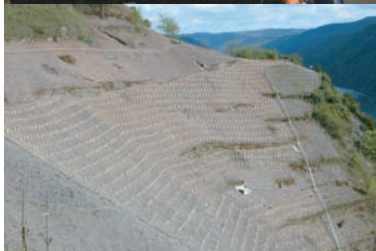




Kraftvolle Rieslinge mit zartem Schmelz



Iris und Kilian Franzen mit Angelina Lenz



Auszeichnungen

Gault Millau	2	Trauben
Eichelmann	4,5	Sterne
Wein-Plus.de	3	Sterne

Weingut Reinhold Franzen
Inhaberin Iris Franzen

Gartenstraße 14
56814 Bremm/Mosel

Tel: 02675-412
Fax: 02675-1655

info@weingut-franzen.de
www.weingut-franzen.de

Der idyllisch gelegene Weinort Bremm kann gleich mit zwei landschaftlichen Superlativen aufwarten, die bei entsprechender Vogelperspektive sogar auf einen Blick zu erfassen sind. Der steilste Weinberg Europas, der 380 Meter hohe „Calmont“, erhebt sich ausgerechnet hier, an der engsten Schleife der Mosel, die tatsächlich so eng ist, dass man beinahe glaubt, der Fluss habe sich an dieser Stelle anders überlegt und einfach eine Kehrtwendung vollzogen, um nicht in den Rhein münden zu müssen. Dieser Laune der Natur haben die Bremmer Winzer die Halbinsel Stuben zu verdanken, die – in die Moselschleife eingebettet – eine weitere Spitzenlage bietet, nämlich den „Neefer Frauenberg“, der von Kilian Franzen auch als die kleine Schwester des „Calmont“ bezeichnet wird. Von diesen beiden Spitzenlagen stammen die Rieslinge des Weingutes Reinhold Franzen, das in der sechsten Generation die Steilhänge kultiviert.

Das 9,3 ha große Weingut wird heute von Iris Franzen, der Inhaberin, ihrem Sohn Kilian und der aus Bullay stammenden Angelina Lenz, der Schwiegertochter in spe, geleitet, wobei auch deren Bruder, der Weinbautechniker Benedikt Lenz, zur Mannschaft gehört. Alle ziehen an einem Strang und führen den traditionsreichen Betrieb im Sinne von Ulrich Franzen weiter, der letztes Jahr bei einem Traktorunfall im Weinberg auf tragische Weise tödlich verunglückte. Natürlich ist die Belastung für alle immens groß. Beide, Angelina und Kilian, stecken derzeit noch mitten im Studium. Er strebt den Bachelor of Science für Weinbau und Önologie an und hält sich deshalb Montag und Dienstag in Geisenheim auf. Den Rest der Woche kümmert er sich zusammen mit Benedikt Lenz um den Außenbetrieb und um den Ausbau der Weine. Angelina, seine Freundin, studiert internationale Weinwirtschaft in Geisenheim und teilt sich mit Iris Franzen die Büroarbeit. Darüber hinaus ist sie im Verkauf tätig und hilft auch im Weinberg mit. Iris Franzen, die Inhaberin des Weinguts, ist neben den Büroarbeiten auch für die Kundenbetreuung zuständig und pflegt die Webseite des Betriebs. Alle bilden zusammen ein hochmotiviertes Team, das hinter der Weinphilosophie von Ulrich Franzen steht, authentische, mineralische und gehaltvolle Weine zu erzeugen. Authentisch heißt für das Weingut Franzen, dass der Rieslingliebhaber beim Öffnen jeder Flasche aus den steilen Schieferterrassen den Weinberg riechen, schmecken und damit spürbar erfahren kann.

