

Deutsche Weine

Seminarhandbuch



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Inhalt

Vorwort	4
Der feine Unterschied	6
Boden	7
Klima & Witterung	8
Rebsorten	10
Wo deutscher Wein wächst	54
Die Anbaugebiete	56
Überblick	84
Vom Rebstock in die Flasche	86
Die Arbeit im Weinberg	87
Weinbereitung im Keller	92
Wie erkennt man Qualität?	98
Die Güteklassen	100
Die Weinarten	105
Die Geschmacksrichtungen	106
Das Weinetikett	107
Die amtliche Qualitätsprüfung	110
Auszeichnungen, Qualitätsprofile und Klassifizierungen	112
Öko-Wein und Öko-Winzer	116
Deutscher Sekt	118
Der Sektmarkt	119
Die Herstellung	119
Schäumende Qualität	122
Der Umgang mit Wein	126
Absatzorientiertes Weinsortiment	127
In der Gastronomie	128
Im Handel	131
Die richtige Weinbeschreibung	133
Welcher Wein zu welchen Speisen?	135
Wasser und Wein	139
Das richtige Umfeld	140
Das richtige Glas	143
Wine in Moderation	144
Glossar	148
Buchempfehlungen	160
Impressum	163

Vorwort



Spitzenplätze belegen deutsche Weine, wenn es um Qualität und Image geht. Mengemäßig liegt Deutschland mit einer jährlichen Weinproduktion von durchschnittlich 8 bis 9 Millionen Hektolitern auf Rang zehn der Wein produzierenden Länder. Der Weltmarktanteil der Bundesrepublik liegt bei etwa vier Prozent. Durchschnittlich 15 Prozent der im Land erzeugten Weinmenge werden exportiert, der Großteil wird auf dem heimischen Markt abgesetzt. Mit einem Anteil von knapp der Hälfte an den hierzulande verkauften Weinmengen sind die deutschen Anbieter mit großem Abstand Marktführer im eigenen Land.

Der Lebensmitteleinzelhandel inklusive der Discounter ist mit einem Anteil von rund 80 Prozent die wichtigste Vertriebsschiene für Wein in Deutschland, in der bekanntermaßen durch hohe Importanteile eine sehr große Preisaggressivität herrscht. Hinzu kommt, dass auch die Verbraucher hierzulande beim Weineinkauf im Lebensmittelhandel sehr preissensibel sind. Für deutsche Weine ist der Direktabsatz durch den Erzeuger von besonderer Bedeutung, etwa 20 Prozent der heimischen Erzeugnisse werden über diesen Vertriebsweg abgesetzt und etwa 30 Prozent der Umsatzerlöse erzielt.

Der wichtigste Exportmarkt sind die USA, wo mit rund 70 Mio. Euro fast ein Viertel der Exporterlöse erzielt werden, sowie Großbritannien und die Niederlande. Großer und weiter zunehmender Beliebtheit erfreuen sich die heimischen Weine auch in den skandinavischen Ländern. Zudem gilt der asiatische Raum und hier besonders China und Indien als Wachstumsmarkt der Zukunft – auch für deutsche Weine.

Wer Gäste und Kunden in Weinfragen kompetent beraten möchte oder für die Sortimentsgestaltung bzw. Produktpräsentation im Handel oder in der Gastronomie verantwortlich ist, muss sich stets am Puls der Zeit bewegen und aktuelle Entwicklungen von Nachfrage und Angebot berücksichtigen. Das Deutsche Weininstitut informiert auf vielfältige Art und Weise über aktuelle Entwicklungen, Trends und Besonderheiten der Qualitätsweine aus den deutschen Weinregionen.

Dieses Handbuch liefert Ihnen ein fundiertes Basiswissen über unsere heimischen Weine, das in einem der zahlreichen Seminare des Deutschen Weininstituts vertieft werden kann. Unser Seminarangebot finden Sie in der Broschüre „Seminare“, die kostenlos angefordert werden, oder über unsere Website www.deutscheweine.de herunter geladen werden kann. Dort finden Sie außerdem neben aktuellen Daten und Fakten zum Weinmarkt auch regelmäßig Neuigkeiten aus der heimischen Weinszene. Schließlich bietet unser Webshop vielfältige Werbemittel für die Weinpräsentation und -vermarktung. Wir wünschen Ihnen bei der Lektüre interessante Anregungen und viel Vergnügen und stehen Ihnen für alle Fragen rund um den Wein gerne auch persönlich zur Verfügung.

Monika Reule

Geschäftsführerin Deutsches Weininstitut

Der feine Unterschied

13 Anbaugebiete mit unterschiedlichen Böden und klimatischen Bedingungen, 165 Groß- und 2.463 Einzellagen, tausende Winzer und Weinmacher, die ihren Weinen ein eigenes Profil geben und sie in unterschiedlichen Güteklassen, Qualitätsstufen und Geschmacksrichtungen anbieten – das sind die Garanten für die besondere Vielfalt der deutschen Weine, für Typizität sowie traditionelle und innovative Weinstile. Drei Themenkomplexe interessieren uns in diesem Kapitel: Lagen und Standorte, Boden und Klima, vor allem aber Rebsorten.

Boden

Weinbau führt in der Regel nur auf solchen Böden zu zufriedenstellenden Ergebnissen, die eine genügende Mächtigkeit oder Gründigkeit und einen entsprechenden Gehalt an Feinerde aufweisen. Schließlich müssen sich die Rebwurzeln darin ausbreiten können und den Stock mit Wasser und Nährstoff versorgen. Der Boden bestimmt aber nicht nur den Rebwuchs, sondern auch den Geschmack der Trauben und damit den Charakter des Weines.

Aus physikalischer Sicht sollte ein Weinbergsboden gut durchlüftet und durchlässig sein sowie eine geregelte Wasserführung aufweisen. In der Regel wirken nasse Böden kalt, mäßig feuchte und trockene Böden hingegen warm. Dunkle Böden absorbieren die Wärmestrahlen, helle Böden reflektieren sie größtenteils. Dunkle Böden erwärmen sich deshalb rascher und speichern auf diese Weise mehr Wärme als helle Böden.

In der Praxis wird Weinbau auf allen Bodenarten betrieben. Einzige Ausnahme: reine Humusböden; sie liegen zu sehr im sauren Bereich und können der Rebe keine optimalen Wachstumsbedingungen bieten. Das ausgewogene Verhältnis einzelner Hauptnährstoffe wie Kalzium, Kalium, Stickstoff, Phosphorsäure und Magnesium muss dabei allerdings gewährleistet sein. Das bedeutet nicht, dass die verfügbaren Böden für alle Rebsorten gleichermaßen gut geeignet sind. Eine wichtige Rolle spielen dabei die Unterlagsreben, die wiederum spezifische Ansprüche an den Boden stellen. Die richtige Sortenwahl, eine vernünftige Versorgung des Bodens mit den Stoffen, die ihm die Rebe entzieht und eine Ergänzung der Monokultur durch Einsatz erosionshemmender und Stickstoff liefernder Pflanzen, sichern eine nachhaltige Bodennutzung.

Die in unseren Anbaugebieten am häufigsten vorzufindenden Bodenarten sind:

- › Buntsandstein
- › Gneis und Granit
- › Grauwacke
- › Keuper, Gipskeuper
- › Lehm, tonig, sandig und steinig
- › Mergel
- › Löss
- › Muschelkalk
- › Schiefer, Schieferverwitterung
- › Terrassenkies
- › Urgestein
- › Vulkanisches Tuffgestein

Selbstverständlich lassen sich nicht alle Weinbergsböden in diese Hauptgruppierung hineinzwängen, denn zwischen den genannten Bodenarten existieren zahlreiche Übergänge. Der Einfluss des Bodens muss im Zusammenhang mit den übrigen Standortfaktoren gesehen werden.

Klima & Witterung

Die Klimafaktoren (Sonnenscheindauer, Niederschläge und Temperaturen) steuern alle biologischen und biochemischen Prozesse eines Rebstocks. Darüber hinaus beeinflussen sie den Aufbau und Abbau der Beereninhaltsstoffe während der Reifung und damit den Wert des Leseguts und der daraus gewonnenen Weine. Der Boden als Speicher für Wasser, Nährstoffe und Wärme formt den Charakter eines Weines innerhalb des sorteneigenen Spielraums.

Deutschland gilt als eines der nördlichsten Anbaugeländer der Welt und zählt damit zu den Weinbauländern des „cool climate“. Dass hier überhaupt Weinbau möglich ist, verdanken die deutschen Winzer in erster Linie dem warmen Golfstrom, der das Klima Westeuropas begünstigt. Dennoch stellen Klima und Witterung in den deutschen Anbaugeländern ökologische Anforderungen an die Rebsorten, die nicht zu vergleichen sind mit den im Mittelmeerraum herrschenden Verhältnissen. Folgende wesentlichen Unterscheidungsmerkmale lassen sich ableiten:

KLIMATISCHE MINDESTANFORDERUNGEN DER REBE:

- › 1.300 h Sonnenscheindauer pro Jahr
- › mittlere Jahrestemperatur von mindestens 9°C Durchschnittstemperatur; während der Vegetationszeit von mindestens 18°C
- › 15°C Mindesttemperatur während der Blütezeit
- › Durchschnittswerte während der Traubenreife zwischen 15°C und 20°C
- › jährliche Niederschlagsmenge mindestens 400 bis 500 mm

- › Die Sonnenscheindauer während der Vegetationszeit ist in den deutschen Anbaugeländern wesentlich geringer als in den südlichen Weinbauländern Europas.
- › Die Durchschnittstemperaturen sind niedriger.
- › Die deutschen Anbaugeländer erhalten die Hauptmenge der Niederschläge während des Beerenwachstums in den Sommermonaten.
- › In den südlichen Weinbauländern mangelt es hingegen während der Traubenreife an Wasser.
- › In den deutschen Anbaugeländern nehmen die Regenfälle mit der Traubenreife ab.
- › Bei den südlichen Nachbarn steigen die Regenfälle zur Erntezeit stark an.

Diese Klimafaktoren haben für den deutschen Wein eine ganz spezielle Bedeutung und mehrere Auswirkungen. Das gemäßigte und niederschlagsreiche Klima sorgt für eine langsame Reifung der Trauben und für eine günstige Nutzung der Bodennährstoffe. Vor allem die Weißweine erhalten dadurch ihre fruchtige und stabile Säurestruktur, welche sich positiv auf die Lagerfähigkeit auswirkt.

Besonders günstige klimatische Voraussetzungen für den Weinbau bieten nach Süden bzw. Südost bis Südwest ausgerichtete Hänge in geschützten Tälern. Die Sonnenbestrahlung ist in Hang- und Steillagen intensiver als in der Ebene. Zudem profitieren Südhänge von einer längeren Sonnenscheindauer. Das so genannte Bestandsklima (Mikroklima) des Weinbergs ist zudem abhängig von der Fähigkeit des Bodens zur Wärmespeicherung, der allgemeinen Flora, der Bodennutzung (Stockdichte) sowie der Rebenerziehung und Rebpflege.

Stärkere Windeinwirkung ist eher schädlich, weil der Wind das Bestandsklima des Weinbergs zerstört.

Bei einer starken Klimaabhängigkeit des Weinbaus ist es leicht nachvollziehbar, dass die einzelnen Jahrgänge je nach Witterungsverlauf qualitativ leicht variieren. Generell kann man sagen, dass die jahrgangsbedingten Schwankungen umso geringer werden, je weiter man nach Süden kommt.

[TERROIR]

Terroir ist kein eindeutiger und allgemein gleich verstandener Begriff, der objektiv nach messbaren Kriterien definiert werden kann. Auch von renommierten Fachbuch-Autoren, Wein-Journalisten und Winzern wird dieser Begriff sehr unterschiedlich interpretiert. Einerseits wird Terroir als Summe aller natürlichen und zusätzlich durch den Menschen eingebrachten Parameter wie Rebschnitt, Erziehungsform oder Bodenbearbeitung beschrieben, die die unverwechselbare Identität ausmachen. Das heißt, dass nicht nur die speziellen Umweltbedingungen im Weinberg, sondern auch die Weinbergs- und Kellerarbeit, das über Generationen weitergegebene Wissen und das kulturelle Erbe des Winzers dazu zählen. Andererseits wird aber von anderen behauptet, dass die das Terroir bestimmenden Komponenten hauptsächlich von der Natur bestimmt und kaum durch den Menschen beeinflussbar seien und sich auch nicht durch verschiedene Weinbereitungstechniken ändern ließen. Als Resümee kann man sagen, dass es keinen wissenschaftlichen Nachweis dafür gibt, dass Terroir mehr ist als „nur“ eine Lagen- bzw. Gebietscharakteristik. Der Terroirgedanke wird auch zum Teil als hochgeschaukelte, philosophische Betrachtungsweise mit wenig realem Hintergrund gesehen.

