

Der Ausflugs-Verführer Weinfranken 2

20 Genießertouren in die schönsten Weingegenden Frankens

ars vivendi



Der Ausflugs-Verführer Weinfranken 2

Von Jan und Thilo Castner

Ein ars vivendi Freizeitführer

Autoren dieser Ausgabe:
Jan und Thilo Castner

Idee und Konzeption der Reihe:
Ulrich Schall, Gerhard Seidl und Linda Walz

Abbildungsverzeichnis:

Jan Castner: S. 13; Thilo Castner: S. 27, 28, 33, 35, 73, 74, 81, 94, 107, 109, 116, 117, 137, 143; Herbert Esser/fotolia.com: S. 62; Danieloizo/dreamstime.com: S. 102; D.j.mueller/www.wikipedia.org: S. 14; Fremdenverkehrsamt Uffenheim: S. 138; gabrielejasmin/fotolia.com: S. 144; garteneidechse/fotolia.com: S. 47, 54; Gemeinde Markt Nordheim: S. 129, 130; Gemeindeverwaltung Oberhaid: S. 20, 22; Krom/fotolia.com: S. 123; Udo Kruse/fotolia.com: S. 56; Dieter Maaß: S. 49; Meintzinger: S. 111; Michel Tailefer, Rechte: KuK Dettelbach: S. 60; mojolo/fotolia.com: S. 86; prill/istockphoto.com: S. 89; Ingrid Reifenscheid-Eckert: S. 114; Foto-Studio Schwab, Remlingen: S. 67; Touristinformation Zellingen: S. 40, 42; travelpeter/fotolia.com: S. 46; vom/fotolia.com: S. 100; vora/istockphoto.com, S. 86; weide86/fotolia.com: S. 96; Oliver Wieser, Rechte: Landkreis Main-Spessart: S. 68; Winzerhof Soldner: S. 121.

Bei der Realisierung dieses Buches ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten. Falls Informationen dennoch falsch oder inzwischen überholt sein sollten, bedauern wir dies, können aber auf keinen Fall eine Haftung übernehmen.

1. Auflage November 2013
© 2013 by ars vivendi verlag GmbH & Co. KG,
Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com

Umschlagfotografie: Udo Kruse/Fotolia.com
Lithografie: Reprostudio Harald Schmidt,
Nürnberg
Lektorat: Julia Göpfert
Satz: Christine Richert, www.typoholica.de
Karten: Ingenieurbüro Dieter Ohnmacht,
Frittlingen
Umschlaggestaltung: ars vivendi verlag
Druck: Westermann Druck GmbH, Zwickau
Printed in Germany

ISBN 978-3-86913-283-9

Inhalt

Vorwort	8
1 <i>Ebelsbach</i>	10
Rund um die tiefen Stollen voller Winzersekt	
2 <i>Unterhaid</i>	18
Wo Wein- auf Bierfranken trifft	
3 <i>Altmannsdorf</i>	25
Kräftige Weine vom Gipskeuperboden am Steigerwald	
4 <i>Wipfeld</i>	31
Berühmt durch seine Weine und Dichter	
5 <i>Himmelstadt</i>	38
Frankens Wein- und Weihnachtsdorf	
6 <i>Gaibach</i>	44
In der Volkacher Mainschleife von Weinlage zu Weinlage	
7 <i>Oberschwarzach</i>	52
Beim Geburtshelfer des Müller-Thurgaus	
8 <i>Neuses am Berg</i>	58
Im Herzen des unterfränkischen Weinanbaus	
9 <i>Homburg am Main</i>	64
Dem Himmelreich ganz nahe	
10 <i>Kitzingen</i>	71
Eselsberg und Kaiser Karl	
11 <i>Schloss Crailsheim</i>	77
Weingenuß in Schloss Crailsheim	
12 <i>Großheubach</i>	84
Weinkultur am Bischofsberg	

13	<i>Sommerhausen</i>	92
	Wein und Kultur	
14	<i>Iphofen</i>	98
	Weinoase zwischen Aschenberg und Kalbberg	
15	<i>Frickenhausen</i>	105
	Einst Lieblingsort der Würzburger Bischöfe	
16	<i>Hüttenheim</i>	112
	Kirchenburgweinfest und kulinarischer Dorfspaziergang	
17	<i>Bullenheim</i>	119
	Paradiesische Weinlagen	
18	<i>Nordheim (Markt)</i>	126
	Ein Weinspaziergang mit Ruine, Schloss und Cidre	
19	<i>Weigenheim</i>	134
	Auf dem Weinparadiesweg vom Langen Berg zum Kapellberg	
20	<i>Ipsheim</i>	141
	Eine mittelfränkische Weinidylle	
	Zu den Autoren	147
	Register	148
	Kleines Abc der empfohlenen Frankenweine	152
	Nützliche Adressen	158

Vorwort zum neuen Weinfranken-Verführer

Mit einer Anbaufläche von knapp 6.000 Hektar zählt Franken zu den kleineren Weinanbaugebieten in Deutschland. Die Mehrzahl der fränkischen Weinberge liegen im Maintal, und hier, in den kleinklimatischen Lagen, wächst an warmen, sonnenreichen Tagen ein Wein heran, der höchsten Qualitätsanforderungen genügt. Das hat sich offensichtlich unter Weinkennerinnen herumgesprochen. So war es keine Überraschung, dass der erste *Weinfranken-Verführer* auf große Resonanz gestoßen ist.

Im Frankenland gibt es jedoch wesentlich mehr Weinorte und attraktive Weinwanderwege, als im ersten Buch untergebracht werden konnten. So entschlossen sich Verlag und Autoren, einen zweiten *Weinfranken-Verführer* in Angriff zu nehmen mit neuen Winzerorten und neuen Wandervorschlägen in Unter-, Mittel- und Oberfranken. Die Ausflüge sind so gehalten, dass keine Wanderung wesentlich länger als drei Stunden dauert, sodass zwischendurch oder anschließend genügend Zeit für eine ausgiebige Weinverkostung und eine gemütliche Wirtshauseinkehr bleibt. Ebenfalls wurde darauf geachtet, dass die Orte mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar sind.

