

Der Rhöner Wein

In unserer faszinierenden Rhön, genauer gesagt in der bezaubernden Stadt Hammelburg, liegt der älteste Weinort Frankens. Der Weinbau unserer Region erstreckt sich entlang des malerischen fränkischen Saaletals und hat eine lange Geschichte. Unsere leidenschaftlichen Winzer öffnen herzlich ihre Vinotheken, um Weinliebhaber zu Weinproben und zahlreichen Wein-Events einzuladen. Auf den zahlreichen Wanderwegen, die sich durch unsere idyllischen Weinberge schlängeln, kannst du nicht nur die herrliche Natur genießen, sondern auch eine Menge über Wein erfahren.

Ein bemerkenswerter Fakt: Über 30 Prozent der Weinflächen im fränkischen Saaletal werden heute biologisch bewirtschaftet, was unsere Weinregion besonders nachhaltig macht.

Die raue Rhön und die kargen Böden verleihen unserem Wein eine einzigartige Qualität und Charakter. Unsere Winzer sind stolz auf ihre fachlichen Kompetenzen, ihre tiefe Liebe zum Wein und die Bewahrung der traditionellen Weinbaukultur. Die zahlreichen Prämierungen von Kennern der Weinbranche bestätigen ihre herausragende Expertise.

In der Rhön erwarten dich vielfältige Möglichkeiten, den Wein unserer Region nicht nur zu schmecken, sondern auch zu erleben und zu entdecken. Unsere Winzer-Partnerbetriebe bieten individuelle Erlebnisse wie Wein- und Hofschoppenfeste, Weinproben, Verkostungen, Führungen und sogar die Gelegenheit, aktiv bei der Weinlese mitzumachen. Daneben stehen dir auch übergreifende Angebote des Weintourismus zur Verfügung, darunter spezielle Wanderwege, die darauf warten, von dir erkundet zu werden. Willkommen in der Welt des Rhöner Weins, wo die Tradition auf Moderne trifft und der Wein ein Erlebnis für alle Sinne ist



