

Best of Franken

Grenzenlose Vielfalt dank Frankens Trias

Seit über 20 Jahren ist der Premium-Wettbewerb Best of Franken das Aushängeschild fränkischer Weinqualität. Entstanden 2004 als Best of Gold, war von Beginn an klar, dass es mehr sein sollte als ein reines Kräfteressen. Es geht um Anspruch – und um das gemeinsame Signal, dass Franken ein unverwechselbares Profil besitzt. Unter der neuen Leitung von Ralf Schwarz, Chef-Önologe des Bezirks Unterfranken, hat sich der Wettbewerb nochmals geöffnet: Neben Silvaner, Riesling und Rotwein sind heute auch Sekt, Natur- und Orange-Weine fester Bestandteil. Ein mutiger Schritt, der zeigt, wie vielfältig Franken geworden ist. Verkostet wird an einem einzigen Tag im traditionsreichen «Zehntkeller Iphofen» – streng blind, mit einer rund 50-köpfigen Jury aus Weinbau, Gastronomie, Handel und Medien. Keine Namen, keine Etiketten, keine Voreingenommenheit. Nur Glas, Nase, Gaumen. Dass dabei selbst erfahrene Verkoster manchmal überrascht werden, gehört zum Reiz des Wettbewerbs. Und genau das ist es, was Best of Franken ausmacht: die Begegnung mit dem Unerwarteten. Die Siegerweine spiegeln jedes Jahr aufs Neue die Stärke und Vielfalt der Region wider. Mal triumphiert der klassisch-puristische Silvaner, mal ein fein reduzierter Riesling, mal ein kraftvoller Pinot Noir. Inzwischen rücken auch die Sekte ins Rampenlicht – etwa der Silvaner-Qualitätsschaumwein von Hans Wirsching oder die Blanc-de-Blancs-Kreationen der Sektkellerei Höfer. Und mit Betrieben wie Walde-mar Braun oder Manfred Rothe zeigen junge wie erfahrene Winzer, dass Innovation und Identität in Franken keine Gegensätze sind. Best of Franken zeigt, was passieren kann, wenn eine Region sich selbst vertraut. Wenn Winzer ihr Handwerk ernst nehmen, ohne die Freude daran zu verlieren. Und wenn Wein nicht bloss bewertet, sondern verstanden wird. Es ist ein Wettbewerb mit Seele – und ein Spiegel dessen, was Franken heute ist: eigenständig, ehrgeizig und voller Leben.

Degustation und Text: Harald Scholl



SERIENSIEGER
MIT TIEFGANG
SILVANER
INDIGENIUS

Wissen kompakt

Der Wettbewerb wurde **2004 als Best of Gold lanciert**, seit 2023 unter Leitung von Ralf Schwarz, Chef-Önologe des Bezirks Unterfranken +++ Teilnahme nur für Weine und Sekte mit Goldmedaille der Fränkischen Weinprämierung +++ Austragungsort: «Hotel & Weingut Zehntkeller», Iphofen +++ Im Jahr **2025 rund 400 Einreichungen**, elf Kategorien von Silvaner bis Naturwein +++ **Die Jury:** rund 50 Fachleute aus Weinbau, Handel, Gastronomie und Medien +++ **Strenge Blindverkostung**, kein Verkoster hat auch nur eine Flasche angefasst oder gesehen, es wurde alles an einem Tag verkostet +++ Die begehrte Trophäe ist ein **fossiler Ceratit Nodosus** – das Symbol für die drei Bodentypen Frankens: Kalkmergel, Muschelkalk und Buntsandstein