Aus der Premiumlage
Durbacher Bienengarten

Goldmedaille Landesweinprämierung



2019
Sonderedition FRÄNZ Lagenwein trocken

unfiltriert, Vielschichtig, Floral

Diese Sonderedition ist unserer Urgroßmutter und Großmutter, Franziska Männle (genannt FRÄNZ) gewidmet. Sie veranlasst im Ersten Weltkrieg den Kauf des damaligen “Bennengrabenhofs”. Geprägt von vielen Schicksalsschlägen und dem Verlust ihrer beiden Ehemänner und zwei Kinder in den Kriegsjahren, führt Sie den Hof viele Jahre mit großem Einsatz und unter schwierigen Bedingungen. Dieser starken Frau sind wir sehr verbunden und unendlich dankbar für das Familienerbe, das dank ihr, heute in 4. Generation gelebt wird.

Lage Gewachsen in reiner Südlage, schmeichelte der extrem sonnenreiche Sommer 2019 unserem Jahrhundertwein auf ganz besondere Weise. Die 50 Jahre alten Rebstöcke in unserem Bienengarten wurzeln auf sehr kargem Boden, mit geringer Humusauflage und hohem Eisenoxid-Anteil, bei 40% Hangneigung.

Grünlese Für ein Maximum an Reife, Aroma und die Beereninhaltsstoffe, reduzierten wir im August, vor Traubenschluss, mit der sogenannten „Grünlese” den Ertrag. Das Ergebnis: Weniger Beeren, mehr Aroma bei maximaler Qualität.

Ernte Am 28. September 2019, dem 40. Geburtstag von Thomas (Urenkel von Fränz), ernteten wir bei schönstem Wetter die hochreifen und gesunden Trauben mit 97°Öchsle, für diesen einzigartigen Wein in sorgsamer Handarbeit. Nach einer Maischestandzeit von 24 Stunden wurden die Trauben besonders schonend mit weniger als 2 bar über 4 Stunden gepresst.

Ausbau Nach einer Sedimentation über 10 Stunden wurde der Most im neuen Barriquefass vergoren, was dem Wein Komplexität und Eleganz verleiht. Anschließend ruhte unser ganz besonderer Tropfen sechs Monate auf der Hefe im Edelstahlfass. Unfiltriert, naturtrüb wie zu Fränz‘ Zeiten, charakterisiert diesen Wein sein außergewöhnliches Bouquet.

Aroma Die Nase erfreut sich neben dezenten Noten von Karamell und Brotkrume am Duft floraler Aromen. Sein Geschmack ist vollmundig, tief und komplex mit einer zarten Säurestruktur und einem cremig süßlichen Abgang der an reife Früchte erinnert.

Trinkreife 2020-2035

Lieferung OHNE Holzbox

Mehr zur Geschichte unserer FRÄNZ

Limitierte Auflage

trocken
0,75 l, 13,5 % vol.
Enthält Sulfite
Deutscher Qualitätswein

Artikelnummer: 2019
Ausbauart: Großes Holzfass
Schwarzwaldweingut Andreas Männle
Restzucker: 0,3 g/l
Gesamtsäure: 4,7 g/l