Text: Gourmet Classic

Weingut Rudolf May

Fotos: Weingut May (wenn nicht anders vermerkt)

Leidenschaft für Silvaner

Rudolf May hatte schon immer Verbindung zum Weinbau. Seit über 300 Jahren wird in seiner Familie bereits Weinbau betrieben. Auf dem elterlichen Bauernhof, wo er aufwuchs, gab es auch zwei Hektar Weinberge. Und so begann Rudolf May bereits mit 15 Jahren seine berufliche Ausbildung zum Weinbautechniker.

Später war er in der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau in Veitshöchheim als Versuchstechniker beschäftigt, sah dies aber nur als Zwischenstation seines Werdeganges, denn die Planungen zu einem eigenen Weingut liefen bereits. Bis dies aber soweit war, gingen noch einige Jahre ins Land.

Wie sich herausstellte, war dabei das Finden eines geeigneten Grundstücks das größte Problem. Im idyllischen Weinort Retzstadt, was ein wenig abseits der bekannten Weinlagen in Franken am Main liegt, wurden die May´s fündig, hatten zunächst aber noch mit Widerstand aus dem eigenen Dorf zu kämpfen, da sie sich mit dem Aufbau eines eigenen Weinguts aus der Gemeinschaft der Genossenschaftsmitglieder gelöst hatten.

Erst 1998 war es soweit und Familie May konnte mit eigenem Weinbau durchstarten.

Heute bewirtschaften die May´s ganze 16 Hektar in Retzstadt, aber auch in Thüngersheim (Rothlauf), Stetten (Rossthalberg) und Retzbach (Benediktusberg). Fast 70% des Weines ist Silvaner, der unverfälscht an durchschnittlich sehr alten Reben auf Muschelkalkboden entsteht und sich durch fränkisch trockenes Aroma auszeichnet.

Keiner von May´s drei Lagenweinen besitzt mehr als 3 g Restzucker und etwa 6 g Säure — also geradezu perfekte Analysewerte für eine breitest mögliche Anwendung als Begleitung zu Speisen. Neben Silvaner entsteht auch Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder und seit einiger Zeit auch sehr guter Spätburgunder im Weingut May.

Kürzlich wurde das Weingut vom Weinführer Eichelmann mit dem Prädikat Weltklasse ausgezeichnet. Im renommierten Winzerverband VDP ist das Weingut May schon seit längerer Zeit Mitglied. Seit 2019 ist das Weingut Bio zertifiziert und gehört dem Naturlandverband an. „Den Boden spürbar zu machen“, ist das Credo Rudolf Mays. Seine Weine haben eine innere Festigkeit, Komplexität und Ausgeglichenheit.

Im Zuge der Umstellung des Weinbaus auf Bio werden keine synthetisch hergestellten Pflanzenschutzmittel und Herbizide verwendet. Dies verursacht gerade im Steilhang erheblich mehr Arbeitsaufwand. „Mit selbst hergestellten organischen Düngern zu

Benedikt (l.) & Rudolf May

Foto: photo andreas durst / ikonodule.de

(Fortsetzung nächste Seite)

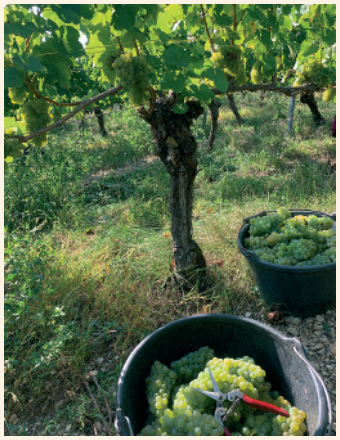
Leidenschaft für Silvaner

arbeiten, bringt einen gedanklich weiter. Durch die biologische Bewirtschaftung ist man näher am Boden, muss ihn fühlen und schmecken. Dies macht die Arbeit noch spannender."

www.weingut-may.de

- **16 ha in Retzstadt, aber auch in Thüngersheim (Rothlauf), Stetten (Rossthalberg) und Retzbach (Benediktusberg)**
- **70% Silvaner, fast alles auf Muschelkalk**
- **Mit dem Jahrgang 2016 bio-zertifiziert, Mitglied bei Naturland**

WEINGUT RUDOLF MAY
Im Eberstal 1
97282 Retzstadt
+49 (0) 9364 5760
info@weingut-may.de



Weingut May - Große Lage HIMMELSPFAD