

Der Rhöner Wein

Im fränkischen Saaletal der Rhön blickt der Weinbau auf eine lange Tradition zurück. In Hammelburg, dem ältesten Weinort Frankens, wird seit über 1.000 Jahren Wein angebaut. Unsere leidenschaftlichen Winzer in der Rhön laden dich herzlich zu Weinproben und zahlreichen Wein-Events ein.

Über 30 Prozent der Weinflächen im fränkischen Saaletal wird heute biologisch bewirtschaftet. Diese nachhaltige Praxis zeichnet unsere Weinregion aus. Das Klima der Rhön und die wärmespeichernden Muschelkalkböden verleihen unseren Weinen eine besondere Qualität und Charakter.

Das Hammelburger Höflesfest und der Weinausschank am Ramsthaler terroir f sind besondere Highlights der Region. In Ramsthal findest du querterrassierte Weinberge, eine traditionelle Weinbergsterrassierung. Auch der Generationenwechsel in vielen Weingütern bringt frischen Wind.

Unsere Winzer sind stolz auf ihre fachliche Kompetenz, ihre tiefe Liebe zum Wein und die Bewahrung der traditionellen Weinbaukultur. Zahlreiche Prämierungen von Kennern der Weinbranche bestätigen ihre herausragende Expertise. In der Rhön erwarten dich vielfältige Möglichkeiten, den Wein unserer Region zu erleben. Unsere Winzer-Partnerbetriebe bieten individuelle Erlebnisse wie Wein- und Hofschoppenfeste, Weinproben, Verkostungen, Führungen und sogar die Möglichkeit, aktiv bei der Weinlese mitzumachen.

Darüber hinaus bieten wir spezielle Weintourismus-Angebote. Entdecke auf unseren Wanderwegen die atemberaubende Landschaft und erfahre mehr über den Weinbau. Willkommen in der Welt des Rhöner Weins, wo Tradition auf Moderne trifft und der Wein ein Erlebnis für alle Sinne ist.



Foto: F. Trpkowski

Die Rhön als Weinanbaugebiet

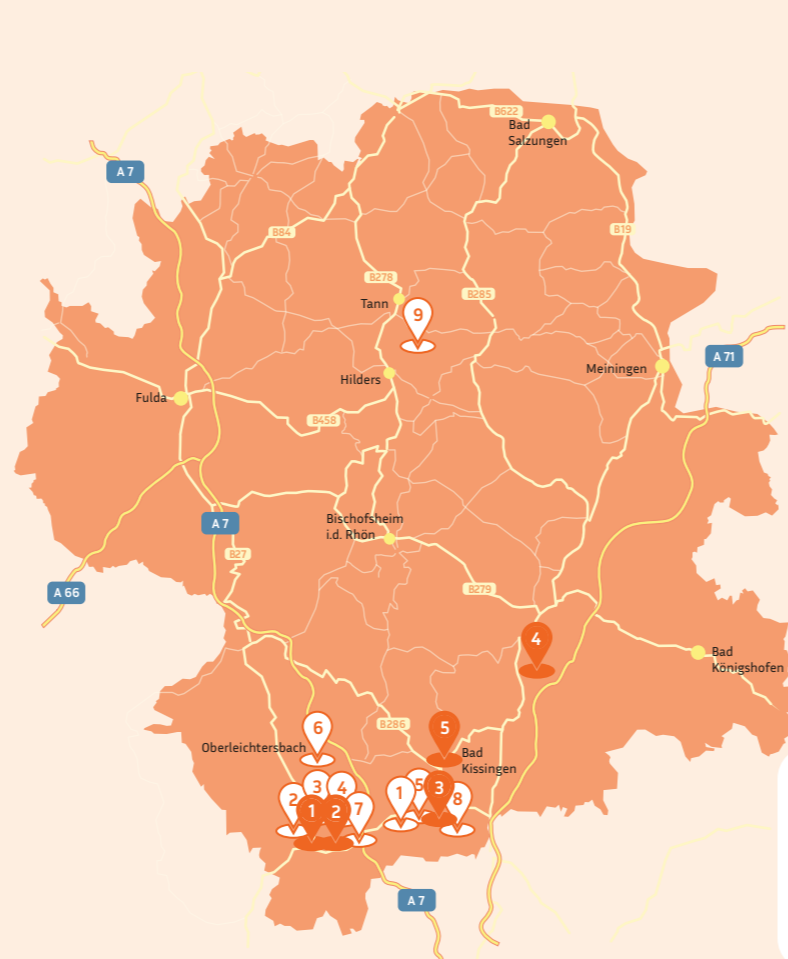
Komm und entdecke die Rhön, eine Region voller einzigartiger Schönheit und erstklassiger Weine. Hier gedeihen Rebsorten, die durch Frische und Jugendlichkeit überzeugen. Die Bedingungen in unseren Weinlagen sind ideal und bringen Weine von höchster Qualität hervor.

Die steilen Hänge in der Rhön stellen die Winzer vor besondere Herausforderungen und erfordern mühsame Handarbeit. Doch gerade diese Mühe und die unberechenbaren Witterungsbedingungen machen den Wein der Rhön so einzigartig. Jeder Tropfen erzählt die Geschichte harter Arbeit und traditionsreicher Handwerkskunst.

Der Boden spielt eine entscheidende Rolle: In der Rhön dominiert der Muschelkalk, der den Weinen ihre unverkennbare Stilrichtung verleiht.

Der Hammelburger terroir f Punkt widmet sich der fränkischen Weinbaugeschichte und bietet vier architektonische Hörstationen. In Ramsthal erzählen markante rote Stelen die Geschichte der Rebsorten, des Alten Satzes und der Dreifahlerziehung.