Rebsorten

Die deutsche Rebsortenvielfalt ist beeindruckend und reicht von „A wie Acolon“ bis „Z wie Zweigeltrebe“. Die Rebflächenstatistik des Statistischen Bundesamtes weist rund 140 Rebsorten aus, von denen einige aber noch auf die allgemeine Zulassung für die Erzeugung von Qualitätswein warten müssen. Davon sind ca. 35 Sorten für die Rotweinerzeugung und über 100 für die Weißweinerzeugung geeignet. Große Marktbedeutung besitzen allerdings nur ca. zwei Dutzend Rebsorten, allen voran die Weißweinsorten Riesling und Müller-Thurgau, auch Rivaner genannt. Diese beiden Rebsorten beanspruchen ein gutes Drittel der gesamten Rebfläche. Riesling (24.000 ha) und Müller-Thurgau (rund 12.000 ha) sind in allen 13 deutschen Anbaugebieten präsent. Zusammen mit der an dritter Stelle stehender Rotweinsorte Spätburgunder (ca. 11.700 ha) ist damit fast

die Hälfte der deutschen Rebfläche belegt. Die Anteile der einzelnen Rebsorten an der gesamten bestockten Rebfläche ist nicht nur ein Indiz für deren Beliebtheit, sondern auch Gradmesser für deren ökonomische Bedeutung und deren Vermarktungserfolg. Schließlich hat das Gros der deutschen Winzer erkannt, dass es sich lohnt, wenig nachgefragte Rebsorten durch beliebtere zu ersetzen.

Innerhalb der Weißweinreben steht der Grauburgunder (ca. 7.100 ha) an dritter Stelle, ihm folgen Weißburgunder mit ca. 5.700 ha, Silvaner (ca. 4.700 ha) und Kerner (ca. 2.300 ha). Während ein Großteil der in den 1960er und 1970er Jahren sehr erfolgreichen Neuzüchtungen immer mehr an Marktbedeutung verliert, erobern die klassischen Sorten einst verlorenes Terrain zurück.

Die Globalisierung der Märkte nimmt auch Einfluss auf den Weinbau. International bedeutende Rebsorten wie Chardonnay wurden in das deutsche Rebensortiment ebenso aufgenommen wie Erfolg versprechende neue Rotweinsorten mit südländischem Flair, z.B. Cabernet Sauvignon und Merlot. Im Zuge der wachsenden Nachfrage nach deutschem Rotwein verlegten viele Winzer ihre Anbaupräferenzen von nachfrageschwachen Weißweinsorten auf Rotweinsorten. Mitte der 1980er Jahre begann der inzwischen abgeschwächte Rotweinboom. Die Rotweinrebfläche hat sich seit dem mehr als verdoppelt und umfasst heute 33,5% der Gesamtrebfläche. Hinsichtlich der Rebflächennutzung steht der Spätburgunder mit ca. 11.800 ha deutlich an erster Stelle, gefolgt von Dornfelder mit rund 7.500 ha, Portugieser (ca. 2.700 ha), Trollinger und Schwarriesling (auch Müllerrebe genannt) mit 2.100 bzw. 1.900 ha. Es folgen Regent, der in den letzten Jahren beträchtlich an Rebfläche zugenommen hat, mit ca. 1.800 ha und Lemberger mit 1.900 ha. Das attraktive Rotweingeschäft

beflügelt die junge Winzergeneration zur Rückbesinnung auf alte weinbauliche und kellerwirtschaftliche Traditionen, aber auch zur Adaption internationaler Weinstile.

Die deutsche Weinszene ist heute reich an hervorragenden Rotweinen, die nur hinsichtlich der verfügbaren Mengen nicht in vollem Umfang international konkurrenzfähig sind. Die besondere Stärke der deutschen Weinwirtschaft liegt vor allem auf dem Gebiet der Weißweinerzeugung. Der deutsche Riesling, ob als filigraner Kabinettwein, fruchtbetonte Spätlese oder als besonders lagerfähiger Botrytiswein, genießt Weltruhm. Der saftige Müller-Thurgau bzw. Rivaner sorgt für die ausreichende Verfügbarkeit preisgünstiger und unkomplizierter Weine für den alltäglichen Genuss. Der Silvaner, mit seinen besonders bodengeprägten Weinen, nimmt innerhalb der Weißweinreben den fünften Platz ein und kann als Bindeglied zu den hellen Burgunderarten Weißburgunder und Grauburgunder gesehen werden. Beide Sorten nehmen derzeit im Anbau deutlich zu. Ihre Weine werden als nahezu ideale Menüweine mit großer Verwendungsbreite sehr geschätzt.

DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN IN DEUTSCHLAND (TOP 15)		
Rebsorten	Anteil an der bestockten Rebfläche	
	2019 in ha	2019 in %
Riesling	24.049	23,3
Müller-Thurgau	11.736	11,4
Spätburgunder	11.717	11,4
Dornfelder	7.498	7,3
Grauburgunder	7.069	6,9
Weißburgunder	5.747	5,6
Silvaner	4.664	4,5
Portugieser	2.670	2,6
Kerner	2.357	2,3
Trollinger	2.116	2,1
Chardonnay	2.222	2,2
Lemberger	1.934	1,9
Schwarriesling	1.859	1,8
Regent	1.754	1,7
Bacchus	1.649	1,6
Bestockte Rebfläche	103.079	100,0
Weißwein- rebfläche	68.911	66,9
Rotwein- rebfläche	34.168	33,1

Weißweinrebsorten



Riesling

Riesling ist unbestritten die deutsche Vorzeigerebsorte und gehört zu den wirtschaftlichen Stützen der deutschen Weinwirtschaft. Mit einer Rebfläche von 24.000 ha besitzt Deutschland die größte Rieslingrebfläche weltweit und verweist damit Rumänien und die USA mit Abstand auf die Plätze 2 und 3.

Die Herkunft der Sorte ist bis heute nicht bewiesen. Wahrscheinlich ist sie aus einer natürlichen Kreuzung des Weißen Heunisch x *Vitis sylvestris* oder Weißer Heunisch x (*Vitis sylvestris* x Traminer) entstanden. Gerätselt wird auch nach wie vor über die Namensableitung: Steht das Wort Riesling mit Verrieseln, mit reißender Säure, mit „edles Reis“ oder mit Rusling (dunkles Holz) im Zusammenhang? Die weltweit erste urkundliche Erwähnung des Rieslings stammt aus einer Rechnung der Stadt Rüsselsheim von 1435. International ist er als „Rheinriesling“ bekannt, für badische Rieslingweine darf das Synonym „Klingelberger“ verwendet werden. Mit dem Welschriesling, der



FARBE

grünlich gelb bis helles Goldgelb



AROMA

erinnert an Äpfel, Pfirsiche oder Aprikosen



GESCHMACK

feinfruchtig, meist säurebetont



KÖRPER, GEHALT

leicht bis mittelkräftig

unter anderem in Österreich, Italien und Slowenien angebaut wird, hat unser „Weißer Riesling“ nichts gemeinsam.

BEDEUTUNG

Der Riesling wächst in allen deutschen Anbaugebieten. Insgesamt sind 23 % der Rebfläche in Deutschland mit Riesling bestockt. Damit ist der Riesling die wichtigste deutsche Rebsorte. Dazu tragen zwar alle Anbaugebiete, aber in unterschiedlichem Umfang, bei. Im Rheingau nimmt der Riesling mit ungefähr 2.500 ha fast 80 % der dort verfügbaren Rebfläche in Anspruch. Daneben zählen zu den wichtigsten Riesling-Produzenten die Anbaugebiete Pfalz (5.900 ha), Mosel (5.400 ha), Rheinhessen (4.900 ha) sowie Württemberg (2.100 ha).

ANBAU

Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte, deren prägendes Element die fruchtige Säure ist. Deshalb ist er prädestiniert für die nördlichen Anbaugebiete, wo er in der späten Herbstsonne seine Reife vollendet. Er stellt die höchsten Ansprüche an die Lage, dafür aber geringe Ansprüche an den Boden. Je nach Standort (Bodenart und Mikroklima) bringt er sehr unterschiedlich nuancierte Weine hervor. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen entlang der Flusstäler.

AUSBAU/GESCHMACK

Rieslingweine stehen in allen Qualitätsstufen und Geschmacksrichtungen zur Verfügung. Teilweise erfolgt der Ausbau im traditionellen Holzfass. Neben unkomplizierten Alltagsweinen bietet sich eine reiche Auswahl an Prädikats-

weinen. In den höheren Qualitätsstufen kommen restsüße oder edelsüße Weine häufiger vor, doch werden auch viele Qualitäts- oder Kabinettweine (insbesondere in den nördlichen Anbaugebieten) zur Kompensation der hohen Säure mit einer dezenten Süße ausbalanciert. Der „typische“ Riesling zeigt eine hellgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine kräftige Säure. Bei den Rieslingen von Schieferböden spricht man von einer mineralischen Note. Manche Weine riechen nach Feuerstein, altersgereifte Gewächse weisen häufig einen interessanten Petrolton auf. Die natürliche Säure bietet ein gutes Potenzial zur Versäuerung. So finden wir in vielen Betrieben Winzersekte vom Riesling. Edelsüße Beerenauslesen oder Eisweine gehören zu den auch international am höchsten gehandelten deutschen Weinen. Rieslinge sollten frühestens ein Jahr nach der Ernte getrunken werden, viele Weine erreichen ihre optimale Trinkreife erst nach einigen Jahren. Die Lagerfähigkeit von Spitzenweinen ist nahezu unbegrenzt.

GENUSS

Junge leichte Rieslingweine, je nach Gusto trocken bis fruchtig süß, sind ideale Sommerweine. Als Speisebegleiter sind gereifte Rieslinge besser geeignet, ja sogar etwas betagte Riesling Spätlesen zeigen zum Essen wieder etwas von ihrer Jugend. Trockene bis halbtrockene Rieslinge passen besonders gut zu leichten Gerichten, gedünstetem See- und Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen, und kleinem Hausgeflügel. Halbtrockene bis liebliche Spätlesen harmonieren gut mit Frischkäse. Fruchtig süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen sind vorzügliche Begleiter zu fruchtigen Desserts. Altersgereifte edelsüße Auslesen und Beerenauslesen sind die optimalen Apéritifs zu festlichen Menüs.



Müller-Thurgau (Rivaner)

Die unkomplizierten Weine sind geschmacklich leicht zugänglich. Meist sind es jugendliche, leichte und frische Weine für jeden Tag.

Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau verdankt die Sorte ihre Existenz und ihren Namen. Müller, der von 1850 bis 1927 lebte, züchtete in der Forschungsanstalt Geisenheim diese Rebsorte. Dass sie das Ergebnis einer Kreuzung zwischen Riesling x Silvaner sei, ist eindeutig widerlegt. Neuere Genuntersuchungen deuten zweifelsfrei darauf hin, dass dies durch eine Kreuzung von Riesling x Madeleine Royale gelang.

BEDEUTUNG

In der deutschen Weinlandschaft gab der Müller-Thurgau seine Führungsposition in den 1990er Jahren an den Riesling ab. Doch mit einem Flächenanteil von über 11% hat der Rivaner nach wie vor eine überragende Bedeu-

tung im deutschen Weinbau. Dass er heute auf ca. 11.700 ha wächst, verdankt er unter anderem seinen vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und seiner Zugänglichkeit auch für Nichtweinkenner. Zudem stellt die Müller-Thurgau-Rebe keine großen Ansprüche bezüglich des Standorts und gilt als ertragssicher. Die Hinwendung zu jungen, leichten, frischen, trocken ausgebauten Müller-Thurgau-Weinen unter der Bezeichnung „Rivaner“ führte zu beachtlichen Markterfolgen, insbesondere in der ambitionierten Gastronomie.

ANBAU

Müller-Thurgau-Reben stehen in allen deutschen Anbaugebieten. Die größten Flächen haben Rheinhessen mit 4.100 ha und Baden mit 2.400 ha, gefolgt von der Pfalz mit 1.800 ha. In Franken sind 1.500 ha und an der Mosel 900 ha mit Müller-Thurgau bestockt, an der Nahe ca. 510 ha. Die in den 1980er

Jahren eingeführte Beschränkung der zulässigen Erträge je Hektar Weinberg hat sich gerade für den Müller-Thurgau, der zu hohen Erträgen neigt, sehr positiv ausgewirkt. Bei geringerem Anschnitt zeigt die Sorte ihr wahres Qualitätspotenzial.

AUSBAU/GESCHMACK

Die Rebsorte reift früh und liefert unkomplizierte, manchmal blumige, mit einem feinfruchtigen Muskataroma versehene Weine. Die Säure fällt eher mild, bei Weinen nördlicher Herkunft mitunter auch etwas betonter aus. Der Ausbau erfolgt meist in Edelstahltanks, mit denen gut die Frische und der Sortenduft erhalten werden kann. Meist handelt es sich um trockene oder restsüße Qualitätsweine. Der Müller-Thurgau ist – von Ausnahmen abgesehen – kein lagerfähiger Wein und schmeckt in den ersten Jahren nach der Ernte am besten. Hier und da werden auch „sur lie“-Weine angeboten, die bis kurz vor der Abfüllung auf der Feinhefe lagen.

GENUSS

Die Weine sind leicht zugänglich und werden aufgrund ihrer harmonischen Charaktereigenschaften gerne getrunken. In der Farbe sind sie meistens hellgelb und haben einen mittleren Körper. Tragen sie die Bezeichnung Rivaner auf dem Etikett, so kann man davon ausgehen, dass es sich um einen trockenen, eher jugendlichen, leichten und frischen Wein handelt. Müller-Thurgau-Weine sind meist unkomplizierte Alltagsweine und eignen sich zu zart-aromatischen Speisen.



