

Franken – Silvaner Heimat seit 1659

- 🍷 Franken ist die Silvaner Heimat seit 1659 - laut urkundliche Erwähnung in Castell
- 🍷 Silvaner ist die Leitrebsorte Frankens
- 🍷 Anbaufläche: 6.287 Hektar (Stand 2023)
- 🍷 82,4 Prozent Weißwein, 17,6 Prozent Rotwein (Stand 2023)
- 🍷 Rund 600 direktvermarktende Weingüter
- 🍷 Rund 2.900 Winzerfamilien in drei fränkischen Winzergenossenschaften organisiert
- 🍷 Bocksbeutel als Qualitätsmerkmal
- 🍷 225 Millionen alte Trias aus Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper
- 🍷 Über 80 Weinprinzessinnen als lokale Repräsentanten
- 🍷 Trockene Weine als Besonderheit: Bezeichnung „Fränkisch trocken“ für Weine mit max. 4g/l Restzucker

Rebsorten (bestockte Fläche) Stand 2023 in Bayern:

Weißwein		Rotwein	
Silvaner	24,9 %	Domina	4,7 %
Müller-Thurgau	22,1 %	Spätburgunder	4,7 %
Bacchus	11,8 %	Dornfelder	2,1 %
Riesling	5,4 %	Regent	2,0 %
Weißer Burgunder	3,8 %	Schwarzriesling	1,0 %
Scheurebe	3,3 %	Portugieser	0,7 %
Kerner	2,5 %	Sonstige Rote Sorten	2,4 %
Sonstige Weiße Sorten	8,6 %		



Franken - Silvaner Heimat seit 1659

Die Böden, die Lagen, die Arbeit der Winzer – das gesamte Terroir in Franken ist perfekt für den Silvaner. Hier wurde der Silvaner erstmalig in Deutschland gepflanzt und hat seine Heimat gefunden.

Verwurzelt



Eine jahrhundertealte Kulturlandschaft, Weingüter, deren Können und Wissen über Generationen weitergegeben wird und Winzerdörfer, wo sich Historie und Moderne treffen. Die fränkischen Winzer setzen ihren Weinen Denkmäler – aus Stolz

Passion für Perfektion



Immer das Beste erreichen wollen - mit Sorgfalt, Fleiß und Hingabe im Weinberg. Das gesamte Jahr im Wein abbilden und Begeisterung wecken, mit dem was man geschaffen hat. Kein Wunder, dass die besten Silvaner der Welt aus Franken kommen.

Kulturreich



Traditionen leben, Denkmäler bewahren und Heimat gestalten. Franken lebt mit seiner Geschichte und seinen Menschen. Ob mit moderner Weinarchitektur, Weinfesten oder einfach dem Genuss von Bratwurst mit Silvaner.

Trias



Fundament außergewöhnlicher Weine: Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper. Ein Millionen Jahre altes Fundament mit drei Charakteren macht die Frankenweine so facettenreich wie nirgendwo anders. Geschmack hoch drei.

Echt fränkisch



Schnörkellos, bodenständig und authentisch. Die fränkischen Winzer verstellen sich nicht. Sie zeigen ihre Qualität und bleiben authentisch. Wie der Bocksbeutel: Trocken und geradlinig.