

Wein-Brief vom 15. Januar 2013

Liebe Weinfreunde,

heute will ich Ihnen eine Geschichte erzählen, von der Sie glauben werden, ich möchte Ihnen "einen Bären aufbinden". Dennoch ist sie wahr. Es ist eine Geschichte, die **Kilian Franzen** und **Angelina Lenz** vom

Weingut **Franzen Bremm**

Terrassenmosel

berichten. Die beiden Jungwinzer könnten mit dem Ertrag des Jahrgangs 2012 eigentlich zufrieden sein. In vielen Anbaugebieten beklagen die Kollegen erhebliche Mengenverluste durch "Verrieseln". Darunter versteht man Störungen bei der Entwicklung, Bestäubung oder Befruchtung der Pflanzeneizelle. Vor allem klimatische Bedingungen wie Regen, Kälte oder große Hitze während der Blüte stören deren reibungslosen Ablauf. Dadurch gehen Fruchtsätze verloren und der Ertrag wird gemindert.

Unter Verrieseln hatte die Franzens also nicht zu leiden, auch die Sommerhitze überstanden die tiefwurzelnden Rieslinge ziemlich unbeschadet. Der lange sonnige Herbst brachte dann eine wunderbare Reifeperiode für den Riesling, der in den kühlen Nächten seine klare Frucht aufbaut und an den warmen, sonnigen Herbsttagen sein physiologisches Gleichgewicht findet.

Der schöne Herbst aber brachte nicht erwartete Mengeneinbußen! Und daran hatte der späte Frost im Frühjahr maßgeblich Schuld. Zwar hat er den Reben (ausnahmsweise mal) nicht geschadet, wohl aber den Obstbäumen und vielen Beeren und anderen Pflanzen im Wald. Dadurch gab es dort Ausfälle, die im Herbst viele Vögel und die Wildschweine vor Nahrungsbeschaffungsprobleme stellten. Starenschwärme rauben in vielen Weinbauegenden schon immer den Winzern den Nachtschlaf. In diesem Jahr gesellten sich aber Krähen, Amseln und andere dazu. Diese Vögel sind eigentlich keine Traubendiebe, wenn aber andere Nahrung knapp wird und sich reife Weinbeeren bieten, werden auch diese gerne genommen.

Ungewöhnlich ist es auch nicht, daß sich Wildschweine auf Kosten der Winzer bedienen. Gerade da, wo der Wald bis an die Weinberge reicht, gibt es immer wieder Schäden, die von den Schwarzkitteln herrühren. Ich selber habe mal eine Rotte getroffen, die im Elsaß einen Weinberg umpflügte (und habe zügig Fersengeld gegeben!). Aber daß Wildschweine sich im **Steilsthang** wie dem Bremmer Calmont (mit über 65 Grad Hangneigung steilster Weinberg Europas!) vergnügen, hatte ich auch noch nicht vernommen! Jedenfalls wurden auch sie von süßen, reifen Trauben angelockt und haben so manche Herbstnacht dort ihr Unwesen getrieben. Außer dem Verlust der Trauben haben Kilian und Angelina auch Schäden an den Weinbergsböden und Rebstöcken zu beklagen, weil die Wildschweine bei der Nahrungssuche eben auch den Boden umgraben. So sind die beiden in diesem Jahr nicht gut auf Wildschweine, Stare und Co. zu sprechen, weil ihnen letztlich rund 20 % erstklassigen Traubenmaterials zum Opfer gefallen sind.

Übrigens berichtet Angelina heute aktuell, daß es heftig schneit und in Bremm so viel Schnee liegt wie schon lange nicht mehr. Es sind jetzt rund 15 cm, und es schneit weiter. Angelina wollte in höheren Lagen im Calmont Reben schneiden, sie kam aber nicht hin wegen des Schnees. So waren heute Reben weiter im Tal dran....

Herzliche Grüße,
Ihr



PS: Meine aktuelle Weinlistenseite vom Weingut Franzen finden Sie auf der folgenden Seite.

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit

Weingut Franzen Bremm

Familie Franzen hat Besitz in den steilsten Weinbergen Europas. Darunter ist der Bremmer Calmont mit über 65° Hangneigung der Star - tatsächlich der allersteilste! Der Flußabschnitt von Zell bis Koblenz heißt "Terrassenmosel", weil hier die steilen Weinberge stark terrassiert sind, um den Reben überhaupt Halt zu geben. Schiefer-quarzite und Grauwacken bilden den leichten, trockenen Weinbergsboden. Die Rieslinge von hier sind in der Aromatik floraler, feinduftiger als die markant-würzigen von der Mittelmosel, und die Säuren sind reif und angenehm rund. Deshalb ist diese Gegend auch sehr zur Erzeugung trockener Rieslinge prädestiniert.

Den guten Ruf des Weingutes Franzen begründete **Ulrich** mit seiner Frau **Iris**. Am 22. Juni 2010 ist Ulrich bei einem tragischen Unfall erst 52jährig in seinem Weinberg ums Leben gekommen. Das ist natürlich für die Familie, aber auch für den Bremmer Calmont und die ganze Region der Terrassenmosel ein großer Verlust.