FARBE

helles Gelb



AROMA

erinnert an zarte Kräuter, Äpfel und Birnen



GESCHMACK

säuremild



KÖRPER, GEHALT

mittelkräftig



Silvaner

Silvanerreben liefern im Duft eher verhaltene Weine mit einer milden Säure. Herzhafte Silvaner passen zur kräftigen Regionalküche, feine Silvaner eignen sich hervorragend als Menübegleiter. Silvaner entstand wahrscheinlich aus einer zufälligen Kreuzung aus Traminer und Österreichisch-Weiß.



FARBE

sehr helles bis intensives Gelb



AROMA

erinnert an Äpfel, Birnen oder frisches Heu



GESCHMACK

milde bis mittlere Säure



KÖRPER, GEHALT

leicht bis mittelkräftig

BEDEUTUNG

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts begann die unaufhaltsame Ausbreitung des Silvaners. Er verdrängte alte, minderwertige Sorten, aber auch Gutedel und Elbling, beispielsweise in der Pfalz. Mitte dieses Jahrhunderts galt sie als wichtigste deutsche Rebsorte: mehr als jede zweite Rebe war ein Silvanerstock. Der kontinuierliche Anbaurückgang der letzten Jahrzehnte, insbesondere zugunsten des Müller-Thurgaus, ließ den Flächenanteil des Silvaners auf derzeit 5 Prozent sinken. Auf dem Niveau um 4.700 ha scheint sich die Traditionssorte zu stabilisieren. Bedeutung hat sie insbesondere in Rheinhessen und in Franken. Der „Rheinhessen Silvaner“ wächst auf fast 2.100 ha. Zudem stehen in Franken 1.500 ha Silvanerweinberge, in der Pfalz ca. 580 ha.

ANBAU

Der Silvaner stellt höhere Ansprüche an den Boden als der Riesling. So gibt er sich nicht mit trockenen oder steinigen Böden zufrieden. Silvaner ist empfindlich gegen Winterfrost, was gerade die fränkischen Winzer immer wieder erleben müssen. Er kann hohe Erträge liefern für unkomplizierte Alltagsweine, bei entsprechender Ertragsreduzierung entstehen gehobene und höchste Prädikatsweine.

AUSBAU/GESCHMACK

Silvaner gilt an frostfreien Standorten als ertragsicher mit einer mittleren Reifezeit. Er liefert eher neutrale Weine mit einer milderer Säure als beispielsweise der Riesling. Silvaner sind in der Farbe hell bis intensiv, haben einen dezenten, mitunter erdigen Duft und einen mittleren Körper. Vielfach treffen auch die Eigenschaften „saftig“, „vollmundig“ oder „wuchtig“ zu, gerade wenn die Reben auf schweren Böden stehen. Die Vinifizierung erfolgt gewöhnlich im Edelstahlbehälter, bei Spät- und Auslesen teilweise auch im Holzfass.

GENUSS

Silvaner ist ein idealer Speisenbegleiter und eignet sich zum Beispiel – je nach Herkunft und Ausbau – zu Süßwasserfisch, Muscheln, Kartoffel- und Gemüseauflauf, Spargel oder zu mildem Käse.





Grauburgunder

Grauburgunder zählt zu den besten Sorten in Deutschland. Die Sorte ist eine Mutation des Blauen Spätburgunders und wurde früher meist mit dem Synonym Ruländer bezeichnet.

BEDEUTUNG

In Deutschland hat der Grauburgunder wieder an Bedeutung gewonnen. Im weltweiten Vergleich steht Deutschland nach Italien an zweiter Stelle im Grauburgunderanbau. Zur Zeit sind mehr als 7.100 ha – das entspricht mehr als 6,9 % der deutschen Rebfläche – mit dieser Sorte bestockt. Insbesondere die badischen Winzer widmen dem Grauburgunder mit ca. 2.200 ha 13,8 % ihrer Anbauflächen. In Rheinhessen werden 2.000 ha der Rebsorte angebaut; die Pfälzer steuern ca. 1.800 ha bei.

ANBAU

Grauburgunder liefert recht gute Erträge und, wenn gewollt, hohe Mostgewichte. Die Dichtbeerigkeit erleichtert den Botrytisbefall zur Erzeugung edelsüßer Weine. Die Sorte gedeiht besonders gut auf Lössterrassen, aber auch auf Kalkböden und steinigen Untergründen. Lehmiige Böden sind weniger geeignet. Ertragsreduzierungen und effizientes Ausdünnen des Behangs sind gut möglich und werden vielfach praktiziert.

AUSBAU/GESCHMACK

Der Grauburgunder wird gerne im Stahltank oder im großen Holzfass, aber auch im Barrique mit biologischem Säureabbau ausgebaut. Grauburgunder werden meist trocken, mittelkräftig



und etwas säurebetont, Ruländer dagegen häufig als gehaltvolle Weine mit betonter Süße angeboten. Je nach Ausbaumethode und Qualitätsstufe ist das Farbbild hellgelb, goldgelb oder gar bernsteinfarben. Zugeordnet werden dem Grauburgunder insbesondere Duftaromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtige Aromen, die an Birne, Trockenobst und Rosinen, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern.

GENUSS

Ein junger, leichter, trockener bis halbtrockener Grauburgunder ist als Sommerwein gut geeignet. Trockene Kabinettweine und Spätlesen harmonisieren gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse. Barriqueweine passen zu intensiv schmeckenden Lammgerichten und leichten Wildgerichten, etwa Wildgeflügel oder Reh. Fruchtig-süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen passen besonders gut zu fettreichem Edelpilzkäse und zu Desserts mit Honig, Mandeln oder Marzipan.



FARBE

farbintensiv,
hell- bis goldgelb



AROMA

erinnert an Mangos,
Nüsse, Mandeln, Quitten



GESCHMACK

mild bis säurebetont



KÖRPER, GEHALT

kräftig und gehaltvoll



Weißburgunder

Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure und feiner Frucht, sind ideale Menüweine, aber auch leichte Sommerweine. Beim Grauburgunder handelt es sich um eine helle Knospenmutation des Blauen Spätburgunders, der Weiße Burgunder kann als Fortsetzung dieser Mutation über den Grauburgunder betrachtet werden.

BEDEUTUNG

Weißburgunder zählt zusammen mit dem Grauburgunder zu den Weißweinsorten mit der derzeit größten Rebflächenzunahme. Etwa 5.700 ha oder 5,6% der deutschen Rebfläche sind momentan mit der Sorte bestockt, die überall dort gedeiht, wo es für den Riesling schon zu heiß ist. Seit mehreren Jahrzehnten ist ein stetiger Aufwärtstrend zu beobachten, eine Verdoppelung der Rebfläche innerhalb des letzten Jahrzehnts. Inzwischen belegt Deutschland vor Italien den 1. Platz im Weißburgunderanbau. Baden gilt mit rund 1.600 ha als eine Hochburg des Weißburgunders, ebenso die Pfalz mit ca. 1.300 ha und Rheinhessen mit etwa 1.400 ha. Erwähnenswerte Bedeutung hat der Weißburgunder auch an Nahe, Mosel, Saale-Untrut, Sachsen und Hessische Bergstraße.

ANBAU

Auch die Ansprüche des Weißburgunders an Boden und Klima deuten auf die Verwandtschaft mit dem Spätburgunder hin. Diese Ansprüche sind hoch: bevorzugt werden warme,

möglichst tiefgründige und kräftige Böden sowie exponierte, trocken-warme Lagen. Die Sorte bereitet im Anbau wenig Probleme und kann durch eine lange Reifezeit hohe Mostgewichte erreichen.

AUSBAU/GESCHMACK

Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas hell- bis strohgelb, im Duft zart und verhalten. Typisch ist sein leicht nussiges Aroma. Trocken ausgebaut passt er mit mittlerem bis kräftigem Körper und einer feinrassigen Säure zu vielen Speisen. Bei hochwertigen Qualitätsweinen werden auch Barriquefässer für den Ausbau benutzt. Zudem sind edelsüße Weine und erfrischende Weißburgundersekte in begrenzter Anzahl verfügbar.

GENUSS

Weißburgunder in der trockenen Geschmacksrichtung, mit frischer Säure und feiner Frucht, sind ideale Menüweine. Neben leichten Sommerweinen finden sich kraftvolle Abfüllungen bis hin zur trockenen Spätlese. Nicht übertrieben alkoholreich, besitzt der Weißburgunder ein dezentes Aroma, das häufig an grüne Nüsse, Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchte oder frische Ananas erinnert. Ein mäßiger Körper und eine angenehm erfrischende Säure zeichnen ihn als vielseitig verwendbaren Menüwein aus. Er ist damit gut geeignet zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel, oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein. Extraktreichere Varianten und Barriqueweine passen auch zu Lamm oder zarten Gerichten vom Jungwild.



FARBE

hellgelb bis strohgelb



AROMA

erinnert an Äpfel, Birnen, Mangos, Nüsse, Quitten



GESCHMACK

etwas säurebetont



KÖRPER, GEHALT

mittelkräftig





Kerner

Die durch Kreuzung von Trollinger x Riesling entstandene Rebsorte erhielt ihren Namen vom Weinsberger Poeten und Oberamtsarzt Justinus Kerner (1786 – 1862).



FARBE

helles Gelb



AROMA

erinnert an Äpfel, Pfirsiche oder Eisbonbons



GESCHMACK

säurebetont



KÖRPER, GEHALT

leicht bis mittelkräftig

BEDEUTUNG

Anfang der 1970er Jahre freundeten sich die Winzer und Verbraucher mit der markanten Neuzüchtung an. Ausgehend von der Pfalz verbreitete sie sich in allen deutschen Anbaugebieten. Im Jahre 1992 erreichte der Kerner mit einer Anbaufläche von 7.826 ha den Höhepunkt seiner Popularität. Seitdem zeigt sich im Anbau eine rückläufige Tendenz. Derzeit sind noch etwa 2.400 ha mit dieser Rebsorte bestockt, etwa 700 ha in Rheinhessen, 730 ha in der Pfalz und knapp 300 ha in Württemberg.

ANBAU

Die Kernerrebe liebt Böden, die weder zu nass noch zu trocken sind. Eine lange Reifezeit bis in den Spätherbst ermöglicht Mostgewichte über

denen des Rieslings. Die Sorte liefert gute, recht kontinuierliche Erträge mit meist für Prädikatsweine ausreichenden Mostgewichten.

AUSBAU/GESCHMACK

Der „kleine Verwandte des Rieslings“ wird in allen Qualitätsstufen bis zur Spätlese angeboten und entsprechend ausgebaut. So gibt es den unkomplizierten Qualitätswein für jeden Tag genauso wie die Spätlese, teilweise auch Sekt. Die Farbe des Kerners ist meist hellgelb, das Bukett etwas aromatischer als beim Riesling, er ist säurebetont, feinaromatisch und fruchtig (die Aromen erinnern an Birne, Apfel, Johannisbeere, Aprikose, Eisbonbon) und manchmal mit einem leichten Muskatton versehen.

GENUSS

Trockene oder halbtrockene Kerner-Weine passen gut zu leichten und dezenten Vorspeisen, wie Fisch- oder Gemüseterrinen, oder auch zu sommerlichen Salaten, zu Fisch, Geflügel und Kalbfleisch, zu Spargelgerichten, zu mildem Schnittkäse und Frischkäse. Fruchtig süße Spätlesen passen besonders gut zu Desserts auf Apfelbasis.





Chardonnay

Wie viele andere alte Rebsorten hat auch der Chardonnay seinen Ursprung in Vorderasien. Mit der Ausbreitung der Weinkultur kam die Sorte nach Frankreich und fand insbesondere im Burgund eine neue Heimat. Eine Siedlung bei Tournus mit dem Namen „Chardonnay“ könnte der Sorte ihren Namen gegeben haben. In Deutschland erfolgte die Zulassung der Rebsorte im Jahr 1991.

BEDEUTUNG

Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Sie ist in praktisch allen Weinbaureichenden Ländern vertreten und wird weltweit auf einer Fläche von ca. 210.000 ha angebaut. Auch in Deutschland nimmt ihr Anbau langsam, aber beständig zu. Mit mehr als 2.200 ha Anbaufläche hat der Chardonnay nun einen Anteil von etwa 2,2 Prozent an der deutschen Gesamtrebfläche. Gerade in Bereichen mit einem traditionell hohen Anteil an Burgundern (z.B. am Kaiserstuhl in Baden oder an der Südlichen Weinstraße in der Pfalz) wird er mit guten und besten Ergebnissen angepflanzt.

ANBAU

Der Chardonnay stellt an den Standort ähnlich hohe Ansprüche wie der Weißburgunder oder auch der Riesling. Randlagen sind demnach

ungeeignet. Am besten gedeiht er auf tiefgründigen, kalkigen und warmen Böden. Im Herbst reift er – ähnlich wie der Weißburgunder – recht spät und kann kurz vor dem Riesling geerntet werden. Die Oechslegrade liegen auf Weißburgunderniveau, bei geringen Erträgen auch darüber. Die Säurewerte erreichen in geeigneten Lagen ein ansprechendes Niveau.

