



Unser Weintipp verbindet die Anbauggebiete Baden und Württemberg über den Bindestrich hinweg. SCHÖNER SÜDWESTEN-Redaktionsleiter Uli Weissbrod stellt aus beiden Landesteilen Weinmacher mit Herzblut und Qualitätsbewusstsein vor.

Dicke Überraschung

In den Heitlinger Genusswelten des Multi-Unternehmers, Visionärs und Genussmenschen Heinz Heiler mit dem Herzschlag in Östringen-Tiefenbach im Kraichgau spielt das Weingut Burg Ravensburg eine ganz besondere Rolle. Rund um die Burganlage bei Sulzfeld erstrecken sich auf ca. 35 Hektar Anbaufläche die Rebhänge des Weinguts, das – urkundlich bereits im Jahr 1251 erwähnt – zu den ältesten deutschen Gütern zählt.

In den südwestlich bis südöstlich ausgerichteten Toplagen des Guts wie Husarenkappe und Kapellenberg (Rieslinge), Löchle (Burgunder) oder Dicker Franz (Blafränkisch) wird seit 2014 biodynamisch gearbeitet (seit 2023 Demeter-zertifiziert) und dort reifen ganz besondere Pretiosen heran.

Der Lemberger, auch als Blafränkisch bekannt, stammt ursprünglich aus Österreich (daher auch sein „Kosenamen“ Pinot Noir des Ostens) und wird in Deutschland hauptsächlich in Württemberg angebaut. Kleinere Anbaugebiete finden sich in der Pfalz, in Rheinhessen, aber auch in Baden. Neben dem Spätburgunder gilt er für viele als die wertvollste deutsche Rotweinsorte

und bringt – speziell, wenn sortenrein im Barrique ausgebaut – hervorragende Ergebnisse in die Flasche.

Ravensburg-Weinmacher Claus Burmeister und seinem Team gelingt mit dem Dicken Franz (benannt nach dem ehemaligen, korpulenten Burgherrn Franz von Höler) eine dicke Überraschung als ungemein kraftvoller, dunkelbeeriger und erdiger Lemberger. Im Duft drängen sich schwarze Johannisbeere, reife Brombeeren und schwarze Kirsche aneinander, unterlegt mit Tönen von Zartbitter-Schokolade und Espresso.

Nach 14-monatiger Lagerung im Barrique entfaltet der Dicke Franz seine wahre Größe aber am Gaumen: süffig und bissig, eine Aromen-Explosion aus dunklen Früchten wie schwarze Pflaumen, Cassis und Schlehen mit Holunder und einer Spur grüner Paprika. Der Abgang ist geprägt von einer angenehmen Säure, Mineralität mit leichter Rauchnote sowie seidigen Tanninen.

Eine exzellente Wahl zum Oster-Menü wie würzigem Lamm, Wild, Rinderbraten und zu kräftigem Käse.



Weingut Burg Ravensburg

Am Mühlberg 3
76684 Östringen-Tiefenbach
Tel.: +49 7259 9112-0
www.weingut-burg-ravensburg.de

Weinlese von Hand im biodynamisch bewirtschafteten Rebhang direkt unterhalb von Burg Ravensburg.



Fotos: PR

2018
Dicker Franz
Blafränkisch
VDP Großes Gewächs
€ 35,00

 E
Von s
gefertig
delikate
In Reu
sein pe
 S
Erfahre
Stadtfü
mechte
Asche
lingen c

Konta
Tourist
Markt
72764
Tel. 07
info@t