Alle Wanderungen können das ganze Jahr über durchgeführt werden, auch im Winter. Nur bei Eiseskälte und Schneeverwehungen bleibt man besser daheim. Die schönste Zeit zum Kennenlernen der Weinlagen sind natürlich die Monate Mai bis Ende Oktober. Fast alle Rundgänge eignen sich für die ganze Familie. Da in Weinbergen Bäume fehlen und damit auch Schatten, sollte man an heißen Tagen nicht ohne Sonnenschutz aufbrechen und stets genügend Getränke mitnehmen. Natürlich haben wir nicht vergessen, beim Durchwandern der fränkischen Weinanbaugebiete auf die von Menschenhand geschaffenen Kulturgüter hinzuweisen, seien es Kirchen, Burgen, Schlösser, Museen, stattliche Bürgerhäuser oder sehenswerte Denkmäler, Brunnen und Bildstöcke.

Naturgemäß steht der Wein im Mittelpunkt, und jeder Ausflug schließt mit einer Weinempfehlung von den Lagen, die der Besucher durchwandert hat. Verstärkt, so unsere Erfahrung, bemühen sich fränkische Winzer, insbesondere die Vertreter der jungen Generation, die Umwelt nachhaltig zu schonen.

Noch sind Biowinzer in Franken zwar die Ausnahme, aber es gibt sie. Nach wie vor wird auf vielen Weinbergen handverlesen, werden Rebstöcke mit Komposterde und Rebenverschnitt gedüngt und umweltschädliche Spritzmittel nach Möglichkeit vermieden.

An einer Hauswand in Iphofen fanden wir diesen Spruch aus dem Jahre 1664:

*»Der edlen Frankenreben safft
gibt guthen Muet und neue kraft
Drumb willst du dein Gesundheit meren
Sollstu die Frankenreben eren
Nymalen andern wein begeren«*

Allen unseren Lesern, nicht nur denen aus Franken, mögen unsere Wanderungen sowie die empfohlenen fränkischen Weine zum Hochgenuss und, sofern maßvoll getrunken, zur Minderung ihrer Gesundheit werden.

Thilo und Jan Castner

1 Ebelsbach

Tour: Rundgang von Ebelsbach über den Golfplatz nach Steinbach und durch die Weinlage Nonnenberg zurück.

Länge: Etwa 10 km.

Dauer: Ca. 3 Std.

Höhenunterschied: Rund 80 m.

Markierungen: Grüner Turm auf weißem Grund, Hirschkäfer.

Familie: Für jede Altersstufe geeignet, allerdings ungeeignet für Kinderwagen.

Anfahrt: ÖPNV: Vom Bahnhof Ebelsbach läuft man die Georg-Schäfer-Straße Richtung Gleisenau hinunter. Danach folgt man dem Hinweisschild der *Sektkellerei Fischer* nach rechts in den Schwarzen Weg und über die Schützenstraße nach links bis zum Ebelsbacher Schützenplatz; Kfz: Autobahn A 70 Ausfahrt Ebelsbach/Eltmann (Nr. 12) in Richtung Ebelsbach, am Kreisel in Ebelsbach gleich rechts abbiegen und über Steinbacher und Georg-Schäfer-Straße Richtung Gleisenau fahren; dann abbiegen, wie oben bei ÖPNV beschrieben, und am Schützenplatz parken.

Tief im Ebelsberg ...

Diese Tour ist eine ganz besondere: Zum einen geht es nicht nur um die beiden – uns in diesem *Ausflugs-Verführer* noch häufiger begegnenden – Ws »Wein« und »Wandern«, sondern diesmal gesellt sich ein drittes hinzu. Zum anderen führt uns der heutige Weg nicht nur an der frischen Luft durch die herrliche Natur, es besteht auch die Möglichkeit, tief in den hiesigen Ebelsberg vorzudringen. Dort verbirgt sich nämlich das dritte »W«, das für »Winzersekt« steht, eine in Franken nur sehr selten zu findende Spezialität. Hergestellt wird diese Köstlichkeit vom Winzer und Brauer Martin Fischer aus dem Ortsteil Steinbach, der seit 1990 in zwei der insgesamt neun Stollen eine Sektkellerei betreibt. Der Ausbau der Stollenanlage »Kies« liegt allerdings noch weiter zurück. Nachdem 1944 das zwischen Ebelsbach und Eltmann liegende Werksgelände

der kriegswichtigen Firma Kugelfischer durch die Luftangriffe der Alliierten erheblich zerstört worden war, begann man mit dem Bau einer Stollenanlage im Ebelsberg, um vor weiteren Bombardierungen gefeit zu sein. Innerhalb von fünf Monaten trieben Kriegsgefangene neun Stollen, die mit Seitengängen verbunden waren, bis zu 120 Meter tief und 70 bis 80 Meter hoch in den Berg. Zwar wurden noch Maschinen aufgestellt und auch Probeläufe fanden statt, doch zur eigentlichen Produktion kam es nicht mehr – der Krieg war zu Ende. Nach 1945 wurde der Stollen kaum benutzt, sodass sich besondere Interessenten niederlassen konnten: Fledermäuse, die dort ihr Zuhause gefunden haben. Sie und die Sektkellerei teilen sich nun scheidlich-friedlich die Stollenanlage: Martin Fischer hat zwei Stollen für sich, in den übrigen sieben nisten die tierischen Nachtschwärmer. Von dieser ganz besonderen Nachbarschaft und über die Geschichte der Stollenanlage, aber natürlich vor allem auch über die Kunst der Sektherstellung berichten Herr Fischer und seine Angestellten gerne ausführlicher bei einer Stollenführung, die man in der Zeit zwischen dem 1. Mai und dem 31. August buchen kann.