Foto: F. Trykowski

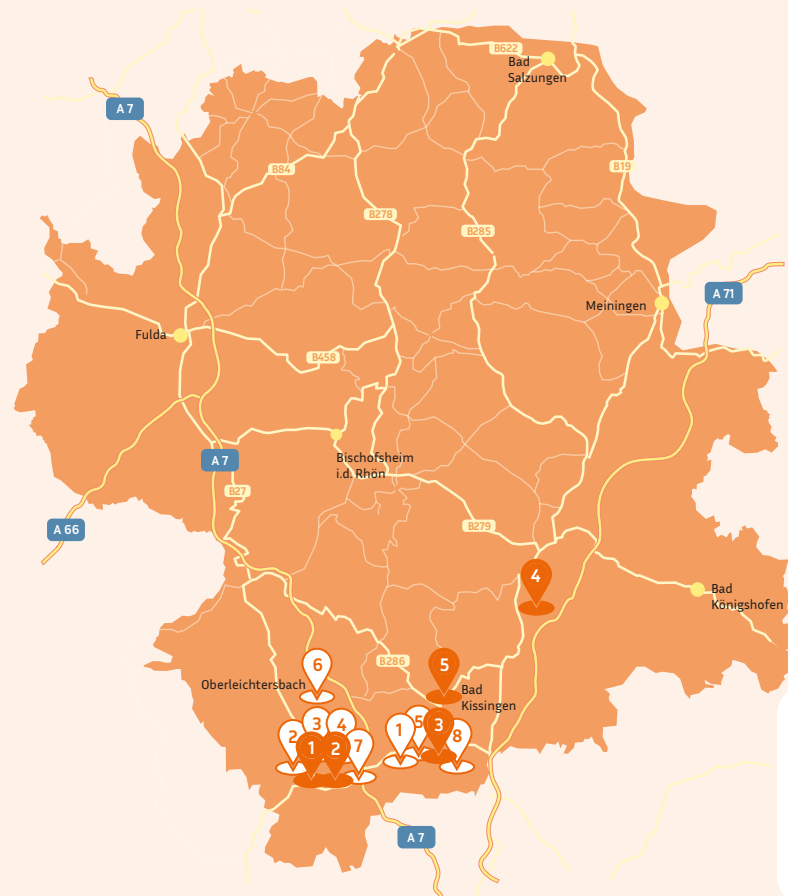
Die Rhön als Weinanbaugebiet

In der Rhön, einer Region von einzigartiger Schönheit, gedeihen Rebsorten von höchster Qualität. Die Bedingungen in unseren Weinlagen begünstigen Rebsorten, die für ihre Frische und Jugendlichkeit bekannt sind.

Die steilen Weinlagen verlangen den Winzern nach wie vor mühselige Handarbeit ab, trotz aller Innovationen und Maschinen. Doch gerade diese steilen Hänge und ihre Herausforderungen machen den Wein der Rhön so besonders. Auch die Unberechenbarkeit der Natur und sich ändernde Witterungsbedingungen machen vor den Weinlagen des fränkischen Saaletals keinen Halt.

Der Boden spielt in dieser Region eine entscheidende Rolle. Franken ist bekannt als Trias-Land, und die Weine werden von den drei völlig unterschiedlichen Bodenformationen Keuper, Muschelkalk und Buntsandstein geprägt. Diese Böden verleihen den Weinen ihre einzigartigen und unverkennbaren Stilrichtungen.

Der Wein der Rhön ist das Produkt harter Arbeit, traditionsreicher Handwerkskunst und einer Natur, die den Winzern sowohl Freude als auch Herausforderungen bringt.



1 Hammelburg – älteste Weinstadt Frankens

Willkommen in Hammelburg, deiner Weinstadt! Hier kannst du das ganze Jahr über Weinfeste genießen, die charmante Weinprinzessin treffen und historische Schätze wie das Kellereischloss entdecken.

2 Weinlehrpfad Hammelburg

Komm mit auf den 5,8 km langen Weinlehrpfad! Hier erwarten dich in 17 Stationen nicht nur die faszinierende Geschichte, sondern auch spannende Geschichten aus dem Weinbau im fränkischen Saaletal. Ein Muss für neugierige Weinliebhaber.

3 Terroir-f-Punkte in Ramsthal und Hammelburg

Hammelburg und Ramsthal sind zwei der 16 magischen Terroir-f-Punkte des Frankenweins. Diese kannst du zu Fuß bei einer Genusswanderung durch die Weinberge kennenlernen und das atemberaubende Panorama genießen.

4 Strahlunger Weinberg

Entdecke den Strahlunger Weinberg entlang der Extratour Strahlungen. Hier, an den historischen Muschelkalkhängen, gedieh über Jahrhunderte köstlicher Wein. Erst 2015 wurde diese Tradition wiederbelebt und seither wird ein eigener Wein produziert.

5 Weinwelt Saaletal

Erlebe mit dem Saaletalbus und der -bahn die Welt von Burgen und Wein! Zahlreiche Haltestellen bringen dich zu aufregenden Sehenswürdigkeiten und charmanten Weinorten in der Region.

DIE RHÖN

Unsere Partnerbetriebe

1. **Weingut Baldauf** | 97729 Ramsthal
2. **Müller! Das Weingut** | 97762 Hammelburg
3. **Weingut Ruppert** | 97762 Hammelburg
4. **Schäfer´s Weingut** | 97762 Hammelburg/ OT Untererthal
5. **Weinbau Keller GbR** | 97729 Ramsthal
6. **Weingut Hümmler** | 97725 Elfershausen
7. **Weingut Lange – Schloss Saaleck** | 97762 Hammelburg
8. **Weingut Neder** | 97729 Ramsthal

„NICHT VIEL BLABLA, ES SOLL SCHMECKEN“

Familie Müller
Müller! Das Weingut | Müller! Das Weinhotel



Foto: F. Trykowski



Foto: F. Trykowski

Qualität des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön Das Versprechen



Regionale Zutaten:
Die Weinreben wachsen zu 100% in der Gebietskulisse Rhön.

