

# An-den-vier-Enden-der-Welt.de

## Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

### Moderne Traditionen:

### Das Weingut Bardorf in Franken

22. August 2011

#### Fränkisches Weinland

Eingebettet Zwischen Spessart, Rhön, Steigerwald und Taubertal locken im **Maindreieck** die romantischen Winzerorte des Fränkischen Weinlands, das Teil des etwa 6000 Hektar großen deutschen Weinanbaugebiets Franken ist. Einer der schönsten und bekanntesten Wein- und Romantik-Orte ist **Randersacker**, nur wenige Autominuten von Würzburg entfernt.

#### Weinort Randersacker

Das Steinhauermuseum, die 200 Millionen Jahre alte "Urmeersohle" im historischen Steinbruch im Ortsteil Lindelbach, Balthasar Neumanns Gartenpavillon, der Zehnthof oder der "Altfränkische Wengert" mit Panoramablick ins Maintal sind die **touristischen Höhepunkte**. Doch in erster Linie reist man nach Randersacker zum Wein. Etwa 17 selbstvermarktende Weingüter gehören zu Randersacker, wo die 1950 erste fränkische Weinkönigin wurde kann und das sich als „Premium-Weinort“ neu erfunden hat. Auch ohne Begriffschmuck kann Randersacker stolz auf die **berühmten und allerbesten fränkischen Weinlagen** wie Randersackerer Teufelskeller, Pfülsen, Marsberg, Sonnenstuhl oder die Großweinlage Ewig Leben verweisen.

#### Weingut Bardorf

Einer der traditionsreichen und zugleich jungen Weinanbaubetriebe in Randersacker ist das **Weingut Bardorf mit dem Hotel und Gasthof „Löwen“** in der Ochsenfurter Straße. Erfahrung bringt seit 1965 **Senior Günther** ein, während **Junior Stefan Bardorf** als junger

**Kellermeister** den Betrieb mit seiner Leidenschaft für Natur, Nachhaltigkeit und modernen Inspirationen anfeuert und so die Ideen der Initiative **Generation Riesling** umsetzt. Die Familie Bardorf ist in der glücklichen Lage, Gastlichkeit und fränkischen Speisegenuss mit Weinen aus den besten Lagen von Randersacker noch zu steigern. So gehören zu den 3 Hektar des Weinguts die **Lagen Marsberg, Sonnenstuhl und Teufelskeller** - die übrigens auch ein VDP-Weingut bewirtschaftet - sowie die Lagen **Dabug und Ewiges Leben**. Mit Energie und Zielstrebigkeit ist die Rebfläche in den letzten Jahren um edlen Riesling in steileren Lagen erweitert worden.

### **Die Weine von Bardorf**

Auf einem **Terroir**, das ortstypisch überwiegend aus Muschelkalk besteht, füllen die Bardorfs rund 25.000 Flaschen - neben dem traditionellen fränkischen Silvaner auch die **Rebsorten** Riesling, Weißburgunder, Scheurebe, Bacchus sowie Rotweine aus Spätburgunder, Blaufränkisch, Schwarzriesling, Domina und Portugieser. Bei der Wahl der **Flaschenform** macht sich Stefan Bardorf sichtlich Gedanken um eine symbolhafte oder emotionale Verbindung zwischen Wein und Flasche. Selbstverständlich bekommen die meisten Weißen wie Silvaner und Riesling einen Boxbeutel, bewusst füllt er bestimmte Weiße und Rosé, Blanc-de-Blanc oder Rote in Bordeaux- oder Burgunderflaschen, selbstverständlich auch die Spätburgunder. Verschluss werden die Weine alle mit neutralem und umweltschonenden Drehverschluss oder elegant-wertigen Glasverschlüssen.

Viele Weine des Weinguts Bardorf stammen von **alten Rebstöcken**, die die Familie Bardorf ebenso mit Stolz und Überzeugung pflegt wie die naturbelassene Umgebung ihres Weinguts. Überhaupt prägt die Beziehung zur Natur Stefan Bardorfs Philosophie als Winemaker: Sein Individualismus knüpft an die **Wechselwirkung zwischen der Natur und dem Wein** als ihr Produkt an. Der Winzer muss den ihm anvertrauten Rebstock als Angebot der Natur sehen, die Reben zu einem guten Wein zu führen. Die Fähigkeit, jeden Wein auf der

Grundlage des terroirs und zusammen mit der Sonne eines ganzen Jahres im Keller ganz persönlich prägen zu können, sollte ein Winzer als Privileg empfinden.