Wer zum Beispiel den Calmont „schmecken“ und spürbar erleben will, braucht nur den trocken ausgebauten Riesling des Weinguts aus die-

ser Lage probieren. Der kraftvolle, fruchtige, schmelzige, sehr mineralische, vom Stein geprägte Wein mit der leicht salzigen Note trägt alle Gene dieser mächtigen, nach Süden hin ausgerichteten Steilstlage in sich. Mit seiner Steigung von 65 Grad fängt der gewaltige Calmont die Sonnenstrahlen wie ein Hohlspiegel ein, speichert deren Wärme tagsüber in seinem Gestein aus rötlicher Grauwacke und Quarzitschiefer, um sie in der Nacht an die Rieslingreben abzugeben. Allerdings gibt es am Calmont viel kleine Rebflächen, weil der Berg mit seinen immer wieder steil abfallenden Felswänden und schroffen Felsvorsprüngen an machen Stellen einfach zu steil ist.

Die Rebstöcke werden von Kilian Franzen bis auf eine Rute mit 8 bis 10 Augen zurückgeschnitten. Ihrem Spitzenwein vom Calmont gaben sie den lateinischen Namen „Calidus Mons“, der ins Deutsche übersetzt „heißer Berg“ bedeutet. Die Trauben, aus dem er gekeltert wird, stammen von 80 bis 100 Jahre alten, wurzelechten Rebstöcken. Die kleinen, hocharomatischen Beeren werden schon im Weinberg selektiert und erreichen Mostgewichte zwischen 120° bis 130° Oechsle. Aufgrund der geringen Erträge reicht die Menge dieses an Würze, Kraft und Körper nicht zu übertreffenden Rieslings gerade mal zur Abfüllung von etwa 1500 Flaschen.

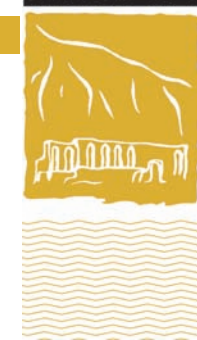
Neben dem Calmont gibt es noch eine zweite Spitzenlage vor Ort, nämlich den insgesamt 10 ha großen, nach Süd-Südwest hin ausgerichteten „Neefer Frauenberg“. Die 2,5 ha großen Rebflächen des Weinguts profitieren vom milden Flussklima, das größere Temperaturschwankungen ausgleicht. Erwähnenswert ist zudem die natürliche Mineralstoffversorgung im Hang, die das Düngen der Reben überflüssig macht. Dieses Phänomen ist auf das leicht verwitternde Schiefergestein zurückzuführen, das für den ständigen Nachschub an mineralischem Humus sorgt. Die fruchtbetonten Rieslinge aus dieser Lage präsentieren sich zwar nicht ganz so kraftvoll wie ihre Pendanten aus dem Calmont, dafür punkten sie aber mit verspielter Eleganz, mit viel Finesse und Filigranität.

Obwohl dem Riesling, der 80 Prozent der Anbaufläche beansprucht, die Steillagen des „Calmont“ und des „Neefer Frauenbergs“ vorbehalten sind, kultiviert das Weingut Franzen auch andere Rebsorten, wie den Weißen Burgunder und den Elbling mit großem Erfolg. Die inzwischen seltene Rebsorte Elbling, von dem noch ein halber Hektar von früher steht, wie Iris Franzen ergänzt, bringt erfrischende, fruchtige Weine mit lebendiger Säure hervor. Schon die Römer bauten diese Rebsorte unter dem Namen „Albus“ an der Mosel an.

Die Basis ihres Sortiments bilden die Gutsweine, wie etwa die frisch-fruchtigen Rieslinge mit der mineralischen Note „Vom Quarzit-Schiefer“. Als nächste Qualitätsstufe darüber ist die „Schwarze Kapsel“ angesiedelt, die Ende Oktober gelesen wird und etwa bis Mitte Mai des darauffolgenden Jahres auf der Hefe liegt. Die Lese für die Weine der „Goldenen Kapsel“, erfolgt im November. Dieser Spitzenwein bleibt bis Ende August auf der Hefe liegen. Das Weingut Franzen vermarktet ihre „Goldkapsel-Rieslinge“ gleichzeitig auch als „Großes Gewächs“, eine Klassifizierung des Bernkasteler Rings. Diesem Verbund renommierter Winzer gehört auch das Bremmer Weingut an. Als „Großes Gewächs“ dürfen nur solche Rieslinge gekennzeichnet werden, deren Höchstertrag 50 hl je Hektar nicht übersteigt, die trocken ausgebaut sind, den Qualitätsrichtlinien des Bernkasteler Rings entsprechen und im Rahmen einer Blindverkostung entsprechend hoch bewertet wurden.