Kurze Transportwege:
Alle Produktionsschritte der Weinherstellung bis hin zur Abfüllung finden in der Rhön statt.

Keine unnötigen Zusätze:
Alle Weine sind absolut pur und frei von künstlichen Zusätzen. Die Weine stehen für authentischen und naturbelassenen Genuss.

Achtet beim Kauf auf das Qualitätssiegel Rhön.

Mehr Informationen zu den Weingütern aus dem Netzwerk Dachmarke Rhön e.V.: www.marktplatzrhoen.de



Foto: F. Trykowski

Gefördert durch das Hessische
Ministerium für Wirtschaft,
Energie, Verkehr und Wohnen



Gedruckt auf Recyclingpapier



Rhön GmbH
Gesellschaft für Tourismus
und Markenmanagement
Rhönstraße 97
97772 Wildflecken-Oberbach
Mail: kontakt@rhoen.info
www.rhoen.info
Projektiert und auditiert

Verein Dachmarke Rhön e.V.
www.marktplatzrhoen.de
Vernetzt Betriebe entlang der
gesamten Wertschöpfungskette

Regionale Produkte aus dem Netzwerk Dachmarke Rhön – ausgezeichnet mit dem Qualitätssiegel Rhön – erhältst du in den Kompetenzzentren der Rhön GmbH

Kompetenzzentrum Wasserkuppe
Wasserkuppe 1 | 36129 Gersfeld

Brüder-Franz-Haus
Kreuzberg 1 | 97653 Bischofsheim i.d. Rhön

Biosphärenzentrum Rhön Haus der Schwarzen Berge
Rhönstraße 97 | 97772 Wildflecken-Oberbach

Foto Titelseite: F. Trykowski



Foto: A. Martin

Fränkische Most-Suppe mit Zimt-Croutons

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1-2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 500 ml Fleisch-/Gemüsebrühe
- 500 ml trockener fränkischer Weißwein
- 200 g Schlagsahne
- Etwas Muskat
- Salz & Pfeffer
- 2-3 Scheiben Brot deiner Wahl
- Etwas Butter
- Zimt

Zubereitung:

Schritt 1:

Die Zwiebel und die Karotte schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf bei mittlerer Hitze 2 EL Butter erhitzen und die Zwiebel und Karotte darin anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das Mehl hinzufügen und kurz mit anschwitzen.

Schritt 2:

Die angeschwitzten Zwiebel und Karotte mit Fleisch-/oder Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 15 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen.

Schritt 3:

Während die Suppe köchelt, das Brot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei höchster Hitze knusprig anrösten. Die Pfanne am Schluss von der Hitze nehmen, das Brot leicht mit Zimt bestäuben und kurz durchmischen.

Schritt 4:

Die Suppe durch ein Sieb gießen oder je nach Geschmack pürieren. Anschließend die Sahne hinzufügen und erneut auf mittlerer Hitze aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit den knusprigen Brotwürfeln servieren.

Wein in seiner Vielfalt

Secco:

Der Gärprozess des Weißwein wird abgestoppt und man kann Schaumwein unter Zusatz von Kohlensäure gewinnen.

Glühwein:

Ein wärmender Genuss an kalten Tagen, hergestellt aus unterschiedlichen Weinen, mit einer leichten Alkoholnote und einer harmonischen Mischung aus Gewürzen, die ein Gefühl von Gemütlichkeit verbreiten.

Honigwein:

Im Honigwein wird die Traube durch Honig ersetzt, der mit Wasser vermischt und mit Hefen vergoren wird. Das Ergebnis ist ein Genuss, der eine dezente Süße mit sich bringt. Er eignet sich perfekt als Aperitif oder für warme Sommerstage. Wenn er mit Weihnachtsgewürzen angereichert wird, entsteht der beliebte Honig-MET, der an kalten Wintertagen für wohltuende Wärme sorgt.

