

Grüner Silvaner

Mehr als ein Schoppenwein: Der Silvaner mag Spargel und Fisch
Silvanerreben liefern eher neutrale Weine mit einer milden Säure, herzhafte Varianten zur kräftigen
Regionalküche und ebenso feine Menüweine.

Geheimnisvolle Herkunft

Silvaner – der Klang allein öffnet viele Möglichkeiten über die Herkunft der Rebe.

Jahrelang hatten Wissenschaftler über den Ursprung der Rebsorte gerätselt. Stammt sie aus
Transsilvanien oder aus Silvan, einer kleinen Stadt in Mittelasien oder lässt der Name auf eine römische
Abkunft schließen.

Heute zeigen genetische Untersuchungen, dass der Silvaner eine Kreuzung aus Traminer, einer der
ältesten bekannten Rebsorten, und der autochthonen Sorte „Österreichisch Weiß“ ist. Damit scheint
seine Herkunft aus der Alpenregion gesichert zu sein.

Teure Pflanzung

Am 5. April 1659 beauftragte Johann Georg Körner, Gräflich Castell'scher Amtmann, den Boten Michel
Saueracker 25 Fehser Silvaner aus dem nahen Obereisenheim zu holen. Sie kosteten mit 8 Schilling und
3½ Pfennig doppelt soviel als die gängigen Sorten.

Am Mittwoch nach Ostern, dem 6. April, wurden sie in der Lage Schlossberg in Castell gepflanzt. Das ist
die erste belegte Pflanzung in Franken und in Deutschland.

Ein Österreicher

Der Silvaner hat wahrscheinlich dank der Zisterzienser Mönche seinen Weg nach Franken gefunden. Das
in der Region bekannteste Kloster in Ebrach pflegte Handelsbeziehungen bis nach Österreich. Damals
ahnte noch niemand, dass sich dieser Österreichische Import zum Botschafter des Frankenweins
entwickeln sollte.

Neue Heimat

Mikroklima, Ausrichtung und Zusammensetzung des Bodens beeinflussen die Entwicklung und das
Wachstum der Trauben. Die neue Heimat des Silvaners, mit Ihren schweren lehmig-gipsigen Böden gab
der weitgehend unbekanntem Rebsorte ein eigenes Profil. Der Silvaner wurde ein richtiger Casteller, für
den man nicht nur Wegweiser aufstellt, sondern sogar ein Denkmal setzt. Er ist neben dem Riesling die
deutsche Rebsorte schlechthin. Bis in die 70er Jahre war er die meistgepflanzte Sorte Deutschlands.

Heute, in den besten Lagen Frankens gepflanzt, zieht er mehr und mehr das Interesse der
Weinjournalisten und Kritiker auf sich – weltweit.

Geschmacksvielfalt

Silvaner ist Vielfalt. Ein unkomplizierter Sommerwein, ein geschmeidiger, cremiger Barriquewein, ein gut
entwickeltes, elegantes und lebhaftes Grosses Gewächs oder ein intensiver lang anhaltender Edelsüßer.
Alles ist möglich. Die Rebsorte spiegelt perfekt sein Terroir wieder und verbindet die erdigen Töne mit
zarten fruchtigen Aromen und bekömmlicher Säure.