Iris Franzen und die Kinder **Kilian** mit **Angelina**, **Verena** und **Max** hatten sich bald entschlossen, trotz zu erwartender Schwierigkeiten das Weingut in Ulrichs Sinne weiterzuführen. Seit dem Sommer 2012 ist nun Kilian der Eigentümer des Weingutes. Bereits mit dem Jahrgang 2010 hat er gezeigt, daß er sehr wohl in der Lage ist, hervorragende Qualitäten in die Flasche zu bringen! Und das, obwohl der Jahrgang den Winzern ganz großes Können abverlangt hat! Damit hat Kilian seine Feuerprobe trotz aller Jugend - er ist jetzt 25 - bravours bestanden, und in 2011 setzt sich die perfekte Qualität fort: auch dieser Jahrgang ist bei klasse, wenngleich natürlich noch etwas jung. Ganz dezent hat sich der Stil der Weine gewandelt; Ulrichs Weine waren floral und duftig, Kilians sind nun etwas präziser, kraftvoller und würziger.

Unterstützt wird Kilian von seiner Lebensgefährtin Angelina, die mit ihm zusammen in den letzten Zügen des Weinbaustudiums liegt, und einem jungen Betriebsshelfer, der von der Weinsberger Technikerschule kommt.

Kilian bewirtschaftet rund 10 ha Weinberge, ein großer Teil davon in der Top-Lage Bremmer Calmont, außerdem in besten Parzellen im Neefer Frauenberg, nicht minder steil und gut. 2002 hat die Familie mit Hilfe des Kulturamtes ein 1,5 ha großes Stück Calmont erwerben können - von 112 verschiedenen Besitzern!

In mühsamster Handarbeit wurde gerodet, rekultiviert, Reben gepflanzt, eine kleine Einschienenbahn in die schwindelnde Höhe verlegt: Familie Franzen liebt den Calmont! Die Reben im Herzstück des Calmonts sind 80 bis 100 Jahr alt, und im Frauenberg-Besitz ist keine Rebe jünger als 60 Jahre, und alle sind noch wurzelecht!

Aus Calmont und Frauenberg kommen die Lagen-Rieslinge des Gutes. Mit 'Goldkapsel' werden Calmont und Frauenberg aus den reifsten Trauben und schönsten Beeren bezeichnet, etwa entsprechend einer trockenen Auslese. Aus jungen Reben und nicht so steilen Weinbergen stammt der Gutsriesling 'Vom Quarzit-Schiefer', bereits von hoher Qualität (0,75- und 1-Liter-Füllung sind übrigens gleich).

Durch geringe Mengenerträge und aufwendige Weinbergsarbeit verfügen die Weine über guten Körper und viel Kraft sowie reife Säuren, die gut eingebunden sind. Im Keller liegen sie immer lange auf der Hefe und haben ausreichend Zeit zur Reife. So bestechen die Weine durch eine kristallklare Frucht, Finesse und Eleganz und sind natürlich exzellente Essensbegleiter. Auch im Vergleich mit anderen berühmten Gewächsen zählen Franzens Rieslinge für mich zur absoluten Moselspitze!

Kernig-markant und auch feinfruchtig ist der Elbling, ein Wein aus der "Urrebe" der Mosel, die hier schon zu Zeiten der Römer wuchs. Gegenüber den Vertretern von der Obermosel haben wir es hier mit einem ausdrucksstarken, absolut eigenständigen Wein zu tun; auch der Elbling steht bei Kilian in guten Schiefer-Lagen.

Franzen-Weine sind immer trocken, auch wenn manchmal durch die hohe Reife des Lesegutes und die sehr kalten Keller ein paar wenige Gramm Zucker nicht vergären. Aber gerade dem Moselriesling tut das durchaus gut, besonders, wenn es ein natürlicher Zuckerrest ist. 'Der Sommer war sehr groß' macht eine Ausnahme: es ist ein Projekt von Angelina und Kilian aus jüngeren Reben, mit Maische-standzeit, ein Wein mit viel intensiver Frucht, saftig und anregend - und einer dezenten Süße. (08/12)

Ihr Klick zum Weingut: <http://www.weingut-franzen.de/>

Ihr Blick auf CALMONT und FRAUENBERG: http://www.wein-kern.de/content/wein_li/google_karten/franzengoogle.htm

Fotogalerie: <http://www.wein-kern.de/content/galeriefranzen/galeriefranzen.htm>

<input type="checkbox"/>	2011 'Vom Quarzit-Schiefer' Riesling trocken	1 Liter	8,90
<input type="checkbox"/>	2010 'Vom Quarzit-Schiefer' Riesling trocken		7,90
<input type="checkbox"/>	2011 FranZero Riesling trocken (völlig durchgegoren)		10,50
<input type="checkbox"/>	2011 Neefer Frauenberg Riesling trocken		10,50
<input type="checkbox"/>	2010 Neefer Frauenberg Riesling trocken		10,50
<input type="checkbox"/>	2011 Bremmer Calmont Riesling trocken		11,50
<input type="checkbox"/>	2010 Neefer Frauenberg Riesling trocken Goldkapsel 'Großes Gewächs'		19,50
<input type="checkbox"/>	2010 Bremmer Calmont Riesling trocken Goldkapsel 'Großes Gewächs'		19,50
<input type="checkbox"/>	2011 Elbling trocken		7,50
<input type="checkbox"/>	2011 Weißer Burgunder trocken		9,50



Kilian Franzen: der sympathische junge Winzer. Rechts ein Blick in den Bremmer Calmont, links der Neefer Frauenberg.