Durch einen Schlosspark und an einem Pavillon vorbei in den Herrenwald

Doch bevor wir uns mit unterirdischen Dingen beschäftigen, gönnen wir uns einen Ausflug in die herrliche Natur der hiesigen Haßberge. Dazu laufen wir am Schützenplatz und der sich dort befindlichen Stollenanlage linker Hand vorbei und biegen nach etwa hundert Metern links bergab, wobei uns gleich zwei Wanderzeichen den Weg weisen: Zum einen ein Bussard und zum anderen der grüne Turm auf weißem Grund, der das Symbol des bekannten Burgen- und Schlösserwegs ist. Nach weiteren hundert Metern halten wir uns links und gehen schließlich über eine kleine Brücke hinweg auf den von Mauern gesäumten Park von Schloss Gleisenu zu. Wie auch heute noch erkennbar ist, war dieses früher ein Wasserschloss. Mitte des 18. Jahrhunderts wurde es von der Familie Groß von Trockau erbaut und in den 1960ern an Privateigentümer verkauft. Heute ist das Rokokogebäude Sitz der Verwaltungsgemeinschaft Ebelsbach und beherbergt zudem eine Grundschule. Wir durchqueren die gesamte Anlage, verlassen sie durch den Haupteingang und wenden uns an der Hauptstraße nach rechts. Das *Gasthaus Zehendner* als Orientierungshilfe vor uns, biegen wir dann wieder nach links ab und laufen links am hauseigenen rosenumkränzten Pavillon einen leicht ansteigenden Weg hinauf. Denn Halt machen gilt noch lange nicht, auch wenn die Versuchung angesichts der opulenten Zehendner'schen Brotzeitplatten groß ist! Auch den kulinarischen Verlockungen der *Schäfer'schen Weinscheune*, die wir bald darauf passieren, halten wir mit eisernem Willen Stand und konzentrieren uns stattdessen auf unser Wanderkennzeichen, den grünen Turm, das uns schließlich in den sogenannten Herrenwald führt. Der Weg geht auch dort weiterhin leicht bergauf und die Gipfel des Eichen-Hainbuchenwaldes bilden eine Art Laubengang, was gerade bei wärmeren Temperaturen sehr angenehm ist. So laufen wir eine knappe halbe Stunde auf weichem Grund, lauschen den zahlreichen Vogelstimmen und genießen ansonsten die Ruhe und das wohlthuende Grün um uns herum. Inzwischen hat sich auch ein neuer Wandergefährte als Wegzeichen hinzugesellt, nämlich ein respektabler Hirschkäfer, der uns bis zum Ende unserer Tour begleiten wird.

Wo Fuchs und Hirschkäfer sich »Guten Tag« sagen

Schließlich ist schon der Waldesrand zu erkennen und es eröffnet sich dem Wanderer ein herrlicher Ausblick: links der Waldsaum, rechts eine Getreidefeld und in einiger Entfernung bereits die ersten Weinberge. Kommt man dann etwas weiter heran, wird es gepflegt sportlich, denn wir nähern uns dem Rasen sowie den Sandbunkern eines Golfclubs, der hier am Rand des Naturparks Haßberge seit 2003 auf dem hügeligen Plateau hoch über dem Maintal sein Areal hat. Furchtsame Gemüter sollten sich allerdings dem schönen Ausblick nicht zu sehr hingeben, denn es droht Gefahr: Hinweistafeln warnen eindringlich vor fliegenden Golfbällen, weshalb es sich empfiehlt, hier nicht allzu lange stehen zu bleiben und lieber den Weg durch den Golfplatz zügig hinter sich zu lassen. Jenseits der Landstraße geht es dann rechter Hand weiter an Weinbergen entlang bergauf in Richtung Schönbach. Nach einer Anhöhe biegt der Weg nach links ab und führt an Getreidefeldern und Wald entlang in einiger Entfernung an dem Ebelsbacher Ortsteil Schönbach vorbei. Hier sind wir dann dort angekommen, wo sich Fuchs und Hirschkäfer »Guten Tag« sagen, denn beide Wanderzeichen führen uns links bergab in Richtung Steinbach, das noch drei Kilometer entfernt ist. Von dem Flurweg

Freier Blick auf das stattliche Anwesen von Schloss Gleisenau



aus hat man einen schönen Blick über den Main bis hin zum Steigerwald auf der anderen Flussseite. Nach einigen Hundert Metern heißt es Abschied nehmen vom festen Tritt und es geht rechts auf nahezu unbefestigtem Weg wieder in den Wald. Erst nach einiger Zeit wird der Weg im Wald wieder etwas besser, wobei die sich schlängelnde Wegstrecke wohl am besten mit den Worten wild-romantisch zu beschreiben ist. Nachdem wir zweimal feste Schotterwege gekreuzt haben, geht es schließlich recht steil bergab über Wurzelwerk, Steine und ein plätschernes Bächlein, bis wir schließlich an einer Forststraße herauskommen, wo uns eine Bank unter einer riesigen Kastanie zu einer kurzen Rast auffordert. Während der Fuchs dann rechter Hand Zeil am Main anstrebt, marschieren wir mit dem Hirschkäfer-Symbol in Richtung Steinbach, das nur mehr zwei Kilometer entfernt ist. Unsere Forststraße führt uns dann leicht bergab und an dem vorhin überquerten Bachlauf entlang durch den Wald, bis wir dessen Rand nach einer knappen Viertelstunde schließlich erreichen.



Steil geht's hinauf in die Steinbacher Weinlage Nonnenberg.

Heckenwirtschaften, Winzerhöfe und Weinberge in und um Steinbach

Rechts um die Kurve stoßen wir bald auf die ersten Häuser des Weinörtchens Steinbach. Einige von ihnen locken denn auch mit dem Schild »Heckenwirtschaft«. Wie der kundige Weinfreund weiß, deutet dies darauf hin, dass der hier ansässige Winzer vier Monate im Jahr in höchstens zwei Zeitabschnitten Wein und einfache Speisen verkaufen darf. Das Recht der Heckenwirtschaften geht auf niemand Geringeren zurück als Karl den Großen, der im Jahr 791 die Bewirtschaftung seiner Güter regelte, woraus im Lauf der Zeit in deutschen Landen ein Rechtsanspruch auf Weinausschank abgeleitet wurde, der bis heute besteht. Wir flanieren an hübschen steinernen Häuschen und schönen Bauerngärten geradeaus bis zur Dorfstraße, der wir nach links folgen. Vorbei am Dorfbrunnen und heimischen Winzerhöfen (unter anderem an dem der *Sektkellerei Fischer*) geht es dann die Dorfstraße entlang, bis wir nach einigen Minuten in den Alten Postweg abbiegen und bald danach am Ortsausgang unterhalb der Weinlage Nonnenberg ankommen. Wie im benachbarten Weinort Zeil am Main mit seinen Weinlagen Kapellenberg und Mönchshang wird auch hier schon anhand des Namens die enge Verbindung zum Bistum Bamberg deutlich, zu dem die beiden Ortschaften und damit auch die Weinberge über viele Jahrhunderte gehörten. Und wie in Zeil finden sich auch auf den knapp 13 Hektar Anbaufläche des Nonnenbergs noch die denkmalgeschützten terrassenförmigen Trockenmauern im Fischgrätmuster, die den Winzern zwar viel Handarbeit abverlangen, aber auch besondere Weine hervorbringen. Unter anderem gedeiht hier neben Müller-Thurgau und Bacchus auch der Silvaner, der von dem aus Zeil stammenden Zisterzienser-Abt Alberich Degen eingeführt wurde (vgl. dazu das Kapitel »Der fränkische Silvaner-Abt« im ersten Band des *Ausflugs-Verführer Weinfranken* über die Tour in Zeil am Main). Aber auch Martin Fischer baut hier auf 1,5 Hektar seine sogenannten Sektgrundweine an, die dann zu Winzersekt verarbeitet werden. Wir dürfen schon von den herrlichen Genüssen träumen, die wir bald verkosten werden, und laufen nun mehrere Hundert Meter an den Weinbergen entlang auf Ebelsbach zu, das wir unschwer am mächtigen Ebelsberg vor uns erkennen.