AUSBAU/GESCHMACK

Die meisten Weine werden trocken ausgebaut. Neben dem Ausbau im Edelstahltank ist der Barriqueausbau bei dieser Sorte sehr verbreitet. Dafür eignen sich allerdings nur hochwertige Weine. Frische, fruchtige Weine werden auch versektet. Der Duft von Melonen, Grapefruit oder überreifen Stachelbeeren ist typisch für den Chardonnay. Gehobene Qualitäten besitzen meist reichlich Alkohol und Extrakt, sie sind körperreich und nachhaltig. Sind sie im Barrique ausgebaut, ergänzen Holzaromen die primären Fruchtaromen.

GENUSS

Da Chardonnay in verschiedenen Qualitätsstufen vom frischen Qualitätswein bis zur wuchtigen, trockenen Spätlese angeboten wird, kann er für die verschiedensten Anlässe eingesetzt werden. Leichte, junge Weine begleiten gut Fisch und Meeresfrüchte, kräftige oder holzbetonte Weine passen zu Gebratenem ebenso wie zu herzhaftem Käse.



FARBE

helles bis kräftiges Gelb



AROMA

erinnert an Stachelbeere, Grapefruit, exotische Früchte



GESCHMACK

mittlere Säure, oft schmelzig, buttrig



KÖRPER, GEHALT

mittelkräftig bis gehaltvoll



Scheurebe

Die Scheurebe ist vermutlich aus der Kreuzung einer unbekannteren Wildrebe x Riesling entstanden. Das betonte Bukett erinnert an Cassis, Pfirsich oder reife Birne. Scheurebeweine sind ideale Begleiter einer aromatisch-würzigen Küche, von der Vorspeise bis zum Dessert.

BEDEUTUNG

Anerkennung fand die Züchtung in den 1950er Jahren, als es gelang, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen von der Scheurebe zu erzeugen. Im rheinhessischen Alzey gezüchtet, pflanzten vor allem die Winzer des größten deutschen Weinbaugebietes die Sorte an. Sie boomte in den 1970er Jahren, ihre Rebfläche verdoppelte sich. Von den 1.400 ha Rebland, das aktuell mit Scheurebe bestockt ist, liegen ca. 700 ha in Rheinhessen, 340 ha in der Pfalz, 170 ha in Franken und 100 ha an der Nahe. Aber auch im Badischen kümmern sich Winzer mit guten Ergebnissen um die aromatische Sorte. Mit einem Flächenanteil an der deutschen Rebfläche von weniger als zwei Prozent hat die Rebsorte in den letzten Jahren an Bedeutung verloren.

ANBAU

Die Scheurebe stellt an den Standort beinahe ebenso große Ansprüche wie der Riesling. Sie

verträgt leidlich trockene, karge Böden. Sie kommt jedoch gut mit Lössböden zurecht und gedeiht gut auf kalkhaltigem Untergrund. Die Traubenreife wird kurz vor dem Riesling erreicht, der Säureabbau in den mittelgroßen Beeren beginnt relativ spät.

AUSBAU/GESCHMACK

Weine von der Scheurebe werden fast ausschließlich als Prädikatsweine angeboten, wobei die Geschmacksrichtungen „lieblich“ und „süß“ bedeutender als bei anderen Rebsorten sind. In den letzten Jahren ist aber auch eine zunehmende Tendenz zu trocken ausgebauten Scheureben erkennbar, die eine große Ähnlichkeit mit der international angebauten Rebsorte Sauvignon Blanc haben. Die Farbausprägung ist je nach Qualität hell- oder strohgelb oder intensiv goldgelb. Zarte Kabinettweine und mittelkräftige Spätlesen zeichnen sich durch ein betontes Sortenbukett und eine harmonische Verbindung von anregender Säure und feinfruchtiger Süße aus. Das betonte Bukett erinnert meist an schwarze Johannisbeeren (Cassis), seltener an Mango, Mandarinen, Limonen, Pfirsiche oder sehr reife Birnen. Die edelsüßen Varianten zeichnen sich durch eine lange Haltbarkeit aus und zeigen nach vielen Jahren ein beeindruckendes Pfirsicharoma oder Rosenduft.

GENUSS

Die verschiedenen Ausbaustile und Qualitätsstufen ermöglichen eine vielfältige Verwendung von Scheurebeweinen. Dabei bietet sich der leichte Kabinettwein für die gesellige Runde an, trockene bis halbtrockene Spätlesen empfehlen sich als Begleiter zu aromatisch-würzigen Ragouts von Fisch und Geflügel, gerade auch zur asiatischen Küche. Edelsüße Spätlesen und Auslesen passen zum fruchtigen Dessert.



FARBE

hellgelb bis strohgelb



AROMA

erinnert an schwarze Johannisbeeren und exotische Früchte



GESCHMACK

fruchtbetonte Säure



KÖRPER, GEHALT

mittelkräftig



Bacchus

Bacchus wurde in den 1930er Jahren von Peter Morio und Prof. Dr. Husfeld an der Bundesanstalt für Rebenzüchtung in Siebeldingen aus den Rebsorten (Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau gezüchtet. Diese Rebsorte erinnert mit ihrem blumigen Muskatton an die Scheurebe.

BEDEUTUNG

Bacchus boomte wie die Scheurebe besonders in den 1970er Jahren. Ihren Höhepunkt erlebte diese Sorte Anfang der 1990er, seitdem geht die Rebfläche kontinuierlich zurück. Im Moment sind noch knapp 1.700 ha Rebfläche mit Bacchus bestockt, wobei der größte Teil in Rheinhessen und Franken steht. Bacchus verdankte seine Popularität unter Winzern besonders der Tatsache, dass er – im Gegensatz zum Riesling – eine frühreifende Rebsorte ist, die sehr hohe Reifegrade erreicht und deshalb auch in Lagen angebaut werden kann, die für den Riesling weitgehend ungeeignet sind.

ANBAU

Der Bacchus stellt mittlere Ansprüche an die Lage und bevorzugt tiefgründige, frische, ausreichend nährstoffhaltige Böden. Die Sorte ist fruchtbar und bringt im Durchschnitt Erträge, die knapp unter denen der Sorte Müller-

Thurgau liegen. Bacchus ist früh reif, sollte aber nicht zu früh gelesen werden, damit eine ausreichende Qualität gewährleistet ist.

AUSBAU/GESCHMACK

Bacchusweine findet man häufig im Prädikatsweinbereich mit entsprechender Restsüße. Die Weine sind extraktreich, fruchtig, mit einem eigenständigen, manchmal an die Scheurebe erinnernden Bukett. Weine mit sehr hohem Mostgewicht und noch ausreichender Säure können rieslingähnlich sein, sie sind blumig mit einem dezenten Muskatton. Die Farbe ist eher hellgelb, der Alkoholgehalt ist leicht bis mittelkräftig.

GENUSS

Bacchus eignet sich mit seinem feinwürzigen Aroma hervorragend zur asiatischen Küche und zu fruchtigen Desserts.



FARBE

grünlich-gelb bis hellgelb



AROMA

erinnert an schwarze Johannisbeeren, Orangen oder Kümmel



GESCHMACK

fruchtig, feinrassig



KÖRPER, GEHALT

leicht bis mittelkräftig



Gutedel

Gutedel ist mit 5000 Jahren eine der ältesten Kulturreben der Welt. Ihre Urheimat wird in Palästina vermutet, der Anbau am mittleren Nil vor 5.000 Jahren gilt als verbürgt. Vermutet wird danach eine Verbreitung des Gutedels durch die seefahrenden Phönizier. Anfang des 16. Jahrhunderts gelangte der Gutedel in französische Anbaugebiete. Südwestlich von Mâcon sollen die Reben bei dem Ort Chasselas angebaut worden sein, eine Erklärung für das bis heute in den französischsprachigen Anbaugebieten gängige Gutedel-Synonym Chasselas. Fest steht, dass auf deutschem Boden zu Beginn des 17. Jahrhunderts Gutedel angepflanzt wurde, zuerst in Württemberg und Franken, ein Jahrhundert später in Sachsen und südlich von Freiburg, dem heutigen Markgräflerland. Eine größere Verbreitung erfuhr der Gutedel erst durch die Aktivitäten des Markgrafen Friedrich von Baden, der 1780 aus Vevey, einer bekannten Weinbaugemeinde am Genfer See, Pflanzgut einführte.

BEDEUTUNG

Als wohlschmeckende Tafeltraube wird der weiße (und der rote) Gutedel weltweit angebaut. In Deutschland konzentriert sich der Gutedelanbau nahezu ausschließlich auf das Markgräflerland zwischen Freiburg und Schweizer Grenze. Dort stehen 1.100 ha der insgesamt angebauten 1.120 ha. Die südbadische Spezialität behauptet ihre Anbaufläche seit Jahrzehnten. Daneben



FARBE

hellgelb



AROMA

nussig bis buttrig,
bodenbetont



GESCHMACK

säuremild



KÖRPER, GEHALT

leicht bis mittelkräftig

stehen in der Region Saale-Unstrut noch rund 20 ha Weinberge, die mit Gutedel bestockt sind.

ANBAU

Gutedelreben begnügen sich mit durchschnittlich guten Standorten, wollen allerdings vor zu kalten Winden geschützt stehen. Bevorzugt eignen sich tiefgründige, nicht zu trockene Böden, aber der Gutedel reift auch auf flachgründigen Gesteinsverwitterungs- und auf Kalkböden. Bei mittelfrüher Reife und durchschnittlichem Mostgewicht können auf fruchtbaren Standorten 100 hl/ha erreicht werden. Da die Beeren nicht sehr anfällig für Fäulnis sind, lässt ein Abwarten im Herbst eine höhere Qualität zu.

AUSBAU/GESCHMACK

Der besondere Reiz der Weine ist der eher geschmacksneutrale Charakter der Gutedelrebe. Damit kommen das jeweilige Terroir, Boden, Kleinklima und Lage der Rebsorte unverkennbar in jedem Wein zum Ausdruck. Die meisten Gutedelweine werden zu leichten, süffigen Trinkweinen ausgebaut. Aber es gibt zunehmend Spezialitäten im Prädikatsweinbereich: trockene Weine, die mitunter durch den biologischen Säureabbau eine besonders milde Art erhalten.

GENUSS

Die Weine schmecken jung getrunken am besten. Gutedelweine werden gerne schon zum Frühschoppen oder auch zum Vesper getrunken. Feine Gutedel-Weine begleiten adäquat eine leichte Küche, z.B. Gerichte mit Seefisch, oder auch zarte Käsesorten.





Roter Traminer

Der Rote Traminer ist eine der ältesten auch heute noch angebauten Rebsorten. Einzelne Forscher vermuten eine griechische Herkunft. Umstritten ist, ob der Ort Tramin in Südtirol als Herkunftshinweis verwertbar ist. Immerhin wurde dort bereits im 15. Jahrhundert Traminer als Messwein an die Klöster geliefert. In Deutschland belegen historische Dokumente die Existenz der Sorte für das 16. Jahrhundert; damals gab es eine Anbauempfehlung für diese Sorte. Berichte über neue Züchtungsvarianten des Roten Traminers aus dem 18. Jahrhundert zeigen, dass schon damals erfolgreich eine Rebenselektion betrieben wurde. Zusammen mit Riesling und einer ertragreichen Sorte wurde der Rote Traminer im klassischen „gemischten Satz“ in einem Weinberg angepflanzt. Doch die Ertragsunsicherheit verhinderte schon in der Vergangenheit eine Eroberung größerer Rebflächen.



FARBE
goldgelb



AROMA
Rosen, Rosinen,
Quitten



GESCHMACK
sehr milde Säure



KÖRPER, GEHALT
körperreich und
gehaltvoll

Für die laut EWG-Verordnung mit der Bezeichnung Roter Traminer klassifizierte Rebsorte darf in Deutschland das Synonym Gewürztraminer verwendet werden. Für das Anbaugebiet Baden ist darüber hinaus die Bezeichnung Clevner zugelassen.

BEDEUTUNG

Der Rote Traminer erreicht in Deutschland eine Anbaufläche von ca. 1.000 ha, das ist weniger als ein Prozent der deutschen Rebfläche. Über die letzten Jahre hinweg konnte diese Rebsorte leichte Zuwächse verzeichnen. So stehen in der Pfalz etwa 480 ha, in Baden (mit Schwerpunkt Kaiserstuhl) 150 ha und in Rheinhessen 200 ha Traminer-Weinberge; in Sachsen zählt der Rote Traminer zu den regionalen Spezialitäten.

ANBAU

Der Traminer hat eine sehr dicke, leicht rötlich eingefärbte Schale und kann eine hohe Reife bis in höchste Auslesegradationen erreichen. Wegen der Verrieselungsneigung fallen die Erträge oft niedrig aus, die Traubenmenge schwankt von Jahrgang zu Jahrgang. Im langjährigen Mittel erreichen Traminerweinberge selten mehr als die Hälfte des zulässigen Hektarertrags. Schon die geringen Erträge deuten darauf hin, dass es sich beim Traminer um eine der hochwertigsten deutschen Rebsorten handelt.