Das Weingut Reinhold Franzen produziert seine Weine auf so natürliche Art wie nur irgend möglich. Es versteht sich dabei beinahe von selbst, dass keine chemischen Hilfsmittel beim Ausbau ihrer Weine zum Einsatz kommen. Weil die

FRANZEN



Spitzengewächsen des Hauses bis August beziehungsweise September auf der Hefe liegen, wird nicht nur im Weinberg gestaffelt gelesen, sondern auch im Keller gestaffelt abgefüllt. Aus diesem Grund müssen die Kunden etwas warten, bis ihr Lieblingswein so weit ist und auf Flaschen gezogen werden kann.

Im steilsten Weinberg Europas, dem Calmont, setzte sich Ulrich Franzen zwischen den Jahren 2002 und 2004 ein Denkmal, als er die Lage in der „Fachkaul“ kultivierte und damit ein beachtliches Stück Kulturlandschaft vor der

Verbuschung rettete. Schon der Kauf war nicht einfach, doch in Zusammenarbeit mit dem Kulturamt Mayen gelang es, diese 1,5 ha große Lage, die sich aus 112 Parzellen zusammensetzte und mehr als 50 verschiedenen Eigentümern gehörte, zu erwerben. Zu Beginn gestalteten sich die Rodungsarbeiten sehr mühsam, weil jedes Arbeitsgerät und jede Flasche Wasser zu Fuß nach oben getragen werden musste. Deshalb hatte auch der Bau der „Monorackbahn“, der Einschienenzahnradbahn, die zum Transport von Maschinen, Material und Mensch benötigt wurde, absolute Priorität. Noch im selben Jahr wurde der erste, 500 Meter lange Strang der Bahn, der bis hinauf zum Calmont-Klettersteig reicht, fertiggestellt. Im März 2003 wurden die Rodungsarbeiten fortgesetzt, indem alte Reben herausgezogen, die wild wuchernden Brombeersträucher entfernt und der Boden gelockert wurde. Danach grub Ulrich Franzen zusammen mit den anderen Helfern 30 cm tiefe Löcher in den bereiteten Schieferboden. Schließlich folgte die Pflanzung der ersten 1400 Reben, wobei die Pflanzlöcher danach mit Torf aufgefüllt und die Weinstöcke gewässert wurden. Auch im Jahr darauf gingen die Rodungsarbeiten weiter, wobei die schon kultivierten Flächen alle drei Wochen mit der Hacke bearbeitet werden mussten, damit die jungen Reben nicht wieder von den Brombeerhecken zugewuchert wurden. Doch die Mühe hat sich gelohnt, denn im Jahr 2007 erfolgte die erste Lese. Heute stehen in der „Fachkaul“, dem von Ulrich Franzen wiederbelebten Kulturland, insgesamt 6900 Reben. Eine Wanderung durch den Calmont-Klettersteig, der quer durch den Weinberg führt, lohnt sich zu jeder Jahreszeit. Wer den „Calmont“ in flüssiger Form mit nach Hause nehmen möchte, weiß jetzt, an wen er sich wenden muss: an Familie Franzen natürlich!



Weineempfehlungen von Iris und Kilian Franzen

Bremmer Calmont Riesling trocken:
Die Fruchtnoten dieses kräftigen, mineralischen Weines erinnern an Pfirsich und reife Ananas. Die Rieslinge aus dieser spektakulären Lage sind lang anhaltend im Geschmack, nachhaltig und verfügen über einen zarten Schmelz.

Neefer Frauenberg Riesling trocken:
Er duftet nach schwarzer Johannisbeere, Pfirsich und Aprikose. Auf der Zunge gesellen sich noch exotische Früchte hinzu. Der Riesling aus dem Frauenberg präsentiert sich zart, schlank und sanft. Er lebt von seiner feinen, fruchtigen Aromatik.