Mit den köstlichen **edelsüßen Weinen** ist das Weingut berühmt geworden, waren Vater und Sohn doch 2006 in London stolze Gewinner der „2006 International Sweet German Wine Trophy“ mit einem edelsüßen Riesling Eiswein - nebenbei bemerkt: Platziert vor dem „Juliuspital“ und „Horst Sauer“. Die Edelsüßen bilden inzwischen sowohl die väterliche Traditionsausrichtung als auch die frischen Ambitionen von Stefan Bardorf ab. Dank der Freude am Weinmachen und der Aufgeschlossenheit gegenüber dem Schwung und Abenteuer der Generation Riesling haben inzwischen auch Bardorfs **trockene und rote Weine** über Franken hinaus Anerkennung gefunden und zahlreiche Auszeichnungen, **Preise** und Sternchen eingebracht. Zum Handwerkszeug gehören neben den Stahltanks auch Maischebottiche aus Holz und Barriquefässer. Im Mai war Stefan Bardorf dabei in der **Kalkscheune in Berlin**, als die **Generation Riesling** mit 26 Weingütern auftrat. Auch er hat als Generation Riesling seine Weine präsentiert und seine Ideen im wahrsten Sinne des Wortes schmackhaft und erlebbar gemacht.

### **Wein-Verkostung**

Unserer Verkostungsrunde hat Stefan Bardorf zwölf Weine aus dem Angebot des Weinguts Bardorf zur Verfügung gestellt:

#### **2005er Randersackerer Dabug Silvaner Spätlese, trocken**

Der 2005er Randersackerer Dabug Silvaner Spätlese, trocken - 13,5 Volumenprozent Alkohol - steht gelblich schimmernd im Glas auf dem Tisch. Er hat gerade den Boxbeutel verlassen und schon duftet er mit einem Schmelz von Honig aus der Richtung Akazienblüte; aber auch angenehmes Stachelbeer-Flair kommt herüber. Im Geschmack entfaltet er sich fruchtig breit und setzt die Honig- und sogar Bananennoten im Mund um. Die zurückhaltende Säure und Mineralität sollte man am Gaumen als Harmonie auskosten und nicht erst im Abgang suchen.

### **2006er Randersackerer Marsberg Silvaner Spätlese trocken Alte Reben**

Der 2006er Randersackerer Marsberg Silvaner Spätlese trocken Alte Reben lässt üppige Honigdüfte aus dem Glas quellen, prägnant unterstützt von Birnenaromen. Nur ungerne trennt kann man sich vom Schnüffeln, doch das Geschmackserlebnis bewahrt die gute Erinnerung: Der Honigcharakter wird ergänzt durch Spuren von Aprikosen und gebrannten Zuckers, spontan denkt man an schmackhaft süße Brioche und an Karamelbonbons. Dabei darf die Beschreibung mit süßlichen Vokabeln nicht missverstanden werden - es ist und bleibt ein trocken ausgebauter sortengemäßer Silvaner, der mit 13,5 % Volumenalkohol vollen Saft bietet, ein Vollwein sozusagen. Die ausgeprägte Fruchtigkeit wird von einer beeindruckend harmonisierenden Säure in einen runden Abgang begleitet. Ein Tropfen, der unsere Probierrunde einhellig begeistert hat, sozusagen „A wine to remember“.

### **2008er Randersackerer Marsberg Silvaner Spätlese trocken Alte Reben**

Der 2008er Randersackerer Marsberg Silvaner Spätlese trocken Alte Reben bietet in Geruch und Geschmack ein überraschend breites Spektrum von Assoziationen, dominiert von der Birne und Stachelbeere, die grüne Paprika und grüne Hasel- und Wallnüsse streifend und bei Grasnoten ankommend. Ein derzeit eher noch verschlossener Wein, der geschmeidig über die Zunge quillt und dessen 13 Volumenprozent Frucht und Säure in einen langen Abgang tragen. 2010 errang der Wein auf der weltbedeutenden Internationalen Weinchallenge in Wien die Auszeichnung AWC Vienna 2010 Silber.