Zum Abschluss gibt es Sekt!

Nach etwa einer Viertelstunde erreichen wir den Ort und streben geradeaus dem Zentrum und der Georg-Schäfer-Straße entgegen, die wir dann – wie bereits bei der Herfahrt – nach links entlanggehen, bis uns der Schwarze Weg wieder zu unserem Parkplatz am Schützenhaus und zur Stollenanlage führt. Dort wartet dann, wenn man sich vorher angemeldet hat, Martin Fischer, der in die Geheimnisse der Stollenanlage und der Sektherstellung einführt. Fischer praktiziert noch die traditionelle Flaschengärung mit dem von Hand ausgeführten Rüttelverfahren. Damit nicht nur alles trockene Theorie bleibt, gibt es natürlich auch die Gelegenheit zur einen oder anderen Kostprobe seines Sortiments. Und auch für das leibliche Wohl wird dabei bestens gesorgt. Prost!

Sektempfehlung

Ausnahmsweise gibt es an dieser Stelle keine Weinempfehlung, sondern die eines Winzersekts: Der extra trockene Silvaner aus dem Anbaugebiet Nonnenberg muss den Vergleich mit hochwertigen Produkten namhafter Konkurrenten in keiner Weise scheuen. Wer das Außergewöhnliche sucht, dem sei der Gold-Rivaner mit echtem, 23-karätigem Gold empfohlen.

Jan Castner

Informationen:

Verwaltungsgemeinschaft Ebelsbach, Schloss Gleisenaue, Georg-Schäfer-Straße 56, 97500 Ebelsbach, Tel. 0 95 22/72 50, Fax 0 95 22/7 25 66, www.vg-ebelsbach.de

MF Frankensekt, Martin Fischer, Dorfstraße 27, Tel. 0 95 22/50 65, Fax 0 95 22/8243, www.mf-frankensekt.de

Einkehrtipps:

Gasthaus Zehendner, Obere Eichenleite 2, Tel. 0 95 22/18 31, Fax 0 95 22/8 001 37. Geöffnet Mo–Mi, Fr ab 15.00, Sa ab 14.00, So/Fei ab 9.00, Do Ruhetag, jeden 1. So im Monat geschlossen, www.gasthaus-zehendner.de

Weinscheune Schäfer, Kirchstraße 13, Tel. 0 95 22/95 05 00.
Geöffnet Mi–Sa ab 16.00, So/Fei ab 14.00, Mo und Di
Ruhetag, www.weinscheune-schaefer.de

Extras:

Am letzten Sa im Jun veranstaltet die Sektkellerei *Fischer* auf dem Ebelsbacher Schützenplatz seit einigen Jahren die »Fränkische Sektnacht«, die Besucher von fern und nah anzieht.

Karten:

Appelt Wanderkarte 1:50.000, Nr. 9, Bamberg/Bad Staffelstein und Fritsch Wanderkarte 1:50.000, Nr. 69, Naturpark Hassberge

Zu den Autoren

Jan Castner, Jahrgang 1969, geboren in Nürnberg, lebt seit knapp 20 Jahren in Bamberg und ist dort an einem Gymnasium tätig. Er liebt und schätzt seine fränkische Heimat, die er unermüdlich durchfährt und durchstreift. Seine schönsten Eindrücke und Erlebnisse dieser Touren finden sich dann in diversen *Ausflugs-Verführern* des *ars vivendi verlags* wieder, beispielsweise im *Großstadt-Verführer*, oder in den *Ausflugs-Verführern Franken* und *Weinfranken*.

Dr. Thilo Castner, Jahrgang 1935, war bis 1998 Studiendirektor an der städtisch-staatlichen Wirtschaftsschule Nürnberg und ist seitdem immer wieder in seiner fränkischen Heimat unterwegs, um neue, verborgene Schätze Frankens zu entdecken. Als freier Mitarbeiter der *Nürnberger Nachrichten* hat er nicht nur zu aktuellen Fragen der Wirtschafts- und Sozialpolitik Stellung bezogen, sondern auch öfters gern gelesene Ausflugs- und Wandertipps veröffentlicht. Außer am *Kleinstadt-* und *Großstadtverführer* arbeitete er u.a. am *Wirtshaus-Verführer Franken* sowie an den *Ausflugsverführern Fränkische Schweiz*, *Weinfranken* und *Franken* mit.

Register

- Abt-Ludwig-Hütte 55
Altmannsdorf 25–30
Aschaffenburg 84
Aschenberg 6, 100
Astheim 58, 62
Bamberg 15, 18, 20, 21
Berolzheim 143
Bischofsberg 85, 88
Breitbach 55
Buchbrunn 72, 73, 74, 75
Buchbrunnerberg 72, 73
Bullenheim 115, 116, 119–125
Burg Hoheneck 141, 142, 143,
144
Dettelbach 61, 63
Donnersdorf 28
Dornheim 115
Ebelsbach 10–17
Ebelsberg 10, 11, 15
Eibelstadt 94
Eichenrangen 21
Einersheim 98, 99, 100, 103,
112
- Einkehrmöglichkeiten
- *Alter Gewölbekeller* 57
- *Altes Rathaus* 24
- *Alte Scheune* 57
- *Bayerischer Hof* 76
- *Behringer* 51
- *Der Löwenhof* 80, 81, 83
- *Deutscher Hof* 103, 104
- *Düll* 97
- *Down Town* 42, 43
- *Ehegrund* 133
- *Ehrbar Fränkische Weinstube*
106, 108, 111
- *Goldene Krone* 83
- *Goldener Löwe* 51
- *Goldener Stern* 103
- *Klosterschänke* 87, 90
- *Puglia* 43
- *Ritter Jörg* 97
- *Rödelseer Winzerstube* 83
- *Schwarzer Adler, Ipsheim*
145, 146
- *Schwarzer Adler, Weigen-*
heim 140
- *Weinkrug* 70
- *Weinscheune Schäfer* 12, 17
- *Wolzenkeller Homburg* 70
- *Zehendner* 12, 16
- *zum Falkenberg* 29, 30
- *Zum Goldenen Hirsch* 145,
146
- *Zum grünen Baum* 32, 33,
36, 37
- *Zum Riesen* 91
- *Zum Schwarzen Adler, Ul-*
senheim 136, 140
- *zum Zabelstein* 25, 29, 30
- *Zur Bretzel* 91
- *Zur Krone, Escherndorf* 62,
63
- *Zur Krone, Großheubach* 91
- Eltmann 10
Engelsberg 86
Escherndorf 58, 59, 60, 62,
63
Europaweinberg 144
Falkenberg 25, 27, 28, 29
Frickenhausen 105–111
Fröhstockheim 79
Gaibach 44–51
Geroldsbach 128

