

Vinum Bonum

Bosager 7
DK-6400 Sønderborg

Telefon: +45 74 43 53 52
Mobil: +45 30 29 99 77
E-mail: vinumbonum@stofanet.dk



Weingut Bickel-Stumpf

Vinfamilie fra Franken.



Overskrifter

- Vinfamilien.
- Topmarker.
- Vinsens kvalitet opstår på vinbjerget.
- Sådan ser vi på vores arbejde.
- Silvaner - på mode igen

Pris: 95 Kroner
Ordrenummer: BS7/406
Type: Hvidvin Tør



Silvaner Tør

Har dejlige sprøde saftige aromaer med friske æbler og pære. Den kalkholdige jord afspejles klart i vinens mineralitet. En skøn let sommervin til terrassen.

Pris: 110 Kroner
Ordrenummer: BS10/706
Type: Hvidvin Tør



Silvaner Kabinet

Frisk krydret aromaer med både pære og mirabeller. Frisk smag, krydret og græsset med fin syre og lang, krydret eftersmag. Druerne kommer fra marken Frickenhäuser Kapellenberg.

Pris: 295 kroner
Ordrenummer: BS
Type: Hvidvin Tør



Silvaner Crossover

En topvin med en fed struktur og let aroma af vanille samt lidt røg. Fra tønderne har vi en let ristet aroma. Smagen toner langsom ud i eftersmagen, der er et perfekt spejlbillede af hinanden. En vin i balance med international stil.

Filosofien – sådan ser vi på vores arbejde

Dyrkning

Det er nemt at sammenfatte vores filosofi bag det at lave vin: integreret, naturlig vin dyrkning med overvejende traditionelle druesorter – efter retningslinjer fra VDP – på Franske top marker.

Kvaliteten i vinen vokser på vinbjerget! Derfor bliver der allerede ved beskæringen af druestokkene, skåret ind til benet. Denne beskæring bliver understøttet af kraftig reduktion af druerne om sommeren. Alt efter drue typen, er målet at udbyttet ligger mellem 30 – 70 hektoliter per hektar. Druerne bliver hovedsagligt høstet per håndkraft og alt efter, hvor modne de er og deres sundhedstilstand, bliver de sorteret i forskellige vin kvaliteter.



Vinens tilblivelse



Presning af druerne bliver gennemført hurtigst muligt, og er derfor særdeles skånende.

Det næste skridt er en naturlig rensnings proces af den friske druemost.

Derefter følger en kontrolleret temperatur styret gæring med efterfølgende lang lagring på fin gær.

Den første filtrering sker i februar/ marts i det efterfølgende år. Vi giver vinen tid til at udvikle sig.

Det er vinene selv der bestemmer tempoet!

Silvaner - på mode igen

Det er en oldgammel, traditionel hvid druesort, der engang var den mest brugte drue i Tyskland er på mode igen. Med tidens løb er den blevet presset ud fra denne position af Riesling og Rivaner. Tyskland er trods alt stadig kendt for sine mineralske Silvaner fra Franken; raffinerede Silvaner fra Rheinhessen, Nahe og Saale-Unstrut; og kraftige Silvaner med en stor krop fra Pfalz og Badens Kaiserstuhl distrikt. Det er en alsidig sort der frembringer enkle, saftige let drikkelige vine, men også harmoniske, fyldige vine med stor krop, der er fremragende til fisk, fjerkræ, gris, kalv og forårs favoritten, asparges. Som en tommelfingerregel for QbA kvaliteter, er det bedst at drikke vinene indenfor 2 år efter høst. Silvaner Crossover, Spätlese kvalitet, fra Weingut Bickel-Stumpf har stort lagringspotentiale, selvom den er fremstillet tør. Søde Silvaner vine i kvaliteten Auslese og opefter er højt skattede rariteter bliver kun bedre af at ligge i kælderen.



