

2017 FRÜHBURGUNDER FIRST EUßENHEIM trocken, Großes Franken

Großes Franken

Großes Franken – unsere Premiumweine. Durch selektive Handlese wird nur vollreifes, 100% gesundes Lesegut für diese Weine verwendet. Es folgt die Maischegärung in der offenen Bütte, das Unterstoßen des Tresterhutes von Hand mehrmals täglich und abschließend ein langes Feinhefelager im neuen kleinen Holzfass. Wir verwenden übrigens ausschließlich fränkische Barriquefässer aus der Spessarteiche, hergestellt vom einzigen Büttner Frankens – ebenfalls aus Eußenheim – Andreas Aßmann.

Bis es soweit kommt ist im Vorfeld natürlich auch schon viel passiert! Hochklassige Weine zu produzieren bedeutet viel Liebe ins Detail zu stecken. Aus den Herzstücken der Lagen mit den besten Bedingungen von Boden und Klima, enorm ertragsreduzierte Erntemenge um die volle Kraft der Rebe in jede einzelne Beere hinein zu transportieren. Nur so bekommt man hochkonzentrierte Beeren für qualitativ einzigartige Weine mit hohem Lagerpotential.

Lage

Lagenweine – sie verkörpern das perfekte Zusammenspiel von Lage und Rebsorte. Der Heimatort unseres Weingutes trägt den Lagennamen „Eußenheimer First“. Die Hangneigung liegt zwischen 25% und 45% in Süd-Südost-Ausrichtung. Das Ausgangsgestein ist der untere Muschelkalk der zum Teil mit einer kräftigen Lösslehmschicht durchmischt ist. Die Böden sind wasserhaltefähig und mineralstoffreich. Für unsere Lagenweine verwenden wir nur 100% gesundes und vollreifes Lesegut aus den Herzstücken der Weinberge. Ertragsreduzierte Erntemengen sorgen für konzentrierte Beeren von höchster Qualität

Rebsorte

Frühburgunder, angebaut im kleinen Eichenholzfass (Zweitbelegung)



2017 FRÜHBURGUNDER FIRST EUßENHEIM trocken, Großes Franken

Verkostungsnotiz

Die Farbgebung zeigt ein sattes Rubinrot.

In der Nase feines Kirscharoma von Schwarzkirschen, dunkle Beerenfrüchte wie Brombeere.

Elegante aber auch sehr nachhaltige Mineralik, ausgewogenes Säurespiel, Kraft und Fülle. Ausdrucksstark und voluminös am Gaumen. Samtig mit langem Nachhall.

Speisenempfehlung

Kross gebratene Ente mit " Glühwein Rotkraut" und eingelegten Kirschen oder gebratene Brust von der Poularde mit Cranberry-Chutney. Zu rosa gebratenem Lammrücken mit Rosmarinjus und geröstetem Gemüse oder Filet Wellington und Sellerie-Kartoffelcreme. Natürlich auch als perfekter Begleiter von gegrillten oder geschmorten Wildgerichten von Reh oder Hase oder gebratener Fasanenbrust im Speckmandel.

Und für alle Käsefans: Zur kleinen Käseauswahl von Appenzeller und Saint Nectaire oder Camembert Tête de Moine mit Feigensenf

Analyse

Restzucker: 0,2 g/l

Säure: 5,0 g/l

Alkohol: 13,5 % vol.

Auszeichnung

Goldmedaille der Fränkischen Weinprämierung

Weingut

Das Weingut liegt nordwestlich von Würzburg im Weinort Eußenheim Unsere Weine wachsen in den Steillagen am Main sowie im Werntal auf einer Rebfläche von 20 ha. Meine Philosophie als Winzer lässt sich gut in einem Satz beschreiben:

„Wirklich große Weine entstehen durch eine Vielzahl optimaler Kleinigkeiten“

Im Jahr 2021 wurden wir erneut mit dem Bayerischen Staatsehrenpreis ausgezeichnet. Dies ist die Krönung vieler besonderer Auszeichnungen der letzten Jahre, welche für uns eine große Anerkennung unserer täglichen Arbeit bedeutet aber auch Ansporn für die Zukunft ist.