### **2009er Randersackerer Marsberg Silvaner Spätlese trocken Alte Reben**

Als ausgewogener, herrlich abgerundeter Silvaner kommt der 2009er Randersackerer Marsberg Silvaner Spätlese trocken Alte Reben daher. Wiesenblumen und frische Aprikosen klingen durchs Glas, ein

vielversprechend prickelnder Duft. Im Mund verhilft die durchsetzungsstarke Säure den Fruchtnoten zu einer schönen Balance, die saftig und vollaromatisch in einen zur Zeit noch leicht herben, aber durchaus nicht säureschweren Abgang mündet. Ein mit seinen 14 % Volumenalkohol betont starker Wein mit großem Potenzial. Er mundete uns gleichermaßen mit Serrano-Schinken wie mit Räucherlachs. Der 2009er Randersackerer Marsberg Silvaner Spätlese trocken Alte Reben schmückt sich mit dem Siegel des Goldpreises der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft und mit dem 6. Platz des Internationalen Silvaner Preises, der die besten Silvaner der Welt kürt. Der Gault Millaut-Weinführer 2011 würdigt ihn mit satten 88 Punkten.

### **2010er Randersackerer Marsberg Silvaner Spätlese trocken Alte Reben »SL«**

Im 2010er Randersackerer Marsberg Silvaner Spätlese trocken Alte Reben »SL« sitzt die Säure gewissermaßen oben drauf, sie ist gekonnt eingebunden in gedämpfte Stachelbeer- und Karameltöne. Er duftet deutlich nach Wildblumen & Heu, aber auch grünes Gras & Quitten. Wieder ein Vollaromatiker mit kräftiger Frucht und frischer, schöner Säure, die ihm einen langen, süffigen Abgang verschafft. Ein Wein, der - obwohl Spätlese und obwohl Produkt alter Reben - als frisch und animierend durchgeht und schon jetzt als „etwas Besonderes“ gelten darf. Ein universeller Essensbegleiter allemal, aber auch ein aufgeschlossener Geschmacksträger zum verliebten Süffeln.

### **2009er Randersackerer Marsberg Riesling, Spätlese**

Als feinfruchtigen Wein haben wir einen 2009er Randersackerer Marsberg Riesling, Spätlese - Frankenweinmedaille in Silber - verkostet. Eine Duftcuvé von Grapefruit, Mango und gelben Pfirsichen flattert im Glas. Vor allem aber tritt Grün auf - grüne Äpfel, grüne Paprika. Vom ersten Schluck an lacht uns ein saftiger Vollfrucht-Riesling mit angemessen-mineralischem touch an: Rund, weich, frisch, der sich mit einem eindrucksvollen, säurebetonten,

doch angenehm schlanken Riesling-Abgang noch lange und wehmütig verabschiedet.

### **2010er Randersacker Marsberg Silvaner Auslese**

Vom 2010er Randersacker Marsberg Silvaner Auslese mit seinen 8,5 Volumenprozent Alkohol in der Burgunderflaschenminiatur kann man nicht genug bekommen. Er lässt ahnen, wie betörend das ganze Programm der edelsüßen Weine von Bardorf sein muss, mit denen das Weingut schon legendäre Erfolge gefeiert hat. Der erste Riecher empfängt verhaltene Ströme von komplexer, aber vornehmer Fruchtigkeit. Erleichtert erfreut man sich am Fehlen des verbreiteten schweren, aufdringlichen Süßsturms in der Nase. Hier wird auf Eleganz geachtet. Damit steigt die Spannung der Geschmacksvorbereitung, die dann sogleich zu einem leckeren Erlebnis wird. Zu schmecken sind süße, durch perfekte Säure umrahmte Aromen von getrockneten Feigen, Rosinen und Aprikosen bis zu frischen gelben Pfirsichen über Bananen, reifen Mangos und Crème brûlée. Erwähnt wurden auch Honig- und Erdbeer-Marmelade-Anklänge. Ein rundes, süßes und klares Schmatzevent, dem erfreulicher Weise jede Klebrigkeit fehlt.

