

## 2017 SPÄTBURGUNDER Kalbenstein Gambach 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

Der Kalbenstein in Gambach ist ein echtes Kleinod. Als einer der letzten ursprünglichen Terrassenlagen Franken wächst hier seit Jahren unser bester Spätburgunder. Die Nähe zum Main, die aufsteigende Warmluft und der bis zu 60% steile Süd-West-Hang bieten ideale Bedingungen für den Weinbau. Die Besonderheit in der Region ist der obere Buntsandstein.

### Rebsorte

Spätburgunder, angebaut im Barriquefass, enorm ertragsreduziert für einzigartig und hochkonzentrierten Weingenuss



## 2017 SPÄTBURGUNDER Kalbenstein Gambach trocken, Großes Franken

### Verkostungsnotiz

Die Farbgebung zeigt ein dunkles und kräftiges Rubinrot.

Kräftige Aromen saftiger Waldbeeren, dunkler Kirschen, Feige und Cassis. Gewürze vom schwarzen Pfeffer, Wacholder und Nelke. Anklänge von feinem Karamell und Bitterschokolade. Samtig, ausdrucksstark mit langem Nachhall, perfekte Tanninstruktur und fein abgestimmte Säure. Am Gaumen voluminös mit viel Schmelz und Kraft.

### Speisenempfehlung

Zu Ochsenschwanzragout, gegrilltem Rumpsteak mit Rotweinjus, gebratener Gans mit Rotkohl, Wildgerichten wie Hirschrückensteak, Wildschweinbraten, Rehkeulenragout mit Äpfeln und Rosinen, geschmorte Rinderbäckchen mit Sellerie-Kartoffelstampf, zu Lamm als gebratenes Hüftsteak sowie geschmorte Lammschulter mit Pflaumen-Semmelgeröstel. Rotweinrisotto - natürlich hergestellt aus diesem Spätburgunder - und für alle Zigarren-Fans...

### Analyse

Restzucker: 0,5 g/l

Säure: 5,9 g/l

Alkohol: 14,0 % vol.

### Auszeichnung

Goldmedaille Fränkische 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.