

# Franken

## Anbaugebiet:

Seit über 1200 Jahren wird in Frankens Weinbergen und -kellern der Wein kultiviert. Was einst fast ausschließlich in den Händen von Klöstern lag, pflegt heute eine Vielzahl „weltlicher“ Winzer mit großer Sorgfalt. Auf rund 6.300 Hektar gedeihen die fränkischen Reben, bei denen zu knapp 85 Prozent Weißweinsorten – und hier vor allem Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus – die Hauptrolle spielen. Aber auch die Roten sind ein Genuss: mal samtig, mal fruchtig oder mit einer gehörigen Portion Feuer.

## Weingut Weigand

Das Zusammenwirken von Vater & Sohn in den Weinbergen spiegelt sich in der langjährigen Erfahrung des Vaters und den neuen Ideen des Sohnes wider.

Andi, fünfundzwanzig, neuer Kellermeister im Weingut. Voller Enthusiasmus und Tatendrang bringt er seine Vorstellung von Wein in die Flasche. Die Wilden, Franken, und Helden stehen für diesen Wandel. Der Fokus liegt voll und ganz auf dem Silvaner. Alle Weine werden spontan im gebrauchten Holz- oder Edelstahltanks vergoren. Die Weine wachsen fast ausschließlich auf Keuper, welcher ihnen eine würzige Aromatik verleiht.

## Weinempfehlungen:

2016 Silvaner trocken	0,2 l/0,75 l	7,50/26,00
2016 Scheurebe trocken	0,2 l/0,75 l	8,50/28,00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Marinierte Scheiben vom Schäufole mit Bärlauch, eingelegter Mairübe, Landbrotchip und Kräutersalat	13,50
Fränkische Bratwurst mit Schwarzbiersoße, Weinkrautsalat, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	18,50
Rosa gebratenes und geschmortes vom Wildschwein mit Liebstockeljus, Bamberger Zwiebel und Ball Kleeß	27,50