- Gollach 135, 136
 Gollachtal 135, 137, 139
 Großharbach 124
 Großheubach 84–91
 Handthal 52, 54
 Handthaler Bach 54
 Haßberge 12, 18, 21, 22
 Herbolzheim 130, 136
 Herrenwald 12
 Herrnberchtheim 120
 Himmelstadt 38–43
 Hohenkottenheim 126, 128,
 129, 131, 132
 Hoher Landsberg 137
 Homburg 64–70
 Hüttenheim 112–118, 123
 Iphofen 9, 73, 77, 78, 80, 81,
 82, 83, 98–104, 112,
 124, 126
 Ipsheim 141–146
 Ippesheim 120, 124, 125
 Irrbach 130, 131
 Kalbberg 100, 101
 Kallmuther Berg 65
 Kammerforst 52, 55
 Kapellberg 121, 122, 123, 136,
 137, 138
 Kaubenheim 143
 Kitzingen 71–76, 82, 116, 158
 Kleinheubach 86, 90
 Kloster
 - Engelberg 84, 85, 86, 88,
 90
 - St. Ludwig 32, 36

 Köhler 59
 Kunigundenwald 122
 Langer Berg 136
 Lerchenberg 64
 Lengfurt 64, 69, 70

 Main 14, 21, 31, 35, 36, 41, 42,
 52, 59, 61, 62, 64, 66,
 86, 92, 105
 Mainbernheim 73, 79
 Mainschleife 50, 51, 58, 63
 Maintal 8, 13, 23, 32, 39, 41,
 45, 65, 88, 89, 94, 107
 Marktbreit 115
 Michelsberg 18
 Miltenberg 84, 86, 88, 89,
 90, 91
 Naturpark
 - Frankenhöhe 130
 - Haßberge 13, 18
 - Steigerwald 130
 Naturschutzgebiet
 - Gipshöhle Höllern 129, 131
 - Gipshügel Sieben Buckel
 129, 131
 - Mainauen 36
 Nenzenheim 113, 115, 116
 Neuhof 25, 26, 28
 Neuses am Berg 58–63
 Neusetz 61
 Nordheim (Markt), Mittel-
 franken 58, 59, 126–
 133, 140
 Nordheim, Unterfranken 126
 Oberhaid 18, 19, 24
 Oberschwarzach 52–57
 Ochsenfurt 107
 Odenwald 65, 84, 86
 Paradieswein 124, 125
 Possenheim 100
 Rennweg 21, 22
 Repperndorf 73, 74
 Rettersheim 64
 Rödelsee 73, 77, 79, 80, 81,
 82, 83, 112
 Rüdelsbronn 143

- Sandhof 20
 Schlossberg 69, 100,
 Schloss
 - Crailsheim 77–83
 - Einersheim 99
 - Gaibach 46, 47, 51
 - Gleisenau 12, 13, 16
 - Homburg 66, 68, 69, 70
 - Kleinheubach 86
 - Oberschwarzach 52, 54
 - Schwanberg 79,
 - Seehaus 128, 130, 131, 132,
 133
 - Sommerhausen 95
 Schnepfenbach 61
 Schönbach 13
 Schwanberg 73, 77, 78, 79,
 81, 83, 98, 99, 104, 115
 Schwarzach 52
 Seinsheim 102, 116, 122, 123,
 124
 Sommerhausen 92–97,
 Spessart 65, 75, 84
 Staffelbach 18, 19, 22, 23
 Stammheim 34
 Steigerwald 14, 20, 22, 23, 25,
 28, 52, 126
 Steinbach 10, 13, 14, 15, 93, 96
 Stettfeld 19
 Stollberg 53, 54, 56
 Stollburg 52, 53
 Tannenberg 112, 113, 114, 115,
 116, 117, 118, 119, 123,
 Trennfeld 64
 Traustadt 28
 Uffenheim 134, 135, 139
 Ulsenheim 134, 135, 136, 140
 Unterhaid 18–24
 Uttenhofen 135
 Vogelgesangberg 100
 Vogelsburg 34, 59
 Volkach, Fluss 50
 Volkach, Ortschaft 44, 45, 50,
 51, 58, 62
 Weigenheim 115, 124, 134–
 140
 Weihnachtspostamt 38, 41,
 43
 Weingut, teilweise mit Ein-
 kehrmöglichkeit
 - *GWf-Weingalerie Schloss*
 Crailsheim 83
 - *Lorenzkellerei* (Lothar
 Straub) 87, 88, 90
 - *MF Frankensekt* (Martin Fi-
 scher) 10, 11, 16
 - *Weinbau Auer* 24
 - *Weinbau Düll* 61, 63
 - *Weinbau Klaus Weyrauther*
 23, 24
 - *Weinbau und Häckerstube*
 Engel 145, 146
 - *Weingut am Sonnenwinkel*
 29, 30
 - *Weingut Artur Steinmann*
 95, 96, 97
 - *Weinbau und Heckenwirt-*
 schaft Felsenkeller
 (Eduard Hopfner) 138,
 139, 140
 - *Weingut Groha* 55, 56, 57
 - *Weingut Meintzinger* 108,
 109, 110, 111
 - *Weingut Thomas Götz* 49, 51
 - *Weingut und Heckenwirt-*
 schaft Sebastian Lothar
 34, 35, 37
 - *Weingut & Weinkellerei Bern-*
 hard Völker 73, 75, 76
 - *Weingut & Winzerhof Emme-*
 rich 101, 102, 103, 104

