

# FRANK



## KONTAKT

wein & gut Frank  
 Bönningheimer Straße 29  
 74336 Brackenheim-Botenheim  
 Tel. 07135-9361281  
 Fax: 07135-2017  
 www.weingutfrank.de  
 info@weingutfrank.de

**Inhaber**  
 Florian Frank  
**Rebfläche**  
 3 Hektar

## BESUCHSZEITEN

Fr. 14-19 Uhr, Sa. 10-16 Uhr oder  
 nach Vereinbarung

**M**anuela und Florian Frank, die sich während des Geisenheim-Studiums kennenlernten, verließen 2009 die Genossenschaft und begannen mit der Selbstvermarktung, mit damals einem Hektar, zur Risikominderung schlossen sie Traubenablieferverträge mit verschiedenen Kellereien. Ihr erster Jahrgang war 2009, im Jahr darauf übernahm Florian Frank den elterlichen Betrieb, einen Mischbetrieb aus Weinbau und Landwirtschaft. Inzwischen vermarkten Manuela, die aus einem rheinhessischen Weinbaubetrieb stammt, und Florian Frank bereits den Ertrag von 2,5 Hektar selbst. Ihre Weinberge liegen im Cleebronner Michaelsberg, im Botenheimer Ochsenberg und im Meimsheimer Katzenöhrle. Sie bauen Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder und Gewürztraminer an, sowie die roten Sorten Trollinger, Lemberger, Acolon und Merlot. Die Weißweine werden kalt und langsam vergoren, teils nach Maischestandzeiten. Alle Rotweine werden maischevergoren, sie bleiben 18 bis 24 Monate im Fass und werden unfiltriert abgefüllt. Alle Weine werden in der Regel trocken ausgebaut, alle Rotweine sind durchgegoren.

### Kollektion

Einmal mehr ist die Kollektion stimmig, einmal mehr ist das Einstiegsniveau hoch. Die Weißweine sind klar, sortentypisch, recht trocken, besitzen gute Struktur und Frucht. Im 2 Sterne-Segment gefällt uns der florale, holunderduftige Sauvignon Blanc besonders gut, auch der würzige, geradlinige Schwarzesling-Sekt überzeugt. Unser Favorit ist der 3 Sterne-Grauburgunder, der Fülle und Kraft besitzt, reife Frucht, gute Struktur und Druck. Die roten 2 Sterne-Weine sind kraftvoll und klar, schon der Trollinger ist ein ernsthafter Rotwein, besitzt feine Frucht und Biss. Der Spätburgunder ist füllig, kompakt, der Lemberger lebhaft und reintonig, die 3 Sterne Variante besitzt gute Struktur, dezente Gewürznoten, viel Substanz und intensive Frucht. ■

### Weinbewertung

- 84 2014 Schwarzesling „Blanc de Noir“ Sekt brut „Ackersegen“ 12,5 %/11,90 €
- 82 2015 Rivaner\* trocken 10,5 %/6,- €
- 83 2015 Weißburgunder\*\* trocken 12 %/7,- €
- 83 2015 Grauburgunder\*\* trocken 13 %/9,50 €
- 83 2015 „Hannes“\*\*\* Weißwein trocken 12,5 %/8,50 €
- 84 2015 Sauvignon Blanc\*\* trocken 13,5 %/9,50 €
- 83 2015 Traminer\*\* trocken 12,5 %/8,50 €
- 86 2015 Grauburgunder\*\*\* trocken 13 %/12,90 €
- 84 2014 Trollinger\*\* trocken 12 %/7,- €
- 85 2013 Spätburgunder\*\* trocken 13 %/9,90 €
- 84 2013 Lemberger\*\* trocken Holzfass 13,5 %/9,90 €
- 87 2012 Lemberger\*\*\* trocken 14 %/14,90 €