### **2010er Randersackerer Ewig Leben Rose Kabinett**

Das Programm der **Rosé&Blanc-de-Noir-Weine** eröffneten wir mit einem gut gekühlten 2010er Randersackerer Ewig Leben Rose Kabinett aus der Bordeaux-Flasche. Das Glas füllt er mit einem hellen Orangerosa. Man riecht sich durch einen Rosengarten mit überwiegend dunkelroten Blüten. Auch geschmacklich hält das florale Element an, kurz umspielt mit einem leichten, fruchtigen Zitrus-Grapefruit-Sound. Ein schneller, liebevoll gemachter Terrassenwein, der beispielsweise einen Wildkräutersalat bereichert.

### **2010er Randersackerer Teufelskeller Spätburgunder Spätlese trocken Blanc des Noir**

Standesgemäß treffen wir den 2010er Randersackerer Teufelskeller Spätburgunder Spätlese trocken Blanc des Noir in einer Burgunder-Flasche an. Hellgelb im Anblick wehen tropische Früchte wie

Maracuja und Litschees aus dem Glas. Im Mund werden mit wahrnehmbarer Säure Honig und Heu, aber auch Birnen erkannt. Ein gefälliger, junger und noch ziemlich verschlossener Wein, der sich noch prächtig entwickeln wird, aber schon jetzt immer wieder zum Nippen verführt.

### **2007er Randersackerer Dabug Schwarzriesling QbA trocken**

Mit dem 2007er Randersackerer Dabug Schwarzriesling QbA trocken in der Bordeaux-Flasche steigen wir in die Rotweinproben ein. Bei diesem Wein geht es um samtige Vanillearomen, Schwarze Johannisbeere und klitzekleine Nuancen von Nelken. Säurestark und mit Schwarzriesling-Power entfaltet sich der Wein im Mund. Wer länger auf ihm herumknauscht, kommt sogar noch in den Genuss herrlicher Sauerkirscheffekte.

### **2007er Randersackerer Sonnenstuhl Blaufränkisch QbA trocken**

Die ersehnte Sauerkirschfreude kommt mit dem 2007er Randersackerer Sonnenstuhl Blaufränkisch QbA trocken auf. Im Holzfass gereift und mit 12.5% Volumenalkohol ausgerüstet ist er in einer Bordeaux-Flasche gelandet. Schon der Duft wird bestimmt von frischen Sauerkirschen. Im Geschmack wird die Sauerkirsche gestützt von schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und Zimt, geschwängert von diffusen Holztönen. Weich ist der Wein und stolz, dezent zeigt er seine Säure und Tannine vor, um langanhaltend und voluminös auf der Zunge haften zu bleiben. Ein tricky Blaufränkischer, der wie Schokolade süchtig macht auf das nächste Stück, sprich den nächsten Schluck.

### **2008er Randersackerer Teufelskeller Spätburgunder Spätlese trocken Barrique**

Dass der 2008er Randersackerer Teufelskeller Spätburgunder Spätlese trocken Barrique in eine Burgunder-Flasche abgefüllt ist, zeigt symbolträchtig die Zugehörigkeit zur unendlichen Pinot-Noir-Familie. Der Wein öffnet sich mit einem typischen Spätburgunder- und einem willkommenen Barrique-Duft. Wir schmecken etwas Kirsche und viel getoastetes Holz, bemerken aber auch

Lederimpressionen und Veilchen. In diesem Wein liegt Würze, Kraft und Ausdauer. Hat jemand etwas von Männerwein gesagt? Die Damen unserer Probierrunde wollten übrigens auf der Stelle eine Berliner Currywurst dazu probieren. Jedenfalls fühlt er sich heute und hier mit einer gewissen Jugendlichkeit wohl im Glas und im Mund und das wird mit zunehmender Reife und Glättung der Tannine auch in den nächsten fünf Jahren so bleiben. Bescheinigen kann man dem Wein schon jetzt einschränkungslos: Ein spitzenmäßiger Spätburgunder, der seinen Charakter nicht im Barrique gelassen hat.

Im Hörerlebnis live von der Präsentation der Generation Riesling stellt **Stefan Bardorf** sich selbst und das Weingut Bardorf vor.

➞ mehr Infos über das  
das Weingut Bardorf und den Gasthof "Löwen"  
<http://www.loewen-randersacker.de>

➞ mehr Infos über  
Randersacker von der Tourismusinformation  
[http://www.randersacker.de/index.php?option=com\\_content&view=article&id=87&Itemid=190](http://www.randersacker.de/index.php?option=com_content&view=article&id=87&Itemid=190)

© für die Website: Detlef Rosenbaum  
E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)