

Bernd Hofmann • Oberndorfer Str. 20 • 91472 Ipsheim



PRESSETEXT

vielfalter – der leicht andere Wein aus Mittelfranken

Frisch und feinduftig ist diese Cuvée, die 12 fränkische Winzer in eine Flasche bringen: Der **vielfalter** ist ein trockener, weißer Jahrgangsw Wein, der seit über 10 Jahren vieles vereint – Leichtigkeit, die große Vielfalt der mittelfränkischen Böden, auf denen der **vielfalter** wächst, und die Stärken und Eigenarten der Winzer. Sie arbeiten gemeinsam an einem Wein, dem **vielfalter**, teilen für ihn ihr Wissen, geraten aneinander, finden immer wieder neu zusammen und lernen voneinander.

Der **vielfalter** erscheint in einer klaren, schlanken Flasche, ist übersichtlich, modern gestaltet und strahlt Sinnlichkeit aus. Ein kurzer Text auf dem Vorderetikett erzählt jedes Jahr Neues über den **vielfalter**. Auf dem Rückenetikett zeigt der Wein zusätzliche Informationen über seine Herkunft und seinen Charakter. Die Grafikdesignerin Simone Wege und die Texterin Jutta Krautscheid aus Köln haben dem **vielfalter** so ein sehr persönliches Erscheinungsbild gegeben.

Aber nicht nur das Aussehen, sondern auch die Entstehung und der Geschmack des **vielfalters** sind besonders: Die Region Mittelfranken, in der die unterschiedlichsten Arten von bunten Tagfaltern leben, ist mit nur circa 300 Hektar ein kleiner Teil des Anbaugbietes Franken und vielen Weinfreunden leider immer noch zu wenig bekannt. Auf den weichen Hügeln am Rande des Steigerwaldes wachsen die Reben hier auf einem ganz besonderen Terroir: dem Gipskeuper, der vor etwa 200 Millionen Jahren in einer großen Lagune entstand. Entwickelt hat sich hier eine Landschaft mit kargen Böden und trockenem Klima – die Weinberge liegen heute vielfach zwischen Obstanlagen und Wiesen.

Die **vielfalter**-Winzer unterziehen ihre Weinberge einem strengen, klar definierten **vielfalter**-Qualitätsmanagement: Alle Anbauflächen werden umweltschonend bearbeitet und in der Wachstumsperiode mehrfach von den **vielfalter**-Winzern begangen. Dabei berät man sich über qualitätsfördernde Maßnahmen und Ertragsregulierungen, wie das Entfernen von schwachen Trieben und eine schonende Entfernung der Blätter, um die Trauben der Sonne auszusetzen. Kurz vor der Lese wird der Reifezustand der Trauben geprüft. Dabei sind nicht nur die Öchsle-Grade, also der Zuckergehalt in den Trauben ausschlaggebend, die Trauben müssen auch wohlschmeckend sein und eine gute Farbe aufweisen. Nur gesunde, vollreife Trauben werden dann für die Lese des **vielfalter** verwendet.



Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst. Der Most wird dann sofort geklärt und bei 16 bis 18 Grad kühl vergoren. Diese Temperatur sorgt für eine lange Gärung. Die Fruchtaromen bleiben so erhalten und können nicht, wie früher oft, durch eine stürmische Gärung aus dem Wein entweichen. Durch die lange Gärzeit bildet sich außerdem eine feine Kohlensäure, die dem **vielfalter** seine typische Frische verleiht. Lange, manchmal bis in den Januar hinein, bleibt der **vielfalter**-Jungwein auf der Feinhefe, seiner „Mutter“ liegen. Sie gibt in dieser Zeit geschmacksbildende Stoffe an den Wein ab und es entsteht die Fülle und Komplexität des späteren **vielfalters**. In dieser Phase herrscht bei den Winzern jedes Jahr aufs Neue Unruhe und Aufregung. Jetzt finden wieder die ersten Verkostungen der jungen Weine statt und jeder Winzer stellt sich die Frage: Ist mein Wein auch in diesem Jahr wieder geeignet für die **vielfalter**-Cuvée? Hat sich meine Arbeit gelohnt oder habe ich es in diesem Jahr vielleicht einmal nicht geschafft?

Denn alle Weine werden im Rahmen des vielfalter-Qualitätsmanagements verdeckt und neutral mehrfach verkostet. Und nur Weine, die nach Abschluss dieser Verkostungen dem **vielfalter**-Geschmacksprofil entsprechen, werden für die **vielfalter**-Cuvée freigegeben. Sorgfältig und kunstvoll verbindet nun jeder einzelne Winzer die unterschiedlichen Rebsorten zur **vielfalter**-Cuvée. Nach der Füllung und Etikettierung steht Mitte März das besondere Geschmackserlebnis des **vielfalters** zum Kauf bereit – und im Weinberg wächst schon wieder der neue **vielfalter**.

Die Trauben dieses Jahrgangs konnten dem kühlen Sommerregen standhalten und sonnenwarme Herbsttage genießen. Sie geben dem Wein einen zitrusartigen, holunderblütigen Geschmack. Gut gekühlt bei 8 bis 10 Grad Celsius, an heißen Tagen auch eisgekühlt, ist der **vielfalter** ein Genuss zu jeder Gelegenheit.

Kontakt:

Bernd Hofmann • Oberndorferstr. 20 • 91472 Ipsheim

Tel. 0 98 46. 727 • Fax. 0 98 46. 9 79 17 17 • info@dervielfalter.de