AUSBAU/GESCHMACK

Aus der sehr aromatisch-würzigen Sorte können hochfeine Weine erzeugt werden. Die Weine weisen in der Regel einen hohen Extrakt auf und sind sehr körperreich. Die Säure ist sehr mild, typische Traminer haben je nach

Qualitätsstufe eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe und verströmen, mal dezent, mal üppig, einen Duft, der an abblühende Rosen erinnert. Mitunter findet man auch den Duft von Akazienblüten, Veilchen, Honig, Marzipan, Quittengelee, Bitterorangen oder Maracuja. Edelsüße Auslesen eignen sich zu langjähriger Lagerung.

GENUSS

Das aromatische Bukett, ergänzt durch einen herb-würzigen Fruchtgeschmack, macht den Traminer zu einer Sorte für Liebhaber aromatischer Weine. Er passt zu Gänseleberterrinen, gebratener Ente und Gans und zu fettreichem Blauschimmelkäse. Gut gereift und edelsüß wird er auch als Apéritif geschätzt. Süße Spätlesen und edelsüße Auslesen gefallen sehr gut zu aromatischen und unter Verwendung von Marzipan, Schokolade oder Bränden zubereiteten Desserts.





Elbling

Der Elbling gehört zu den ältesten kultivierten Weißweinreben Europas. Die Römer nannten ihn wohl „Vitis alba“, die „Weiße Rebe“. Sprachforscher nehmen an, dass sich aus dem Wort „alba“ über die Begriffe „Alben“ und „Elben“ die Bezeichnung „Elbling“ formte. Bei Historikern überwiegt die Ansicht, dass die Römer den Elbling schon vor 2.000 Jahren nach Deutschland brachten, aber auch ein Umweg über Gallien wird für möglich gehalten. Über Jahrhunderte, vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert, besaß der Elbling eine weite Verbreitung in Deutschland, seinen Nachbarregionen und auch in Osteuropa. Man nimmt an, dass die Abschaffung der Zehntweine den Rückgang des Elblings begünstigte. Heute ist er in der deutschen Weinlandschaft eine Spezialität, die fast ausschließlich an der Mosel angebaut werden darf. Gerade die Winzer der Obermosel verweisen auf eine 2000-jährige Anbautradition.

BEDEUTUNG

Statistisch betrachtet hat der Elbling mit knapp etwa 500 ha einen Anzeil von etwa einem halben Prozent an der deutschen Rebfläche. Im Weinanbaugebiet Mosel erreicht er ca. 5,4% und ist damit die dritt wichtigste Rebsorte. Insbesondere am südlichen Flusslauf der Mosel, der sogenannten Obermosel

südwestlich von Trier, und an den Hängen der Sauer gedeiht die Rebsorte. Die Anbautendenz ist leicht rückläufig.

ANBAU

Die an der Obermosel vorherrschenden Muschelkalkböden weisen schon auf den von der Rebsorte bevorzugten Boden hin. Wenngleich die frühreifende Sorte keine großen Ansprüche an den Standort stellt, so erhält sie auf Muschelkalk doch am besten ihre typische Frische. Meist bringt der Elbling genug, mitunter reichlich Ertrag, insbesondere im Qualitätsweibereich. Vereinzelt werden auch Qualitäten im Kabinettwein- und Spätlesebereich erzeugt.

AUSBAU/GESCHMACK

Eine Säure, die etwa auf Riesling-Niveau liegt aber etwas weicher ausfällt, prägt die Grundweine. Sie werden entweder zu frischen, süffigen, eher neutralen Tischweinen ausgebaut oder versektet. Da 80% der Elblingproduktion an Kellereien geht und dort Weinen und Sekten ihre Spritzigkeit verleiht, haben rebsortenreine Elblingweine und klassisch vergorene Sekte aus den Weingütern nahezu Raritätenstatus. Sehr selten ist die Mutation „Roter Elbling“, die auch als Weißweinsorte gilt, zu finden.

GENUSS

Leichtigkeit, Spritzigkeit und Frische zeichnen Weine und Sekte aus der Rebsorte Elbling aus. Diese machen sie zu unkomplizierten Terrassenweinen für schöne Sommertage. Die Rebsorte empfiehlt sich zur deftigen Brotzeit, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten.



FARBE

sehr helles bis grünliches Gelb



AROMA

zarter Duft, erinnert an Apfel



GESCHMACK

säurebetont



KÖRPER, GEHALT

sehr leicht

Sauvignon Blanc



Die weiße Rebsorte hat ihr hauptsächliches Verbreitungszentrum im Südwesten Frankreichs. In den letzten Jahrzehnten hat sie den Siegeszug um die ganze Welt angetreten und wird auch in Argentinien, Chile, Italien, Neuseeland und besonders erfolgreich in Kalifornien und Südafrika angebaut. Weltweit belegt sie ca. 130.000 ha Rebfläche und gehört damit zu den meistangebauten weißen Rebsorten. Nach alten Urkunden ist Sauvignon Blanc in Frankreich bereits seit 280 n. Chr. nachweisbar, wo er im Loiretal angebaut wurde, und von wo er sich weiter verbreitete. Eine lange Tradition hat der Sauvignon Blanc unter anderem im badischen Durbach. Das seinerzeit dem Grafen Zorn von Bulach gehörende Gräflich Wolff Metternich'sche Weingut setzte nach 1830 in der Lage Schloss Grohl vom Château d'Yquem stammende Rebstöcke. Der Wein wurde bis in die 1980er Jahre mit einer Sondergenehmigung als „Weißer Bordeaux“ vermarktet. 2006 erzeugte das Gut aus Sauvignon Blanc erstmals eine Trockenbeerenauslese.

BEDEUTUNG

In Deutschland wächst Sauvignon Blanc mittlerweile auf rund 1.500 ha, die sich überwiegend auf die Anbaugebiete Pfalz, Rheinhessen und Baden verteilen. Deutsche Sauvignon Blanc-Weine überraschten in den letzten Jahren durch sehr gute Bewertungen bei internationalen Verkostungen.

ANBAU

Die anspruchsvolle Rebsorte gelangt nur in warmen Lagen zur vollen Reife und sollte nur in guten, nicht so hohen und südlich ausgerichteten Weinbergen angepflanzt werden. Etwas kargere Böden sagen ihr mehr zu als zu schwere, jedoch gedeiht sie bestens auf guten und tiefgründigen Böden. Der Ertrag ist eher mittelmäßig, die Reife liegt im Bereich von Silvaner.

AUSBAU/GESCHMACK

Sauvignon Blanc zählt zu den Weinen von großer Aromenvielfalt in Geruch und Geschmack. Aus dieser Traube werden besonders aromatische, frische, trockene Weißweine gekeltert. Insbesondere sind es würzige Aromen, die an grüne Paprika, schwarze Johannisbeeren, Zitrusfrüchte und Stachelbeere erinnern. Die Säure ist im Allgemeinen betont und verleiht dem Sauvignon Blanc einen frischen Charakter.

GENUSS

Sauvignon Blanc passt hervorragend zu Fisch- und Gemüsegerichten sowie Speisen mit Meeresfrüchten oder auch zu Pasta mit Sahnesaucen. Eine besondere Empfehlung ist Sauvignon Blanc zu Ziegenkäse, er wird aber auch gerne als Apéritif getrunken.



FARBE
helles Gelb



AROMA
Paprika, schwarze Johannisbeere, Zitrusfrüchte, Stachelbeere



GESCHMACK
leicht säurebetont



KÖRPER, GEHALT
mittelkräftig, extraktreich

Rotweinrebsorten



Spätburgunder

Was der Riesling qualitativ für die Weißweine bedeutet, verkörpert der Spätburgunder oder Pinot Noir unter den Rotweinen: die Spitze. Die Heimat des Spätburgunders liegt sicher im Burgund, wo der Anbau der Sorte seit dem 4. Jahrhundert dokumentiert ist. Nach Genanalysen entstammt der Spätburgunder einer natürlichen Kreuzung aus Traminer x Schwarzriesling.



FARBE

rubinrot bis granatrot



AROMA

erinnert an Brombeeren, Kirschen, Erdbeeren, Holunder, Pfeffer



GESCHMACK

etwas gerbstoffbetont



KÖRPER, GEHALT

gehaltvoll bis körperreich

BEDEUTUNG

In Deutschland sind ca. 11.800 ha Rebfläche mit der Sorte Spätburgunder bestockt, das entspricht einem Anteil von 11,4% an der Gesamtrebfläche. Deutschland hat nach Frankreich und den USA die drittgrößte Spätburgunderrebfläche weltweit. Winzer und Verbraucher favorisieren die Sorte zunehmend, seit Beginn der 1990er Jahre wuchs die Spätburgunderfläche um mehr als 5.000 ha an. Die meisten Reben dieser Sorte stehen in Baden (etwa 5.400 ha) – mit einem Schwerpunkt am Kaiserstuhl – und in der Pfalz (ca. 1.700 ha). Daneben zählen Rheinhessen mit über 1.400 ha und Württemberg mit 1.300 ha zu den wichtigen Anbaugebieten für Spätburgunder. Unter den deutschen Rotweinen erzielen die Spätburgunder häufig die höchsten Preise. Im Fachhandel

und in der Gastronomie werden selbst hochpreisige Spätburgunder (teilweise Barriqueausbau) problemlos verkauft.

ANBAU

Die sehr alte Sorte verlangt viel Sorgfalt und stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. Am besten gedeiht sie in sogenannten Rieslinglagen, also in sehr guten Lagen. Sind die Wuchsbedingungen gut, läuft sie zur Hochform auf und lohnt die Mühe mit den schönsten Rotweinen der Welt.

AUSBAU/GESCHMACK

Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein ausgebaut, teilweise auch mit einer gewissen Restsüße. Hin und wieder findet man

auch Roséweine vom Spätburgunder und Sekt. Höhere Qualitäten, wie z.B. Große Gewächse, bauen viele Produzenten auch im Barriquefass aus. Spätburgunderweine schmecken nachhaltig und leicht gerbstoffbetont und haben ein fruchtiges Aroma, das an Brombeeren und Kirschen erinnert. Traditionell werden die besten Spätburgunder aus hochreifen Trauben gewonnen, weisen eine rubin- bis granatrote Farbe auf, haben einen mittleren Gerbstoffgehalt und eine milde Säure.

GENUSS

Spätburgunder Rotweine sind ideal für die kühlere Jahreszeit. Man trinkt sie chambriert auf 16 bis 18°C. Kräftige Varianten begleiten am besten Braten oder Wild oder auch reifen Hartkäse. Spätburgunder Weißherbst gefällt zu Vorspeisen und weißem Fleisch.





Dornfelder

Längst ist die Neuzüchtung von 1955 zu einem deutschen Rotweinklassiker gereift und erfreut sich seit Jahren einer immensen Nachfrage. Der Dornfelder wurde aus den Sorten Helfensteiner und Heroldrebe ursprünglich als „Deckrotwein“ gekreuzt.



FARBE

violett bis schwarzrot, sehr farbdicht



AROMA

erinnert an Holunder und Brombeeren



GESCHMACK

gerbstoffbetont



KÖRPER, GEHALT

gehaltvoll bis körperreich

BEDEUTUNG

Mitte der 1970er Jahre – bis dahin gab es gerade mal 100 Hektar Dornfelder-Weinberge – begann sich die Sorte Dornfelder durchzusetzen. Heute sind ungefähr 7.500 ha mit der roten Neuzüchtung bestockt, das sind 7,3 % der deutschen Rebfläche. Lediglich der Spätburgunder wird unter den roten Sorten noch häufiger angebaut. Ihre größte Akzeptanz fand die Sorte Dornfelder bei den pfälzischen und rheinhessischen Winzern, doch ist die Sorte auch in den meisten anderen Anbaugebieten zu finden.

ANBAU

Es handelt sich um eine robuste, wenig anfällige Rebsorte. Sie neigt, lässt man ihrem Wachstumsdrang freien Lauf, zu hohen Erträgen. Die Rebe stellt höhere Ansprüche an den Boden; so

begnügt sie sich ungern mit sandigen oder steinigen Standorten.

AUSBAU/GESCHMACK

Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein, teilweise auch halbtrocken oder lieblich ausgebaut. Es gibt zwei unterschiedliche Ausbaustile. Der erste betont die intensiven Fruchtaromen wie Sauerkirsche, Brombeere und Holunder und wird jung auf den Markt gebracht. Andere Winzer bauen den Dornfelder im großen oder kleinen Holzfass (Barrique) aus, betonen mehr die Gerbstoffe und Struktur des Weines und nehmen die Fruchtaromen zurück. Meist handelt es sich um gehaltvolle, geschmeidige und harmonische Weine. Unschwer ist der Dornfelder bereits an seiner tiefdunklen Farbe zu erkennen.

GENUSS

Dornfelder sind, wie andere kräftige Rotweine, natürlich ideal für die kühlere Jahreszeit, insbesondere, wenn sie etwas gelagert sind. Sie passen dann auch zu kräftigem Braten, Wild oder Käse.





Portugieser

Der Portugieser gilt als unkomplizierter, fruchtiger und frischer Wein für jeden Tag. Ohne allzu viel Tannin ist er schon im Frühjahr nach der Ernte trinkbar. Die Herkunft der Sorte kann nicht eindeutig belegt werden. Der Portugieser ist über Österreich (18. Jahrhundert) nach Deutschland (19. Jahrhundert) gekommen.

