmer des Weinhotels, von der Familie Benz liebevoll saniert.

So schmeckt Tauberfranken

An dieser Stelle steht nur ein kleiner Ausschnitt der Weinregion. Wenn Sie neugierig geworden sind: folgende Weine lohnen das Verkosten.

2022er Müller-Thurgau Gutswein trocken, Weingut Benz
0,75 l 7,20 Euro



Er funkelt in hellem Gelb und duftet aromatisch und dabei markant – denken Sie an Mandeln und Jute (Kaffeesäcke). Am Gaumen bleibt das Bukett erhalten, und er wirkt mit seiner leichten Restsüße schon sehr süffig. Eine tolle Wahl, wenn Sie zum Beispiel mit ihrem Fahrrad auf der sonnigen Terrasse des Weinguts Station machen.

2022er Becksteiner Kirchberg Sauvignon blanc trocken, Steillage, Weingut Benz
9,20 Euro



Der Wein leuchtet in sattem Gelbgold und wirkt so richtig „Wow!“, volle Kanne Maracuja. Danach kommt das für neuseeländische Sauvignons typische grüne Paprika. Am Gaumen entwickelt er ein starkes Aroma von Cassis. Typischer geht Sauvignon Blanc nicht ...

2021er Silvaner „Alte Reben“ trocken, Becksteiner Winzer
0,75 l 17 Euro



Er funkelt in hellem Gelbgold und macht schon mit seinem frischen Zitrus-Duft Appetit. Insgesamt ein kerniger Wein, extraktreich und mit wunderbarer Würze. Im Mund behält er alles, Würze, Konzentration und eine tolle Balance.

2022er Becksteiner Kirchberg Sauvignon blanc trocken, Weinbau Strebel
0,75 l 9 Euro



Er präsentiert sich in heller Strohfarbe mit grünen Reflexen und wirkt schon im Duft sehr ansprechend, wie Stachelbeeren, Holunderblüten und rote Johannisbeeren. Man riecht und schmeckt förmlich den Muschelkalkboden – Kräuteraromen und die frische fruchtige Art animieren zum Trinken. Toller Begleiter zu Kräutersalaten und Gemüseauflauf.

2021er Becksteiner Tauberschwarz „Kilian“ trocken, Becksteiner Winzer
0,75 l 9,50 Euro



Der leichte Wein zeigt sich in einem durchsichtigen helleren Rot und fasziniert mit seiner beerigen Art – Erdbeeren pur! Er trinkt sich leicht und unkompliziert und erinnert im Abgang an Nelken. Leicht gekühlt bereitet er Freude beim „pur“ Trinken, er mundet aber auch mit einer Pastete und eingelegten Preiselbeeren.

2022er Becksteiner Kirchberg Silvaner „Steiles Kleeb Kreuz“ trocken, Weinbau Strebel
0,75 l 9 Euro



Strebel spricht bei diesem Silvaner von seinem Großen Gewächs. Der unglaublich vielschichtige Wein ist anfangs recht kernig und wird dann immer frischer. Er erinnert an Mandeln, Nüsse und Sojasauce oder Umami. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll, bleibt dabei aber frisch und lebendig und lange im Nachhall – mit einem Hauch Muskatnuss ...

2018er Fygerst 1476 Schwarzriesling trocken, Weingut Schlör
0,75 l, 65 Euro



Der Spitzenrotwein leuchtet in kräftigem Kirschrot und imponiert sogleich mit seiner enormen Konzentration. Je mehr Sie das Glas schwenken, desto mehr strömen Ihnen Aromen wie von Pralinen, dunkler Schokolade und Brombeeren entgegen. Obwohl er mit 14 Prozent nicht zu den leichten Vertretern gehört, wirkt er am Gaumen elegant und mineralisch und erinnert an Heidelbeeren. Dabei wirkt er noch jung – mit großem Potenzial! Ein wunderbarer Begleiter zum Rehrücken oder zum Lammrücken mit Thymian.

2022er Reicholzheimer Silvaner VDP Ortswein trocken, Weingut Schlör
0,75 l 8,50 Euro



Der Silvaner leuchtet in hellem Gelb mit leichten grünen Reflexen und begeistert schon im Duft mit seinen kräuterartigen Aromen wie Estragon und Zitronenmelisse. Als würden ätherische Öle aufsteigen, wenn Sie die Kräuter zwischen den Fingern zerreiben. Dann kommt mehr Frucht durch, wie von Birnen. Am Gaumen hält er alles, was der Duft versprochen hat – er trinkt sich saftig, perfekt balanciert und bleibt lange im Nachhall.