- *Weingut Werner Probst* 126, 127, 132, 133
 - *Weinhaus Pröstler* 42, 43
 - *Winzerhof Blank* 67, 68, 69, 70
- Weinlagen
- Bullenheimer Paradies 120, 123, 124, 125
 - Domherr 98
 - Donnersdorfer Zabelstein 27, 29
 - Edelfrau 64, 66, 67
 - Escherndorfer Fürstenberg 59
 - Escherndorfer Lump 58, 59, 61
 - Frickenhäuser Fischer 105, 109, 110
 - Frickenhäuser Markgraf Babenberg 105
 - Frickenhäuser Kapellenberg 105, 106, 109, 110
 - Gaibacher Kapellenberg 48, 49, 50, 51
 - Großheubacher Bischofsberg 85, 87
 - Handthaler Stollberg 53, 54, 56
 - Himmelstadter Kelter 38, 39
 - Hohenecker Rangen 141, 143
 - Hohenlandsberg 138, 139
 - Höll 141, 145
 - Homburger Kallmuth 64, 67, 69
 - Iphöfer Kronsberg 98, 103
 - Ipsheimer Burg Hoheneck 141
 - Julius-Echter-Berg 79, 98
 - Kalb 98, 101
 - Kammerforster Teufel 52, 55, 56
 - Kapellberg 137, 138
 - Kitzinger Eselsberg 72, 74, 75, 76
 - Lerchenberg 64, 66
 - Neuseser Glatzen 58, 60, 63,
 - Nonnenberg 10, 14, 15, 16
 - Oberschwarzacher Herrenberg 52, 53, 54, 55, 56
 - Obervolkacher Landsknecht 50
 - Ölspiel 93
 - Reifenstein 92, 93, 96
 - Repperndorfer Kaiser Karl 74, 75
 - Rödelseer Küchenmeister 75, 79, 80, 82
 - Rödelseer Schwanleite 79, 80, 82
 - Seinsheimer Hohenbühl 119, 122, 123
 - Sonnenberg, Iphofen 100
 - Sonnenberg, Ipsheim 141, 143, 144
 - Sonnenwinkel 26, 27, 29, 30
 - Staffelbacher Spitzlberg 19
 - Steinbach 14, 15, 93, 96
 - Sulzfelder Cyriakusberg 75
 - Ulsenheimer Huttenberg 136
 - Unterhaider Röhthla 18, 19, 20
 - Volkacher Kirchberg 45
 - Volkacher Ratsherr 44, 45, 50,
 - Wipfelder Zehntgraf 31, 32, 33, 35, 37
 - Wolpenberg 64, 66

- Zeiler Kapellenberg 15
- Zeiler Mönchshang 15
- Zeilitzheimer Heiligenberg 50

Weinsorten

- Acolon 42, 43, 110, 155
- Bacchus 15, 29, 34, 40, 42, 49, 56, 61, 88, 102, 115, 117, 124, 138, 141, 146, 152
- Blanc de Noir 88
- Blauburger 35, 67, 155
- Blauer Portugieser 115, 155
- Blauer Silvaner 73
- Blauer Spätburgunder 155
- Cabernet Dorsa 35
- Dornfelder 29, 43, 57, 61, 88, 115, 117, 124, 138, 146, 155, 156
- Domina 29, 49, 56, 61, 67, 72, 76, 102, 115, 117, 124, 138, 139, 141, 155
- Elbling 32
- Gewürztraminer 102, 153
- Grauburgunder 29, 34, 72, 82, 146, 152
- Heunisch 73, 151
- Junker 32
- Kerner 29, 34, 40, 42, 56, 61, 63, 72, 102, 115, 124, 141, 152
- Lemberger (Blaufränkisch) 43, 155, 156
- Merlot 88, 103, 156
- Monarch 138, 139, 156
- Müller-Thurgau (Rivaner) 15, 23, 29, 34, 37, 40, 42, 49, 51, 56, 57, 61, 67, 69, 88, 102, 115, 117, 124, 138, 141, 143, 146, 152, 153, 154, 155, 157

- Muskateller 32, 153
- Österreicher 32
- Portugieser 102, 155, 156, 157
- Regent 29, 141, 146, 157
- Riesling 34, 37, 49, 61, 67, 82, 88, 96, 98, 102, 110, 117, 138, 139, 141, 146, 152, 153, 154, , 155
- Rotling 29, 49, 56, 57, 61, 117, 124, 146, 157,
- Saint Laurent 88
- Scheurebe 40, 42, 61, 102, 103, 115, 117, 153, 154
- Schwarzriesling
- Silvaner 15, 16, 29, 34, 40, 49, 51, 54, 56, 61, 67, 69, 72, 81, 82, 88, 102, 110, 115, 117, 124, 125, 138, 141, 146, 152, 153, 154, 155, 157
- Spätburgunder 34, 42, 67, 90, 115, 139, 141, 155
- Traminer 110, 154
- Weißburgunder 29, 42, 88, 117, 132, 154
- Weißer Gutedel 73, 152

- Willanzheim 79, 112, 116, 118,
- Windsheimer Bucht 144, 151
- Winterhausen 92, 94,
- Wipfeld 31–37
- Würzburg 18, 40, 53, 69, 92, 105, 158, 159
- Wolpenberg 64, 66
- Zabelstein 25, 26, 27, 28, 29,
- Zeil am Main 14, 15,
- Zeilitzheim 48

Kleines Abc der empfohlenen Frankenweine

Die fränkischen Weißweine

Bacchus

Eine ertragreiche Neuzüchtung aus Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau, ist aber nur von durchschnittlicher Qualität. Er ist ein würziger und bekömmlicher Wein, fruchtig und gehaltvoll, wenn er spät geerntet wird, und ist zu aromatischen Speisen zu empfehlen. Der Bacchus wird vorwiegend halbtrocken angeboten und zählt zu den beliebten, duftigen Trinkweinen. Er passt sehr gut zu Desserts und Mehlspeisen.

Grauburgunder

Der Grauburgunder aus dem Anbaugebiet Franken zählt zu den besten der Welt. Obwohl die Haut seiner Beeren rötlich gefärbt ist, gehört der Grauburgunder zu den Weißweinsorten. Diese in französischsprachigen Ländern unter dem Namen *Pinot gris* bekannte Rebsorte kann sowohl als süßer und gehaltvoller als auch als trockener Wein angebaut werden. In seiner süßen Form ist er auch unter dem Synonym Ruländer bekannt und wird gerne als Aperitif gereicht. Die trockene Variante hingegen passt besonders gut zu jeder Art von Fisch und Meeresfrüchten.

Kerner

Eine seit 1969 geschützte neue Rebsorte, gezüchtet aus blauem Trollinger und weißem Riesling. Beansprucht in Franken die klassischen Silvaner-Standorte, also Muschelkalkböden. Der Kerner ist dem Riesling ähnlich, würziger zwar, besitzt dafür aber weniger Rasse. Er passt besonders gut zu Kalbs-, Schweine- und Lammgerichten sowie zu schmackhaften Käsesorten.