BEDEUTUNG

Der Portugieser ist hinsichtlich der Anbaufläche nach dem Spätburgunder und dem Dornfelder die dritt wichtigste Rotweinrebsorte in Deutschland. Die Anbaufläche liegt bei etwa 2.700 ha; das sind 2,6% der deutschen Rebfläche. Dabei gibt es deutliche regionale Schwerpunkte des Portugieseranbaus in der Pfalz (ca.



1.300 ha) und in Rheinhessen (1.100 ha). Die Rebfläche des Portugiesers hat in den letzten Jahren leicht abgenommen.

ANBAU

Die Sorte stellt geringe Boden- und Lagenansprüche, ist allerdings weniger für feuchte und schwere Böden geeignet. Auch mit nährstoffarmen Sandböden kommen die Reben gut zurecht. Treten keine Schäden durch Winterfröste ein, gilt der Portugieser als wüchsig und ertragssicher. Die Trauben reifen früh und können als Qualitätswein mitunter schon in der ersten Septemberhälfte geerntet werden.

AUSBAU/GESCHMACK

Vielfach wird der Traubenmost umgehend oder nach kurzer Standzeit abgepresst und zu Weißherbst ausgebaut. Die hellrote Farbe legt die Verwendung als Weißherbst nahe. Auch die Rotweine des Portugiesers sind im Alkohol meist leichter als andere Rotweine. Bei deutlicher Ertragsreduzierung sind auch tiefrote, füllige und kraftvolle Rotweine möglich.

GENUSS

Der Portugieser gilt als unkomplizierter, angenehmer, vollmundiger und frischer Schoppenwein. Ohne allzu viel Tannin entwickelt er sich schnell und ist schon früh ein harmonischer, gut trinkbarer Wein. Im verhaltenen Duft finden wir Anklänge von Beerendüften wie rote Johannisbeere, Himbeere oder Erdbeere, mitunter auch Sauerkirsche oder einen Pfefferton. Der Portugieser kann bei vielen Gerichten ein genügsamer Essensbegleiter sein, zudem hat gerade der Weißherbst als Sommerwein viele Freunde.



FARBE

hell- bis rubinrot



AROMA

erinnert an Johannisbeeren und Erdbeeren



GESCHMACK

gerbstoffmild



KÖRPER, GEHALT

leicht bis mittelkräftig



Trollinger

In Württemberg ist der Trollinger die meist-angebaute Rotweinsorte. Die bekömmlichen Weine haben sich zu einem „schwäbischen Nationalgetränk“ entwickelt. Wahrscheinlich ist Südtirol oder auch das benachbarte Trentino die Urheimat der Sorte, wengleich sie dort Vernatsch heißt. Möglicherweise stammt der Trollinger aber auch aus der Lombardei.

BEDEUTUNG

Von 1960 bis 1990 wuchs die deutsche Trollinger-Fläche um ca. 1.000 ha und erreichte damit eine Verbreitung auf etwa 2.230 ha. Über das letzte Jahrzehnt hielt sie sich fast unverändert auf diesem Niveau, aktuell sind es ca. 2.100 ha. In Württemberg ist der Trollinger die meist-angebaute Rotweinsorte vor Schwarzriesling und Lemberger. Trollingerweine findet man bei Betrieben außerhalb Württembergs so gut wie keine (der ein oder andere Pfälzer oder Badener hat sie im Programm), nur 30 ha – so verrät die Statistik – liegen nicht in Württemberg.

ANBAU

Am wohlsten fühlen sich die Trollinger-Reben auf warmen Böden, insbesondere auf Keuper oder auf Muschelkalkformationen. Die späte Reife noch nach dem Riesling erfordert eine

sehr gute Lage, die zudem möglichst frostfrei sein sollte. Trollinger ist eine ertragreiche Sorte mit Erträgen von 100 hl/ha; somit kann sie auch auf nährstoffarmen Böden stehen und in weiträumig angelegten Weinbergen gedeihen. Das Mostgewicht bleibt meist im Qualitätsweinebereich, 70° Oechsle sind es im Mittel. Die Säure fällt mit 7 bis 10 Promille für einen Rotwein ungewöhnlich hoch aus.

AUSBAU/GESCHMACK

Die meisten Weine bauen die Kellermeister zu frischen und unkomplizierten Rotweinen für jeden Tag aus. Eine gewisse Restsüße verleiht den harmonischen Trinkweinen zusätzliche Süffigkeit. Die leichten, fruchtigen Weine benötigen keine mehrjährige Lagerung, sondern sind im Jahr nach der Ernte trinkreif. Ihr zarter Duft erinnert an Erdbeere oder Kirsche. Meist präsentieren sich die Weine im Glas in einem hellen Ziegelrot, in guten Jahren auch Rubinrot. Auch Weißherbst wird angeboten. Zudem ist der Verschnitt mit Lemberger weit verbreitet. Und die saftigen Beeren sind als Tafeltrauben beliebt.

GENUSS

Der Trollinger wird gerne zur deftigen Brotzeit genommen, passt aber auch zu einem Stück hellem Fleisch oder zu Pasta mit Tomatensauce. In der warmen Jahreszeit sollte man Trollinger leicht gekühlt genießen.



FARBE

ziegelrot bis helles rubinrot



AROMA

erinnert an Erdbeeren, Johannisbeeren und Kirschen



GESCHMACK

gerbstoffmild



KÖRPER, GEHALT

leicht bis mittelkräftig

Schwarzriesling (Müllerrebe)



Insbesondere bei den Württembergern, aber nicht nur dort, erfreut sich der Schwarzriesling großer Beliebtheit. In offiziellen Rebsortenlisten findet man die Bezeichnung „Müllerrebe“. Die Herkunft geht auf das Burgund zurück, wo diese Rebsorte seit über 400 Jahren bekannt ist. Nach Genanalysen ist die Müllerrebe ein Elternteil des Spätburgunders.

In Frankreich heißt die Müllerrebe „Pinot Meunier“ und gehört zu den drei Champagnerrebsorten.

BEDEUTUNG

In Deutschland beschränkt sich der Schwarzriesling-Anbau weitestgehend auf Württemberg. Dennoch erreicht die Sorte einen Anteil von über zwei Prozent an der deutschen Rebfläche. In den 1980er Jahren wuchs die Anbaufläche von 1.000 auf 2.000 ha und hat sich seitdem noch etwas vergrößert. Derzeit sind ca. 1.900 ha mit der Müllerrebe bestockt, ungefähr 1.400 ha entfallen auf das Anbaugbiet Württemberg. Daneben hat die Sorte noch eine nachgeordnete Bedeutung in Nordbaden, in Rheinhessen, in der Pfalz und in Franken.

ANBAU

Der Schwarzriesling stellt im Vergleich zum Spätburgunder geringere Ansprüche an Lage und Boden. Gut gedeiht die wenig komplizierte Sorte auf kräftigen Löss-Lehmböden. Erträge und Mostgewichte liegen auf einem mittleren Niveau. Damit entsprechen die Erntemengen den relativ geringen Erträgen des Spätburgunders, doch das Mostgewicht erreicht dessen Qualität nicht. Immerhin 70° bis 80° Oechsle werden in Normaljahren erreicht. Die Säurewerte liegen teilweise recht niedrig.

AUSBAU/GESCHMACK

Die Weine vom Schwarzriesling zeigen eine rubinrote Farbe, besitzen ein fruchtiges Aroma (ähnlich dem des Spätburgunders) und einen eher feingliedrigen Körper. Ausgebaut werden trockene, aber auch fruchtsüße Varianten. Das Angebot im Qualitätsweinebereich dominiert, daneben gibt es jedoch auch Kabinettweine und Spätlesen.

GENUSS

Besonders bei den Württembergern erfreut sich der Schwarzriesling aus der Literflasche großer Beliebtheit als unkomplizierter Rotwein für jeden Tag. Etwas kräftigere Varianten begleiten vorzüglich Fleischgerichte vom Schwein oder vom Lamm und auch milde Käsesorten. Vielfach kann der Schwarzriesling bei Tisch alternativ zum Spätburgunder eingesetzt werden.



FARBE
rubinrot



AROMA
erinnert an Johannisbeeren,
Kirschen, Himbeeren und
Brombeeren



GESCHMACK
mittlere Gerbstoffe



KÖRPER, GEHALT
mittelkräftig und
gehaltvoll



Lemberger

Für den Lemberger ist seit Jahren eine allmähliche, aber stetige Zunahme der Rebfläche zu beobachten. Die württembergische Spezialität erreicht in guten Lagen Spitzenqualität. Blauer Limberger ist der Name, unter dem die Rebsorte klassifiziert ist, Lemberger und Blaufränkisch sind die für deutsche Weine dieser Sorte zulässigen Synonyme. Die spätreifende Lembergertraube hat ihren Ursprung wohl in den Weingärten am unteren Donaulauf.

BEDEUTUNG

Der Lemberger wurde in den vergangenen Jahrzehnten im Anbau immer beliebter. Waren in den 1980er Jahren gerade mal 400 bis 500 ha mit dieser Sorte bestockt, so zählten die Statistiker Mitte der 1990er Jahre knapp 1.000 ha. Im aktuellen Jahr steht der Lemberger bereits auf über 1.900 ha Rebfläche. Die Sorte wird nahezu ausschließlich von den Württemberger Weingärtnern angebaut. Dort erreicht sie einen Anteil an der Rebfläche von 15,6%.

ANBAU

Der Lemberger liebt ein warmes Klima und windgeschützte Standorte, da er früh austreibt und spät reift. Die Rebe stellt höchste Ansprüche an die Lage und mittlere Ansprüche an den Boden. Sie gedeiht besonders gut auf tiefgründigen, fruchtbaren Löss-Lehmböden und

bringt mengenmäßig gesehen mittlere Erträge. Die württembergische Spezialität erreicht in sehr guten Lagen Spitzenqualitäten.

AUSBAU/GESCHMACK

Lemberger kommen in verschiedenen Varianten zum Weinkenner. Da gibt es zum Einen die leichteren, fruchtigen Tropfen, zum Anderen – auf der Basis von Spät- und Auslesequalitäten – die extrakt- und tanninreichen Rotweine. Meist sind die Weine intensiv schwarzrot. In der Nase zeigen sie oftmals ein verhaltenes bis kräftiges Aromabild, das an Brombeeren, Süßkirschen, auch Sauerkirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Holunder und Banane oder an vegetabile Noten wie grünen Paprika erinnert. Im Geschmack zeigen sich die Rotweine je nach Ausbaumweise fruchtig oder gerbstoffbetont und mit einem langanhaltenden Nachklang. Eine ausreichende Säurestruktur und Tannine machen den Lemberger lange haltbar. Mitunter vom Barriqueausbau geprägt, tritt er auch mit südländischem Charme und Wärme auf. Teilweise bauen ambitionierte Winzer und Weingärtnergenossenschaften den Lemberger mit Trollinger aus, der dann je nach Sortenanteil als „Lemberger mit Trollinger“ oder „Trollinger mit Lemberger“ angeboten wird. Lemberger Sekt gilt als besondere Rarität.

GENUSS

Der leichte, fruchtige Lembergertyp eignet sich (wie das sprichwörtliche Württemberger Viertel) bestens zum Vesper und zur sommerlichen Grill-Party. Gerbstoffbetonte Lemberger passen gut zu ländlichen Pasteten, Grillgerichten, dem schwäbischen Zwiebelrostbraten, kräftig gebratenem Hausgeflügel, Wildgeflügel, intensiv schmeckendem Haarwild, Schmorbraten und Lammgerichten.



FARBE

rubinrot



AROMA

erinnert an Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren und Brombeeren



GESCHMACK

mittlere Gerbstoffe



KÖRPER, GEHALT

mittelkräftig und gehaltvoll



Regent

Die Sorte Regent ist eine seit 1996 zugelassene Neuzüchtung, die bis zum Jahr 2005 enorme Zuwächse verzeichnen konnte. Die an der Bundesanstalt für Rebenzüchtung in Siebelingen (Pfalz) durch Kreuzung von (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin entwickelte Rebsorte ist vor allem für den ökologischen Weinbau interessant, da sie gegen bestimmte Pilzkrankheiten resistent ist.

BEDEUTUNG

Standen die ersten Regent-Reben noch in zahlreichen Versuchsweinbergen, so findet sich die Neuzüchtung inzwischen in allen Anbaugebieten. Dass bei der Winzerschaft großes Interesse an Anpflanzungen bestand und teilweise immer noch besteht, zeigt die Sortenstatistik. Von 1997 bis 2005 stieg die bestockte Regent-Rebfläche von 70 ha auf 2.000 ha. Derzeit sind es etwa 1.800 ha. Damit sind etwa 2% der deutschen Rebfläche mit Regent bestockt, Anbauschwerpunkte liegen in Rheinhessen, der Pfalz, sowie in Baden.

ANBAU

Eine frühe Reife, ein überdurchschnittliches Mostgewicht und eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Winterfrösten lassen den Anbau des Regent auch in Rotweinrandlagen zu. Die Resistenz gegen falschen und echten Mehltau kann als gut bezeichnet werden.