In jedem Glas spürst du die Verbindung zur Natur und die Hingabe der Winzer. Die kühlen Nächte und das ideale Zusammenspiel von Niederschlag und Sonnenstunden lassen die hier beheimateten Rebsorten ihre eigene Typizität entfalten. Frisch und fruchtig, mit einem Spritzer Säure und eine feine Aromatik zeichnen die Weine aus dem fränkischen Saaletal aus.



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 an 17 Infotafeln faszinierende und spannende Geschichten aus dem Weinbau im fränkischen Saaletal. Ein Muss für neugierige Weinliebhaber.

3 terroir f Orte Ramsthal und Hammelburg

Hammelburg und Ramsthal sind zwei der 22 magischen terroir f Orte des Frankenweins. Diese kannst du zu Fuß bei einer Genusswanderung durch die Weinberge kennenlernen und das atemberaubende Panorama genießen. www.franken-weinland.de/landschaft-und-wein/terroir-f

4 Strahlunger Weinberg

Entdecke den Strahlunger Weinberg entlang der Extratour Strahlungen. An den historischen Muschelkalkhängen gedieh über Jahrhunderte köstlicher Wein. Im Jahr 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. **Schäfers 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
9. **Heckenmühle** | 36115 Hilders/Simmershausen

„NICHT VIEL BLABLA, ES SOLL SCHMECKEN“

Familie Müller
Müller! Das Weingut und Weinhotel

„LÄUFT“

Foto: F. Trpkowski



Foto: F. Trpkowski

Qualität des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön Das Versprechen der Produkte



Gesicherte regionale Herkunft

Die Anbauflächen der Produkte sowie der Hauptsitz des Betriebes liegen innerhalb der Gebietskulisse der Rhön. Bei verarbeiteten Produkten stammt die Summe der Zutaten zu mindestens 75% aus der Rhön.

Kurze Transportwege

Der gesamte Produktionsprozess der ausgezeichneten Produkte findet innerhalb der Rhön statt. Das bedeutet kurze Transportwege und Frische.

Wertschöpfung in der Region

Die Produktion der Produkte findet vor Ort statt, erhält Arbeitsplätze und Wissen rundum das Lebensmittelhandwerk. Das stärkt wiederum die Wirtschaft in der Rhön und unterstützt vor allem die kleinen und mittelständischen Unternehmen – meist familiär geführt – innerhalb des Netzwerkes.

Hohe Produktqualität

Die Qualitätsstandards der Produkte übertreffen die gesetzlichen Vorgaben.

Achtet beim Kauf auf das Qualitätssiegel Rhön.

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

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



Gedruckt auf Recyclingpapier
September 2024



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 an den folgenden Standorten:

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: A. Müller



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 angeschwitzte 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

Durch den Zusatz von Kohlensäure wird aus einem Wein ein prickelnder Secco. Unsere Winzer kreieren köstliche und einzigartige Secchi zum Genießen für die besonderen Momente!

Glühwein

Ein wärmender Genuss an kalten Tagen, hergestellt aus Rot- oder Weißwein. Die Aromen von Nelke, Zimt und Vanille verbreiten ein Gefühl von Gemütlichkeit.

„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



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, die bei mindestens -7 °C geerntet wurden. Durch die Ungewissheit, wann dieser Punkt erreicht wird, besteht für den Winzer immer auch ein Risiko, den kompletten Ertrag zu verlieren. Gelingt es aber die Trauben zu ernten, werden diese noch im gefrorenen Zustand auf die Weinpresse gebracht.

Ein Teil des Wassers und Zuckers verbleibt gefroren in den Beeren. Der damit hochkonzentrierte Saft wird vergoren und ergibt eine köstliche, süße Spezialität.

Wie wird Wein eigentlich gemacht?

Weißwein

Bei der Herstellung von Weißwein werden nur weiße Trauben verwendet. Im ersten Schritt werden die Trauben entrappt. Dabei werden die Stiele entfernt. Anschließend gelangen die entrappten Trauben in einen 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 Wein herzustellen. Wird der Prozess fortgesetzt, bis der gesamte Zucker vergoren ist, ergibt dies einen trockenen Wein.

Rotwein

Die Herstellung von Rotwein beginnt ebenfalls mit dem Entrappen der Trauben. Anschließend werden die Beeren gequetscht und zur Gärung in einen Behälter gefüllt. Durch den entstehenden Alkohol wird die rote Farbe aus den Beerenhäuten gelöst. Nach Gärende, kommt die Rotweina-Maische analog zur Weißweinabereitung auf die Kelter und wird abgepresst.

Roséwein

Roséwein wird aus roten Trauben im Weißwein-Verfahren hergestellt. Die Trauben werden entrappt, gepresst und in einen Gärbehälter gepumpt. Die direkte Verarbeitung der roten Trauben ergibt die unverkennbare hellrote bzw. rosa Farbe und verleiht dem Roséwein seinen charakteristischen Geschmack.

Rotling

Eine Besonderheit in Franken ist der Rotling. Er ähnelt farblich einem Rosé, wird jedoch aus roten und weißen Trauben hergestellt, die gemeinsam gelesen, entrappt und gepresst werden. Je nach Anteil der Trauben variiert die Farbe von einem hellen Rosaton bis zu einem kräftigeren Rot. Der Rotling entsteht traditionell aus aromatischen Rebsorten und wird oft halbtrocken ausgebaut.

Genießer sein



Der älteste Weinort Frankens liegt in der Rhön



Die Rhön

Biosphärenreservat Rhön

