



# JuliuSpital

WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

## ***Kleine Rebenkunde***

### **Silvaner**

Seit 1665 ist diese Rebsorte hier in Würzburg beheimatet und gilt als Aushängeschild der Weinregion Franken. Aus Tradition gilt das Hauptaugenmerk des JuliuSpital dem Silvaner. Mit einem Silvaneranteil von über 40% gehört das Weingut somit zu einem der größten und profiliertesten Silvaner-Weingüter überhaupt.

Die Weine besitzen einen mittleren bis kräftigen Körper und sind mit etwas weniger Säure ausgestattet als z.B. der Riesling. Gerade auf hochwertigen Böden entwickelt der Silvaner ein vornehm-würziges und feines Bukett. Vom einfachen und herzhaften Schoppenwein bis hin zum Großen Gewächs hat er viele Gesichter und eignet sich deshalb auch als Begleiter für viele Speisen. Die geschliffenen Silvaner des JuliuSpitals sind z.B. wunderbare Fischbegleiter.

### **Riesling**

Die Rieslingrebe gilt als eine der besten und wichtigsten Weißweinsorten der Welt. Gerade in kühleren Gegenden bringt sie die besten Ergebnisse und so genießen Rieslinge aus Deutschland hohes internationales Ansehen.

Der Riesling stellt hohe Anforderungen an die Lage, da er sehr spät reift. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden, steinigen Steillagen entlang des Mains. Speziell die Würzburger Lagen des JuliuSpitals bringen hier sehr mineralische, feine und geradlinige Rieslinge hervor.

### **Müller-Thurgau**

1882 wurde diese Rebe von Prof. Müller aus dem Kanton Thurgau in der Weinbaulehranstalt Geisenheim gezüchtet. Prof. H. Müller arbeitete und promovierte von 1872 bis 1876 nur einen Steinwurf von hier entfernt im Botanischen Institut in der Klinikstraße 3. Die dankbare Sorte bringt einen Wein mit zarten, feinblumigen Muskataromen und milder, reifer Säure hervor, der auf der Flasche nicht allzu lange gelagert werden sollte.

### **Scheurebe**

Neben der Müller-Thurgau-Rebe ist die Scheurebe eine weitere Neuzüchtung, die sich im deutschen Weinbau durchsetzen konnte. Die Sorte ergibt feinfruchtige Weine mit einem Hauch von Muskat, die mit einer lebendigen Säure ausgestattet sind. Als Speisenbegleiter eignet sich die Scheurebe besonders zu würzigen Ragouts, aromatischen Fischgerichten und fruchtigen Desserts.

### **Bacchus**

Bacchus, eine weitere Neuzüchtung, verdankt ihre Popularität unter Winzern besonders der Tatsache, dass sie - im Gegensatz zum Riesling - eine frühreifende Rebsorte ist, die sehr hohe Reifegrade erreicht und deshalb auch in Lagen angebaut werden kann, die für den Riesling weitgehend ungeeignet sind. Die aus ihr gewonnenen Weine sind blumig, sehr aromatisch und fruchtig mit Anklängen von Muskat.

### **Traminer**

Der Traminer (auch Gewürztraminer) ist ein Denkmal deutscher Weinkultur. So ist der Gewürztraminer eine der ältesten, auch heute noch angebauten Rebsorten. Wegen der Verieselungsneigung fallen die Erträge oft niedrig aus. Aus der aromatisch-würzigen Sorte können hochfeine Weine mit einer relativ geringen Säure erzeugt werden. Typische Gewürztraminer haben eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe und verströmen, mal dezent, mal üppig einen Duft der an abblühende Rosen erinnert. Zu würzigen, kräftigen Käsesorten passt der Traminer ganz hervorragend.

### **Schwarzriesling**

In Frankreich auch unter „Pinot Meunier“ bekannt, bringt die wenig komplizierte Sorte Weine mit einem feingliedrigem, leichten bis mittlerem Körper hervor. Typisch für den Schwarzriesling ist die rubin- bis ziegelrote Farbe und seine feine, elegante Säure. Das fruchtige Aroma mit Anklängen an Brombeere und Himbeere machen den Schwarzriesling zu einem idealen Speisebegleiter. Etwas kräftigere Varianten begleiten vorzüglich Fleischgerichte vom Schwein oder vom Lamm und auch milde Käsesorten.

### **Spätburgunder**

Der Spätburgunder ist vielleicht die bedeutendste Rotweinrebsorte in Deutschland. In Frankreich auch als „Pinot Noir“ bezeichnet, ist er der klassische Rotwein des Burgund. Die eher schwierige Rebsorte erfordert im Weinberg äußerst feinfühliges Handeln, findet aber aufgrund seiner geschmacklichen Qualität und seines feinen, eleganten Duftes in der ganzen Welt zunehmend Beachtung.

Der Spätburgunder ergibt vollmundige und sehr samtige Weine, hat ein ausgeprägt fruchtiges Aroma mit Nuancen von Mandel. Der typische Spätburgunder hat einen dezenten Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Er passt ideal zu allem Gebratenem.