„ICH TRÄUMTE ICH WAR IN EIN FASS GEFALLEN – SILVANER WAR ES. DER BESTE VON ALLEN. ICH RIEF NOCH KURZ VOR’M VERSINKEN: BITTE NICHT RETTEN, ICH MÖCHT’ DRIN ERTRINKEN!“

Familie Schäfer
Schäfers Weingut



Foto: F. Trykowski



Foto: F. Trykowski

Weingelee:

Ein vielseitiges Genusserlebnis! Dieses Gelee ist nicht nur ein Aufstrich, sondern veredelt auch Obstkuchen und die süße Sünde Götterspeise. Es entsteht aus erlesenem Wein, verfeinert mit Zucker und Gelatine – eine köstliche Versuchung.

Weinbrand:

Ein vollmundiger Tropfen mit einer eindrucksvollen Herstellung. Weißwein wird schonend destilliert und in Holzfässern gereift, um Farbe, Geschmack und Haltbarkeit zu perfektionieren. Weinbrand beeindruckt mit seinem einzigartigen Charakter und seiner Finesse im Geschmack.

Eiswein:

Ein wahrer Schatz der Weinwelt. Bezeichnet einen Wein, der aus gefrorenen Trauben hergestellt wird. Dazu werden die Trauben bis in den Hochwinter am Rebstock belassen, wodurch der Ertrag sinkt. Zusätzlich besteht das Risiko, die ganze Ernte zu verlieren. Das natürliche Gefrierkonzentrat wird aus Trauben hergestellt, die bei mindestens -7°C gefroren geerntet und sofort danach im Weingut gepresst werden. Anschließend wird der hochkonzentrierte Most vergoren und erhält das Prädikat Eiswein nach Prüfung in der zuständigen Prüfstelle.

Wie wird Wein eigentlich gemacht?

Weißwein

Bei der Herstellung von Weißwein können sowohl weiße, als auch rote Trauben verwendet werden.

Im ersten Schritt werden die Trauben entrappt, d.h., die Stiele werden entfernt. Anschließend gelangen die entrappten Trauben bzw. Weinbeeren in eine Horizontalkelter und werden gepresst. Der daraus gewonnene Most fließt in eine Wanne und wird von dort in einen Gärbehälter gepumpt.

Bei der Gärung wird Zucker in Alkohol umgewandelt. Der Gärprozess kann gestoppt werden, um lieblichen oder Schaumwein herzustellen, oder er kann fortgesetzt werden, bis der gesamte Zucker vergoren ist, was einen trockenen Wein ergibt.



Foto: F. Trykowski

Rotwein

Die Herstellung von Rotwein beginnt mit dem Entrappen von roten Trauben. Die entrappten Trauben gelangen in einen Behälter, wo der aus der Pressung gewonnene Most gärt, oft zusammen mit den Schalen, bis der gesamte Zucker in Alkohol umgewandelt ist.

Der Vorlaufmost wird dann abgetrennt, und die Schalen werden in einer hydraulischen Korbpresse abgepresst. Meist wird ein Teil des Pressmosts mit dem Vorlaufmost gemischt.

Roséwein

Roséwein wird aus roten Trauben im Weißwein-Verfahren hergestellt. Die Trauben werden entrappt, gepresst und in einen Gärbehälter gepumpt. Der Gärkuchen (Schalen und Stiele) wird vom Most abgezogen, sobald dieser die Farbstoffe aus den Traubenschalen extrahiert haben und eine hellrote bzw. rosa Farbe angenommen hat. Dies verleiht dem Roséwein seine charakteristische Farbe und Geschmack.

Genießer sein



Der älteste Weinort Frankens liegt in der Rhön



Die Rhön

Biosphärenreservat
Rhön

