



Lesestoff

Erstling

StZ-Weinrunde Heute stellt Holger Gayer einen Merlot vor, der die Premiere eines neuen Weinguts markiert.

Nun, da sich die Sonne endlich Bahn bricht, möchte ich mit einem Vorschlag aufwarten. Wie wäre es mit einer Radtour von Stuttgart nach Karlsruhe? Man könnte am Neckar entlang nach Lauffen fahren, dort ins Zabergäu einbiegen und die herrliche Landschaft durchqueren bis zur Ankunft in der badischen Residenz. Als Etappenziel zwischendurch böte sich zum Beispiel der Landgasthof Adler im Brackenhheimer Stadtteil Botenheim an. Dort verbindet die Familie Rembold seit Jahrzehnten traditionelle Küche mit der Raffinesse des Edlen. Gut bestückt ist auch deren Keller, in dem sich immer wieder sogar Neues entdecken lässt.

Zum Beispiel den Merlot des Weinguts Frank aus ebenjenem Botenheim. Zwar verfügen die Franks über viel Erfahrung im Weinbau - bis 2008 zählten sie zu den größten Einzelbetrieben der Genossenschaft Cleebronn-Güglingen. Aus dem Jahr 2009 stammen nun aber die ersten Weine, die Manuela und Florian Frank selbst auf die Flasche bringen. Es ist ein schmales, aber gehaltvolles Angebot, das die Aussteiger präsentieren. Herausragend dabei ist der Mer-



lot, der sehr transparent daherkommt. Er ist kräftig, erdig, hat Anklänge an Zartbitterschokolade und bleibt lange präsent. 14,50 Euro verlangen die Franks dafür; das ist ein stolzer Preis für einen allerdings auch gelungenen Erstlingswein.

Das Urteil der StZ-Weinrunde:

Harald Beck „Den Winter brauch ich noch, ich will noch mal Skifahren, aber vielleicht nehme ich mir für den Hüttenabend so einen Merlot mit. Kräftig, aber nicht zu mächtig, angenehm trocken - aber der Genuss hat einen recht hohen Preis.“

Kathrin Haasis „Auf solche Start-ups stoße ich gerne an! Mir schmeckt der Merlot hervorragend, auch für den Preis. Er hat viel Schmelz, eine feine Holznote, eine zurückhaltende Frucht, er ist sehr elegant. Zu den Franks lohnt sich ein Ausflug.“

2009er Merlot trocken, 14,50 Euro, Weingut Frank, Brackenheim-Botenheim, Telefon 0 71 35/9 36 12 81, www.weingutfrank.de