Læs mere på www.vinum-bonum.dk

Indholdsfortegnelse

Vinfamilie fra Frickenhausen og Thüngersheim 4

Familien

Top markerne i Frickenhausen og Thüngersheim

Vin salget

Vores vinmarker – vinens kvalitet opstår på vinbjerget . 5

Franken i korte træk

JOHANNISBERG

KAPELLENBERG

Filosofien – sådan ser vi på vores arbejde6

Dyrkning

Vinens tilblivelse

Silvaner - på mode igen

De 3 vine 7

Læs mere på www.vinum-bonum.dk

Vinfamilie fra Frickenhausen og Thüngersheim

Familien

Carmen Bickel og Reimund Stumpf gav det unge vinbrug deres navn. De to vinkældermestre giftede sig i 1976 og allerede samme år førte de, de to fædre vinbrug sammen, fra Frickenhausen og Thüngersheim. Og Reimund har lige siden gjort sig umage for at producere vine af højeste kvalitet. Denne grundregel overholder Reimund, der også er VDP vinbonde, stadigvæk. Især ved de traditionelle frankiske drue sorter: Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau og Spätburgunder, beviser Reimund hvert år sin kunnen på ny. Hans kone hjælper til, med sin ekspert viden. At vinkollektionen fra Bickel-Stumpf høster stort bifald, ses på deres talrige udmærkelser og en gennemgående positiv presse omtale.



Top markerne i Frickenhausen og Thüngersheim



De 8 ha vinbjerge er fordelt over flere forskellige områder. Der er "Thüngersheimer Johannisberg", hvor deres 4 rødvins sorter står, og der er muslingekalk marken "Kapellenberg" i Frickenhausen, hvor der først og fremmest dyrkes Silvaner.

Carmen og Reimund planter de fleste af deres egne typiske druesorter på stejle marker. Den største andel har den typisk frankiske Silvaner. Derefter følger Müller-Thurgau og Riesling. De røde sorter: Spätburgunder, Portugiser, Domina og, siden efteråret 2002 også, Cabernet Dorsa, optager 1/5 af det beplantede areal. Det er omfanget af vores sortiment.

Separat vin mark, separat produktionsforløb: bedriftsdelen Thüngersheim blev storslået anlagt i udkanten af byen, af Reimunds far, Hugo Stumpf. Der finder man i dag vin produktionen.

Vin salget

I det romantiske hjørne bag ved kirken i Frickenhausen, foregår salget. Dette er Carmens fædrene hjem. Her gøres der særlig opmærksom på forbindelsen mellem vin og kulinariske oplevelser, ved særlige foranstaltninger. Siden 1994 modner Reimund sine rødvine på små ege fade. Hvidvinene ligger på stål tanke.



Læs mere på www.vinum-bonum.dk

Vores vinmarker – vinens kvalitet opstår på vinbjerget

Franken i korte træk



Regionens historie byder på alt fra Goethe til Dronning Elisabeth den II af England.

Vinene fra området minder ofte om vinene fra Alsace og Bourgogne. Pragtfulde madvine. Franken vinene er oftest fyldigere, mindre aromatiske og mere tørre i smagen end andre tyske vine. Man taler ligefrem om "Fränkisch trocken", der refererer til deres lave sukkerindhold of-

test under halvdelen af den lovlige øvre grænse for gram sukker pr. liter, der benyttes i resten af Tyskland.

JOHANNISBERG

Øst for Thüngersheim ligger Johannisberg. Marken består af flere små side dale, med en syd til sydøstlig eksponering, lige ned til den vestlige skråning mod Main dalen. Over vinbjerget ligger et bælte af skov, der beskytter mod den kolde østen vind. Vin bjergene ligger 200 til 330 m. over havets overflade og har en hældning på over 60 %.

Den geologiske formation i Thüngersheim er præget af en overgang fra de øvre lag af farvet sand sten over til de nederste muslingekalk lag. På grund af dette særpræg kaldes den også Thüngersheim sadlen. Undergrunden består af bølgekalk, der blev dannet for 235 millioner år siden, i Trias tiden, og som på nogen steder er gennemtrængt af farvet sand sten. Denne undergrund er kløftet, tør og derfor let at opvarme.

KAPELLENBERG



Vin marken "Kapellenberg" ligger ude på spidsen af Main trekanten. Den gamle mark strækker sig mod øst langs Main floden. Vinbjerget, der har en hældning på 60 %, vender ud mod det smalleste stykke af Main dalen, mod syd. Vin stokkene står her på forvitret muslingekalk fra Trias perioden.

Hjertet af marken ligger direkte nedenfor Valentinus kapellet. I 1699 blev det opført midt ude på marken, og indviet. Byens borgmester, Valentin Zang, var senge bund-

den pga. lammelse. Han svor at, hvis han blev rask, så ville han lade opføre et kapel. 2 år senere blev han på mirakuløs vis helbredt, og opførte kapellet. De sidste 300 år har kapellet altså givet marken sit navn.

Læs mere på www.vinum-bonum.dk