AUSBAU/GESCHMACK

Der Regent erreicht Mostgewichte, die sogar die des Spätburgunders übertreffen. Die Erträge halten sich wie beim Spätburgunder in Grenzen. Entsprechend gehaltvoll fallen die Weine aus. Die Weine präsentieren sich gerbstoffbetont mit feiner Säure, die Aromen erinnern an Kirschen oder Brombeeren. Regentweine sind sehr farbintensiv, haben eine granat- bis schwarzrote Farbe. Hochwertiges Lesegut wird auch im Barrique ausgebaut.

GENUSS

Die Weine sind relativ früh trinkreif und begleiten intensiv schmeckende Fleischgerichte mit konzentrierten Saucen, wie z. B. eine Lammkeule, ein Ochenschwanzragout oder ein Wildgericht.



FARBE

granat- bis schwarzrot



AROMA

schwarze Kirschen, Brombeeren, Johannisbeeren



GESCHMACK

gerbstoffbetont



KÖRPER, GEHALT

gehaltvoll bis körperreich





Saint Laurent

Nach genetischen Analysen entstammt der Saint Laurent oder Sankt Laurent einer natürlichen Kreuzung aus einer noch unbekanntem Rebsorte mit einem Burgunder. Saint Laurent wurde vor etwa 150 Jahren aus dem Elsass eingeführt und hatte bis 1990 nur einen sehr geringen Anteil an der deutschen Rebfläche. Der Name Saint Laurent bezieht sich wahrscheinlich auf den Kalenderheiligen St. Laurentius (10. August) – mit Rücksicht auf die 10 bis 12 Tage vor dem Spätburgunder beginnende Reife.

BEDEUTUNG

Seit 1997 erlebt die Rebsorte wahre Höhenflüge. Die 610 ha, die bundesweit mit Saint Laurent bestockt sind, stehen fast ausschließlich in der Pfalz und in Rheinhessen.

ANBAU

Die Sorte treibt früh aus (Gefährdung durch Maifröste) und reift zeitig. Insofern werden nur mittlere Lagen beansprucht. Allerdings lassen kühle Lagen die Säurewerte auf zu hohem Niveau verharren. Tiefgründige Böden sind ebenso geeignet wie kalkhaltige. Der Ertrag fällt mit 70 bis 80 hl/ha mittel aus. Das durchschnittliche Mostgewicht erreicht beachtliche 80° Oechsle.

AUSBAU/GESCHMACK

Hochgradige Moste mit guten Extrakt- und Säurewerten lassen meist kräftige und gleichzeitig frisch-fruchtige Rotweine entstehen. Verschiedentlich werden höhere Qualitäten auch im Barrique ausgebaut. In der Farbe sind sie tiefrot. Mitunter lassen sich in den fruchtigen Weinen Aromen von Süß- oder Wildkirschen erkennen.

GENUSS

Je nach Fruchtigkeit und Dichte passt der Saint Laurent eher zu leichteren oder kräftigeren Gerichten bis hin zu Wild und reifem Käse.



FARBE
rubinrot



AROMA
erinnert an wilde
Kirschen



GESCHMACK
gerbstoffmild



KÖRPER, GEHALT
mittelkräftig bis
gehaltvoll

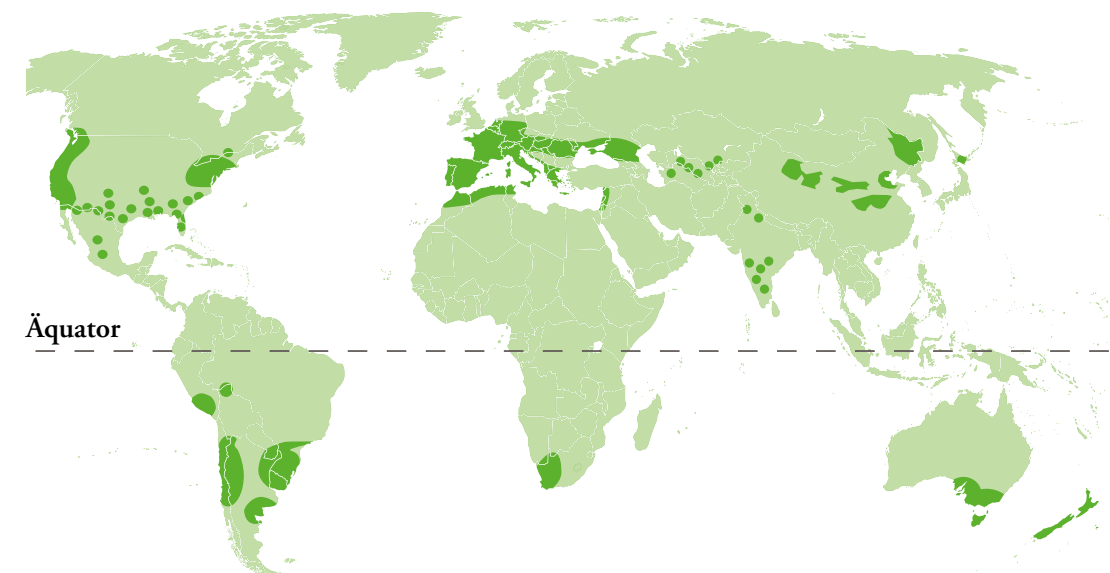
Wo deutscher Wein wächst

Insbesondere der deutsche Weißwein unterscheidet sich von Wein aus anderen Ländern durch seine Spritzigkeit, Fruchtigkeit und Mineralität. Diese Eigenschaften deutscher Weißweine sind auf die besonderen Klima- und Bodenverhältnisse zurückzuführen.

Die deutschen Weinanbauggebiete liegen (außer Sachsen und Saale-Unstrut im Osten) konzentriert im Südwesten und Süden Deutschlands. Sie gehören zu den nördlichsten Anbaugebieten der Welt und befinden sich damit im Grenzbereich zwischen dem feuchtwarmen Golfstromklima im Westen und dem trockenen Kontinentalklima im Osten. Die lange

Vegetationszeit (es wird teilweise erst im November geerntet) und die geringe Sommerhitze machen die Weine filigraner und nicht so alkoholreich wie in südlichen Weinbauländern. Unterschiedliche Bodenarten und Rebsorten tragen ihren Teil dazu bei, dass deutsche Weine nicht uniform sind.

WELTWEITER WEINANBAU



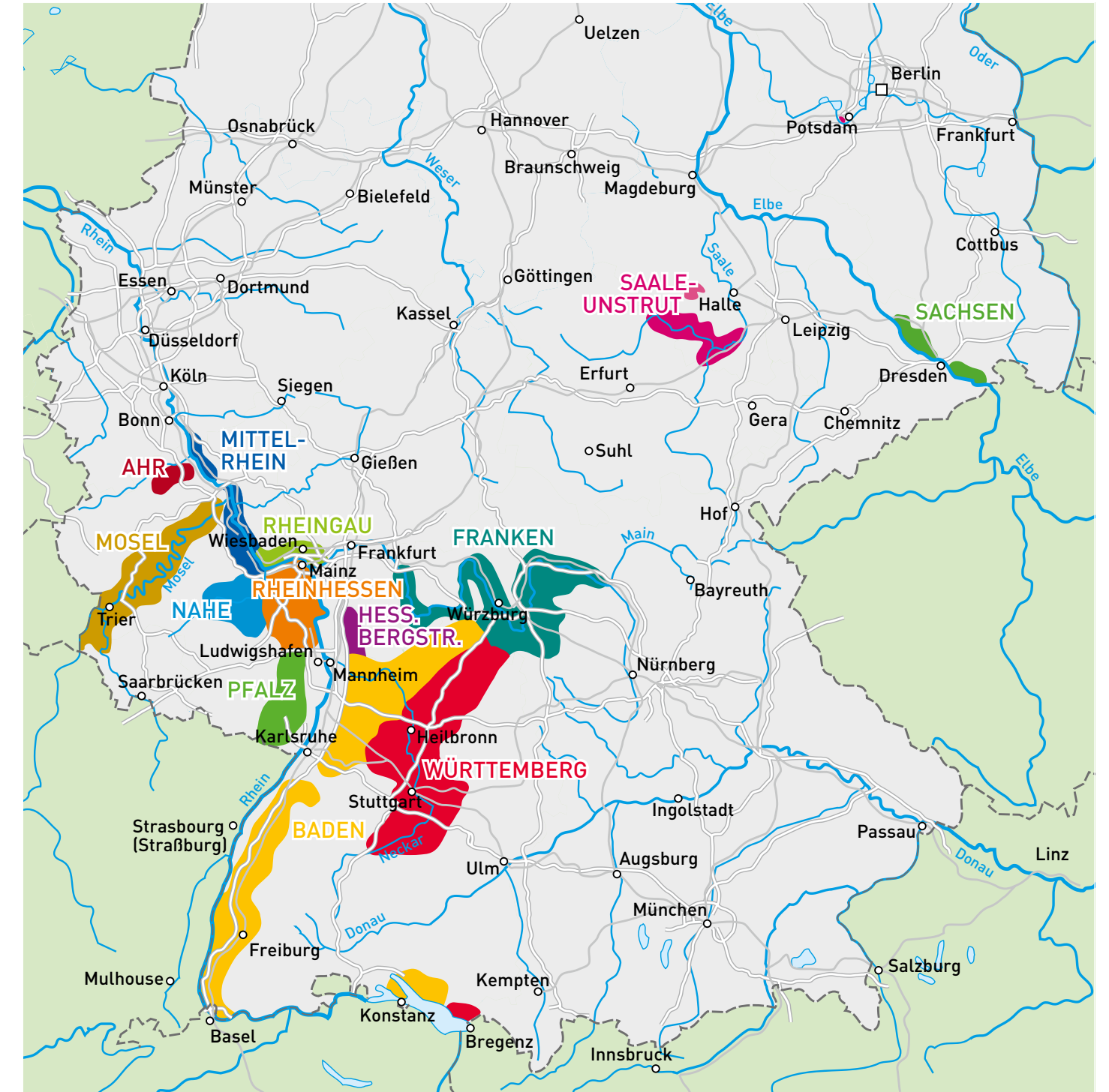
Die Anbaugebiete

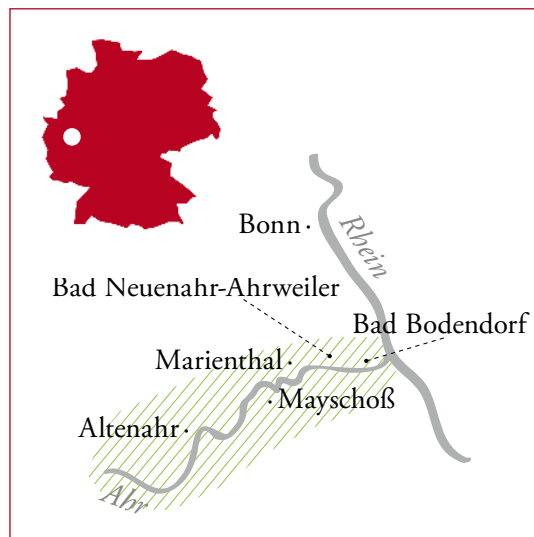
Unsere 13 Anbaugebiete für Qualitätsweine liegen überwiegend im Südwesten Deutschlands. Verschiedene Bodenarten, deutliche regionalklimatische Unterschiede und gebietspezifische Rebsorten prägen die sprichwörtliche Vielfalt der deutschen Weine. Nimmt man die Geographie des deutschen Weinbaus etwas genauer unter die Lupe, stellt man schnell fest, dass der Facettenreichtum der deutschen Weine sich nicht nur auf den Südwesten bezieht. Die nördlichsten Rebflächen für Qualitätswein befinden sich mit der Lage Werderaner Wachtelberg in einer Exklave des Anbaugebietes Saale-Unstrut, vor den Toren Potsdams. Wobei man seit einigen Jahren beobachten kann, dass sich durch den Klimawandel die Weinbaugrenze immer weiter in den Norden verschiebt. Inzwischen gibt es sogar „Weinberge“ auf der Nordseeinsel Sylt, wenngleich die Trauben nur zur Landweinherstellung und nicht für die Produktion von Qualitätswein verwendet werden dürfen. Die östliche Grenze des Weinbaus in Deutschland finden wir im Anbaugebiet Sachsen mit der Lage Königlicher Weinberg, die zu den östlichsten Vororten Dresdens gehört.

DIE ANBAUGEBIETE NACH GRÖSSE

Anbaugebiete in ha	Rebfläche in ha	Anteil in % weiß : rot
Rheinessen	26.860	72 : 28
Pfalz	23.684	66 : 34
Baden	15.836	60 : 40
Württemberg	11.394	32 : 68
Mosel	8.744	91 : 9
Franken	6.137	82 : 18
Nahe	4.239	76 : 24
Rheingau	3.185	86 : 14
Saale-Unstrut	798	75 : 25
Ahr	562	18 : 82
Sachsen	493	82 : 18
Mittelrhein	468	85 : 15
Hessische Bergstraße	463	79 : 21

Übersichtskarte der deutschen Anbaugebiete





Ahr

Die Ahr ist das nördlichste der westdeutschen Anbauggebiete und das größte geschlossene Rotweinanbauggebiet Deutschlands. Vor allem die Rotweine sind überregional bekannt. Dem Schutz der Eifel, der hitzestauenden Enge des Tals und dem Zustrom milder Luft vom Neuwieder Becken verdankt dieses kleine Anbauggebiet ein Klima, das hervorragende Rotweine, insbesondere Spätburgunder, hervorbringen kann. Im Fachhandel und in der Gastronomie werden die Ahrweine als Spezialität zu guten Preisen vermarktet. Ein großer Teil der Weine wird, bedingt durch lebhaften Fremdenverkehr und die Nähe des Rhein-Ruhrgebiets, direkt vermarktet.