Müller-Thurgau

Die 1882 von dem schweizerischen Pflanzenphysiologen Hermann Müller aus Thurgau geschaffene Züchtung ist nach neuesten Erkenntnissen der Forschung eine Kreuzung aus Silvaner und Gutedel und die in Franken am häufigsten anzutreffende Rebsorte (über 40 % der Anbaufläche). Er stellt relativ geringe Ansprüche an Klima und Boden, reift früh und bringt

umfangreiche Erträge. Er gilt wegen des geringen Säuregehalts als bekömmlicher und süffiger Zechwein und ist ein idealer Begleiter leichter und zart aromatischer Speisen.

Muskateller

Der Muskateller ist eine der ältesten kultivierten Rebsorten und war bereits in der Antike bei den Phöniziern und Griechen beliebt. Seine Beerenfarbe deckt je nach Variation das ganze Spektrum zwischen hellgelb und violett ab. Der gewonnene leichte Weißwein hat, wie sein Name bereits andeutet, ein intensives und markantes, aber unaufdringliches Muskatbukett. Er wird vorwiegend zu leichtem Essen getrunken. Obwohl der Muskateller schon im 12. Jahrhundert auch in Deutschland bekannt war, wird er heute selten angebaut, da er eher zu den anspruchsvollen Rebsorten gehört und viel Wärme braucht. Auch im Anbaugebiet Franken gehört er zu den Exoten unter den Rebsorten.

Ortega

Eine Neuzüchtung aus Müller-Thurgau und Siegerrebe (Madeleine Angevine x Gewürztraminer) der Bayerischen Landesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau aus dem Jahr 1948. Die ertragreiche Traube wird in Franken nur sehr selten angebaut und stellt an Böden und Lagen keine hohen Ansprüche. Die Reben sind früh reif. Der Wein hat ein feines Bukett und eine harmonische Fülle und ist gut lagerfähig.

Riesling

Er gilt als der »König der Weißweine«, kann jedoch in Franken nur in den besten und sonnigsten Lagen angebaut werden, da die Trauben relativ spät reifen und sehr hohe Ansprüche an die Bodenverhältnisse stellen. Dort jedoch, wo er im Frankenland günstige Bedingungen vorfindet, kommen seine Spezifika – eine belebende Fruchtsäure, ein hoher Extraktgehalt und eine duftige Blume – voll zur Entfaltung. Der Riesling erreicht eine hohe Lagerfähigkeit und schmeckt besonders zu herzhaften Vorspeisen, Fisch- und Schallengerichten sowie zu hellem Fleisch und delikateten Soßen.

Scheurebe

Eine von dem deutschen Züchter G. Scheu 1916 gezüchtete robuste Kreuzung aus Silvaner und Riesling. Die Rebe verlangt eine

gute Lage und reift erst in den letzten sonnigen Herbsttagen. Infolgedessen hat die Scheurebe ein belebendes und würziges Bukett. Sie schmeckt vorzüglich zu pikanten Speisen, zu kräftigen Fleisch- und herzhaften Fischgerichten. Auch als Aperitif und zum Dessert geeignet.

Silvaner

Die Traube wurde Mitte des 17. Jahrhunderts in Franken heimisch und war bis in die 50er Jahre des 20. Jahrhunderts die am häufigsten anzutreffende Rebsorte im Frankenland. Diesen Rang hat jedoch inzwischen der Müller-Thurgau eingenommen. Der Name »Silvaner« wird mit einiger Sicherheit auf Transsilvanien (Siebenbürgen) zurückgeführt. Die Traube selbst, wie man heute dank moderner genetischer Analyseverfahren weiß, ist eine Kreuzung von Traminer und Österreichisch Weiß. Silvanerwein wird überwiegend als mild, harmonisch, fruchtig, körperreich und breit beschrieben, hat einen feinen Duft und eine angenehme Säure. Neben dem Riesling gilt der Silvaner als die edelste Sorte, was ihm die Bezeichnung »Frankenriesling« eingebracht hat. Er passt zu vielen Speisen und hat eine mittlere bis späte Reifeperiode.

Traminer

Als eine der ältesten und besten Sorten wurde die Rebe vermutlich bereits von den Römern angebaut. In Franken spielt der Traminer allerdings nach wie vor nur eine untergeordnete Rolle, wahrscheinlich deshalb, weil die spät reifende und sehr zuckerreiche Rebe hohe Ansprüche an Lage und Boden stellt und im Ertrag sehr unsicher ist. Andererseits sind Traminerweine von hoher Qualität. Das Bukett erinnert an Wildrose und Vanille. Schmeckt vorzüglich zu jedem Menü und besonders auch zu Desserts.

Weißburgunder

Ein echter Vertreter des »Weinadels«. Ist mengenmäßig unsicher. Benötigt warme, windgeschützte bis sehr gute Lagen und ist hierin dem Silvaner ähnlich. Spritzige Weißburgunder sind zu leichten Gerichten wie z. B. Spargel zu empfehlen, kräftige zu Fisch- und Nudelgerichten.

Die fränkischen Rotweine

Acolon

Diese Kreuzung aus Lemberger und Dornfelder erhielt erst 2002 die Zulassung vom Bundessortenamt. Danach wurde der Acolon v. a. in Baden-Württemberg sehr beliebt, aber auch Franken zählt zu seinen Anbaugebieten. Acolon reift früh und benötigt wie Silvaner und Müller-Thurgau eine gute Lage, um sein Aroma ideal ausbilden zu können. Dann aber kann aus dieser Rebsorte ein farbintensiver, kräftiger Wein werden, der mit seinen dezenten Tanninen und Fruchtaromen begeistert und sich gut als Begleiter zu deftigen Fleischgerichten eignet.

Blauburger

1923 in Österreich aus einer Kreuzung von Blauem Portugieser und Lemberger entstanden. Obwohl sie eigentlich nicht anspruchsvoll ist, kann diese Rebsorte stark an geschmacklicher Intensität verlieren, wenn sie zu dicht oder unter zu ungünstigen Bedingungen angebaut wird. Deshalb und wegen seiner schönen blauschwarzen Farbe wird der Blauburger oft auch als Verschnitt- oder Deckwein benutzt, nur selten wird er reinsortig abgefüllt. Der aus dieser Traube gekelterte Wein hat einen sehr samtigen und vollmundigen Geschmack. Manchmal weist sein Bukett auch ein leichtes Beerendaroma auf, das an Johannisbeeren oder Holunder erinnert. Er passt zu jedem deftigen Essen und ist auch als reiner Trinkwein vorzüglich geeignet.

Blauer Spätburgunder

Gilt als Riesling der Rotweine und ist der bedeutendste und beste der roten Weine nicht nur in Franken. Liebt Buntsandsteinböden und eine lange Reifezeit. Wie die meisten Rotweine ist der Spätburgunder gut lagerungsfähig. Zu empfehlen zu Wildgerichten, Kurzgebratenem und aromatischen Käsesorten.

Domina

Eine erfolgreiche Neuzüchtung aus Portugieser und Blauem Spätburgunder aus dem Jahr 1927. Wird vorwiegend in Franken angebaut und ist ein farbintensiver und säurehaltiger Wein, der hervorragend zu Wild, Rinderbraten und dunklen Soßen schmeckt.

Dornfelder

Eine 1955 gelungene Neuzüchtung aus Helfensteiner (Frühburgunder x Trollinger) und Heroldrebe (Portugieser x Limberger). Der Name geht auf den Weinbaufachmann Imanuel Dornfeld aus Weinsberg zurück. Mit großem Erfolg vor allem in Württemberg angebaut, dagegen nur gelegentlich in Franken. Schmeckt wie die meisten Rotweine vorzüglich zu Wildgerichten mit kräftiger Soße, aber auch zu Schinken und roter Wurst.

Lemberger (Blafränkisch)

Diese Rebsorte benötigt mildes Klima und einen windgeschützten Standort, um gedeihen zu können. Der Lemberger ist, nachdem er seit 2002 auch offiziell Blafränkisch genannt werden darf, neben seinem Hauptanbaugebiet Baden Württemberg ebenfalls in Franken zu finden. Der Wein hat eine tiefrote Farbe und ein intensives, ausdrucksstarkes, fruchtiges Aroma, das an Kirschen und Beeren erinnert.

Merlot

Der Merlot stammt aus dem Bordeaux und gehört zu den sechs Rebsorten, die dort für Rotweine verwendet werden dürfen. Obwohl sein Anbaugebiet in Franken in den letzten Jahren größer geworden ist, ist er dort bislang insgesamt nur selten anzutreffen. Er ist weich im Geschmack, aber zugleich auch fruchtig und körperreich, außerdem reift er früh und entfaltet sein volles Aroma bereits nach kurzer Lagerzeit. Sein Geschmack kann an Pflaumen, Kirschen, Gewürze oder Beeren erinnern, und er schmeckt besonders gut zu Antipasti.

Monarch

Der Name dieser Rebsorte soll ihren einzigartigen, edlen Charakter unterstreichen. Der Monarch wurde 1988 im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg aus einer Kreuzung von Sola und Dornfelder gezüchtet, mit der Intention, eine gegen Pilz widerstandsfähige Rebsorte zu kreieren. Diese sehr junge Rebsorte ist noch nicht weit verbreitet und wird bislang nur selten in größeren Mengen angebaut. Die aus ihr gekelterten Weine sind tanninreich, kräftig im Geschmack und bestechen durch ihr intensives, fruchtiges Bukett.

Portugieser

Die Traube wurde in Österreich bereits im 18. Jahrhundert planmäßig angepflanzt. Der Portugieser ist ein eher leichter Rotwein und ähnelt, was die Wirtschaftlichkeit betrifft, dem Müller-Thurgau unter den Weißweinen. Gedeiht am besten auf Buntsandsteinböden. Der milde Schoppenwein passt hervorragend zu leichtem Braten sowie zu Lamm- und Wildgerichten.

Regent

Eine noch junge Rotweinsorte, 1967 aus den Rebsorten Diana (Silvaner und Müller-Thurgau) und Chambourcin in Geilweilerhof (Südpfalz) gezüchtet, aber erst seit einigen Jahren in Franken angebaut. Die Rebe hat eine gute Resistenz gegenüber bestimmten Pilzkrankheiten und treibt mittelfrüh aus. Die Weine sind kräftig, vollmundig und farbintensiv und haben Ähnlichkeit mit südländischen Rotweinsorten. Die Lagerfähigkeit bewegt sich im mittleren Zeitrahmen.

Schwarzriesling

Als Ursorte der Burgunderfamilie hat er nichts mit dem echten Riesling zu tun und wird in Deutschland offiziell auch als »Müllerrebe« geführt. Ist ein süffiger Zechwein, als Spätlese geerntet, jedoch von ansprechendem Niveau. Schmeckt besonders gut zu Braten, Wild und würzigen Käsesorten.

Rotling

Ist eine ursprüngliche Form des Roséweins, heute eine Mischung aus Rotwein- und Weißweinmosten (das Vermischen von Rot- und Weißwein ist heute strikt untersagt). Der Rotling wird in Württemberg auch als »Schillerwein« bezeichnet. Er hat ein aromatisches und anregendes Bukett und wird stets gut gekühlt getrunken.

Nützliche Adressen

Weinland Franken
www.weinland-franken.de

Fränkischer Weinbauverband e. V./
Gebietseinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH
Herzstraße 12
97076 Würzburg

Postfach 5764
97070 Würzburg
Tel. 09 31/39 01 10
www.frankenwein-aktuell.de
www.haus-des-frankenweins.de

Winzergemeinschaft Franken eG
Alte Reichsstraße 70
97318 Kitzingen

Postfach 505
97307 Kitzingen
Tel. 0 93 21/7 00 50
www.GWF-Kitzingen.de

Nützliche Adressen

Fränkisches Weinland Tourismus GmbH
Am Congress Centrum
Turmgasse 11
97070 Würzburg
Tel. 09 31/37 23 35
www.fraenkisches-weinland.de

Mittelfränkische Bocksbeutelstraße
Touristinformation
Kreisfremdenverkehrsamt
Hauptstr. 1
91443 Scheinfeld
Tel. 0 91 62/1 24 24
www.bocksbeutelstrasse.de

Tourismusverband Franken e. V.
Postfach 440453
90209 Nürnberg
Tel. 09 11/94 15 10
www.frankentourismus.de
www.franken-weinland.de



Franken ist ein Paradies für jeden Weinliebhaber – farbenprächtige Weinberge, idyllische Winzerstädtchen und traditionsreiche Weingüter bilden eine einzigartige Kulturlandschaft und sind ideal für abwechslungsreiche Wander- und Genusstouren mit der ganzen Familie.

Dieses Buch serviert 20 Ausflüge mit

- ausführliche Tourenbeschreibungen
- Detail- und Übersichtskarten
- Einkehrtipps
- Hinweisen zu den kulturellen Highlights der Winzerstädte
- Weinempfehlungen
- Informationen zu Weinfesten, Weinproben und Weinverkäufen

ISBN 978-3-86913-283-9



9 783869 132839

www.arsvivendi.com

EIN  FÜR
FRANKEN

ars vivendi 