LAGE

Etwa 40 Kilometer südlich von Bonn fließt die Ahr in den Rhein. Auf einer Länge von 89 Kilometern durchfließt die Ahr vom Quellort Blankenheim bis zur Mündung bei Sinzig eine wildromantische, ursprüngliche Landschaft. Die Ahr fließt von West/Südwest nach Ost/Nordost und bietet vor allem nach Süden ausgerichtete Hänge. Bis zur Mündung passiert die Ahr Weinbauorte wie Altenahr, Mayschoß, Rech, Dernau, Walporzheim und Heimersheim.

KLIMA

Die Ahr liegt im Schutz der Eifel. Entsprechend niedrig sind die Durchschnittswerte für Niederschlag im Jahr: Sie liegen im langjährigen Mittel bei 650 Millimetern. Recht niedrig für ein Weinanbauggebiet ist mit 9,8° Celsius auch die jährliche Durchschnittstemperatur. Die Winter sind vergleichsweise

mild, doch können die Frühjahrsmonate dann wieder Frostgefahr bergen. Durch ihre Nähe zur Kölner Bucht wirken sich sogar vom Golfstrom verursachte mildernde Einflüsse aus. Im engen Ahrtal mit seinen steilen Felsen entstehen so mikroklimatische Inseln, die sich positiv auf den Weinbau auswirken.

BÖDEN

Das Ahrtal ist Teil des Rheinischen Schiefergebirges. Schiefer ist eine hervorragende Grundlage für Weinbau: Tagsüber speichert er Wärme und gibt diese nachts an die Reben ab. Andere Bodenbestandteile sind Grauwacken, Lösslehm, Kies und Vulkangestein. Von Ahrweiler bis in die Rheinebene hinein weitet sich das Tal. Hier finden sich weniger karge Böden. Die Flussterrassen sind mit fruchtbarem Löss überzogen.

REBSORTEN

Mit nur rund 560 ha gehört die Ahr zu den kleineren Anbaugebieten. Auf insgesamt 84 % der Rebfläche werden Rotweinsorten angebaut – dieser Anteil ist so hoch wie in keiner anderen Region. Allen Rotweinsorten voran findet man den Spätburgunder mit einem Anteil von über 65,4 % an der gesamten Rebfläche. Als weitere Rotweinsorten findet man an der Ahr vor allem noch Portugieser und Frühburgunder. Diese Sorte reift zwei Wochen früher als der Spätburgunder (daher der Name) und ist eine Rarität in den deutschen Anbaugebieten. Bei den weißen Rebsorten dominiert der Riesling.

DIE AHR AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

Im Nordwesten vom Ahrgebirge begrenzt, im Schutz der Eifel.



KLIMA

Mild und günstig (Kölner Bucht), teilweise treibhausartig in Steillagen.



BÖDEN

Tiefgründig und lössreich im unteren Ahrtal, steinhaltig, teilweise Schiefer und vulkanisches Gestein im mittleren Ahrtal.



REBFLÄCHE

ca. 560 ha, 1 Bereich, 1 Großlage, 39 Einzellagen.



REBSORTEN

Spätburgunder, Riesling, Frühburgunder, Regent, Portugieser.



Baden

Baden ist das südlichste und mit rund 15.800 ha Rebfläche drittgrößte Anbaugebiet Deutschlands. Das Anbaugebiet erstreckt sich von der Tauber im Norden bis zum Bodensee im Süden. Die neun Bereiche, in die das Anbaugebiet aufgeteilt ist, sind landschaftlich und klimatisch recht unterschiedlich. So können hier die verschiedenartigsten Weine gekeltert werden. Die Region ist eine der wärmsten in ganz Deutschland, was sich auch im Rebsortenspiegel zeigt. Ungefähr 75% der badischen Weine werden von großen und kleinen Winzergenossenschaften vermarktet.

LAGE

Zwischen Tauberfranken im Norden und dem Bodensee im Süden liegt das badische Weinland im Südwesten Deutschlands. Das Anbaugebiet erstreckt sich mit seinen Bereichen Tauberfranken, Badische Bergstraße, Kraichgau, Ortenau, Breisgau, Kaiserstuhl, Tuniberg, Markgräflerland und Bodensee auf eine Länge von über 400 km.

KLIMA

In Baden herrscht mit über 1.700 Sonnenstunden und einer Durchschnittstemperatur von fast 11°C das sonnigste und wärmste Klima Deutschlands. Damit gehört Baden als einziges deutsches Anbaugebiet zur EU-Weinbauzone B, die zu den durchschnittlich wärmeren Gebieten zählt. Prägend für das Klima ist die Lage zwischen den Höhenzügen des Pfälzer- und Odenwaldes sowie der Vogesen und des Schwarzwaldes. Sie sorgen für Schutz vor kalten Winden und schirmen heftige Niederschläge ab. Zwischen den Südvogesen und dem

Jura liegt die sogenannte „burgundische Pforte“, durch die immer wieder mediterrane Warmluft in die rheinische Ebene einströmen kann.

BÖDEN

Das vielgestaltige Anbaugebiet Baden hat verschiedenste Bodenprofile zu bieten: von Muschelkalk und Keuper im Kraichgau und an der Tauber, über Kalk-, Ton- und Mergelablagerungen, bis zu den reichhaltigen Löss- und Lehmböden, die an Kaiserstuhl, Tuniberg und im Markgräflerland vulkanische Einsprengsel enthalten. Am Bodensee überwiegt der hervorragend Wärme speichernde Moränenschotter.

REBSORTEN

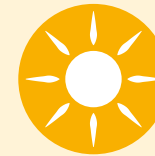
„Baden ist Burgunderland“, heißt es. Die warmen Temperaturen gefallen den kraftvollen Burgundersorten (Spät-, Weiß- und Grauburgunder) von Kaiserstuhl und Tuniberg, die hier ideale Wachstumsbedingungen vorfinden. Unverwechselbar badisch sind die von nur wenig Säure geprägten Rieslinge der Ortenau und der säuremilde Gutedel im Markgräflerland. Im Norden des Anbaugebiets, in Tauberfranken, an der Badischen Bergstraße und im Kraichgau, stehen Rivaner, Riesling und Schwarzriesling im Vordergrund. Am Bodensee gedeihen vor allem Spätburgunder und Müller-Thurgau. Badisch Rotgold heißt die roséfarbene Spezialität aus Spät- und Grauburgundertrauben.

BADEN AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

Vom Bodensee entlang der Oberrheinischen Tiefebene über die Badische Bergstraße/Kraichgau bis Tauberfranken.



KLIMA

Sonnig und warm, am Kaiserstuhl wärmste Region Deutschlands.



BÖDEN

Moränenschotter am Bodensee, tertiäre Kalk-, Ton- und Mergelböden, riesige Lössablagerungen, vulkanische Böden am Kaiserstuhl und im Markgräflerland, Muschelkalk und Keuper im Kraichgau und Taubergrund.



REBFLÄCHE

ca. 15.800 ha, 9 Bereiche, 16 Großlagen, 301 Einzellagen.



REBSORTEN

Spätburgunder, Müller-Thurgau, Grauburgunder, Weißburgunder, Gutedel, Riesling.



Franken

Franken steht für das Land der Bocksbeutel, der besonderen bauchigen Flaschenform. Am bekanntesten sind die kraftvollen, erdigen Silvaner- und Müller-Thurgau Weine, die überwiegend trocken ausgebaut werden. Für Weinkenner sind Silvaner und Franken eine untrennbare Einheit. Auf dem Muschelkalkboden am Main erreicht der Silvaner seine Höchstform und bringt sehr konzentrierte erdige Aromen hervor. Rotweinanbau findet man hauptsächlich im Bereich Mainviereck um Bürgstadt und Klingenberg. Frankens Image profitiert von der überschaubaren Größe der Region und vom hohen Bekanntheitsgrad des Bocksbeutels.

LAGE

Das Anbauggebiet mit über 6.100 ha Rebfläche liegt am Nordrand des Bundeslandes Bayern. Das fränkische Weinland begrenzen die Rhön im Norden, der Steigerwald im Osten, das Taubertal im Süden und der Spessart im Westen. Das Gebiet erstreckt sich zum Großteil zwischen Aschaffenburg und Schweinfurt und wird vom Main in einer großen W-Form durchflossen. Alle Weinberge sind an südwärts gerichteten Talhängen an den Flussufern des Mains oder in Seitentälern seiner Nebenflüsse angelegt.

KLIMA

Das Klima im Weinland Franken ist überwiegend kontinental, d. h. die Sommer sind trocken, im Winter kann es sehr kalt werden. Diese klimatischen Bedingungen führen jährlich zu einer frostfreien Vegetationszeit von 160–190 Tagen, einer Sonnenscheindauer von

1.600 bis 1.750 Stunden, einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 8,5–9,0°C, sowie einer Niederschlagsmenge von 500–600 mm.

BÖDEN

Hauptnährböden für die fränkischen Weine sind Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper. Es dauerte rund 60 Millionen Jahre bis sich diese Erdschichten aus dem urzeitlichen Triasmeer abgelagert hatten. Am Mainviereck dominiert der Buntsandstein und im Steigerwald der Keuper, während das Mairdreieck von Muschelkalk und Löss geprägt ist. An der Volkacher Mainschleife herrschen Lettenkeuper sowie Flugsande vor.

REBSORTEN

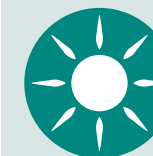
In Franken dominieren auf über 80% die weißen Rebsorten. Silvaner gilt als die klassische fränkische Rebsorte. Meistangebaute Rebsorte in Franken ist aber feinaromatischer Müller-Thurgau, der von jungen Winzern modern ausgebaut wird und eine Renaissance erlebt. Neben Silvaner und Müller-Thurgau kommt der weißen Rebsorte Bacchus als regionale Spezialität eine große Bedeutung zu. Im Bereich Mainviereck dominieren auf den Buntsandsteinböden rote Rebsorten, wie z. B. der Spätburgunder.

FRANKEN AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

Zwischen Aschaffenburg und Schweinfurt an den südwärts gerichteten Talhängen des Mains und seiner Nebenflüsse.



KLIMA

Überwiegend kontinental, trockene, warme Sommer, kalte Winter.



BÖDEN

Verwitterungsböden des Urgesteins und Buntsandsteins im Mainviereck, Lehm-Löss- und Muschelkalkböden im Mairdreieck, Keuperböden im Bereich Steigerwald.



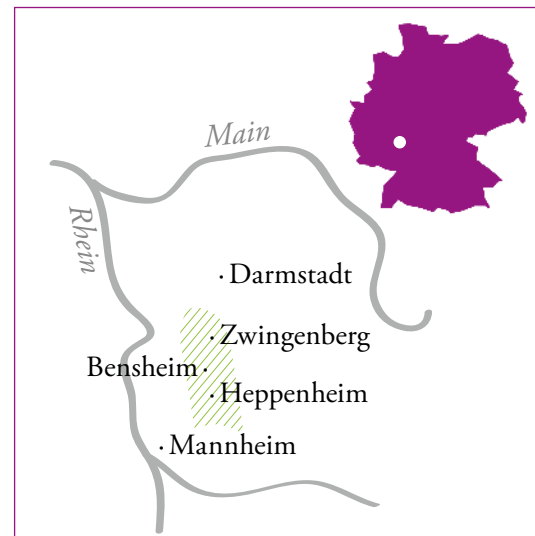
REBFLÄCHE

ca. 6.100 ha, 12 Bereiche, 22 Großlagen, 241 Einzellagen.



REBSORTEN

Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Riesling, Domina, Spätburgunder.



Hessische Bergstraße

Die Hessische Bergstraße zählt mit rund 470 ha zusammen mit der Ahr, Mittelrhein und Sachsen zu den kleinsten Anbaugebieten. Der hessische Teil der Bergstraße ist seit 1971 eigenständiges Anbaugebiet, als das Weingesetz die „Bergstraße“ in einen hessischen und badischen Teil trennte. Im Anbau ist vor allem der Riesling, mit dem rund die Hälfte der Rebfläche bestockt ist. Die Weine werden vornehmlich trocken und halbtrocken ausgebaut und überwiegend direkt an Endverbraucher im Anbaugebiet vermarktet.

LAGE

Das Anbaugebiet liegt eingebettet zwischen Neckar, Rhein und Main im Schutz des Odenwalds und teilt sich in zwei räumlich getrennte Bereiche: Der Bereich Starkenburg beginnt südlich von Darmstadt mit vereinzelt Weinbergen, nach Süden hin werden ab Zwingenberg die Rebflächen geschlossener. Weinbauliche Schwerpunkte finden sich in Auerbach, Bensheim und Heppenheim. Südlich von Heppenheim endet dieser Bereich an der hessischen Landesgrenze. Der zweite, wesentlich kleinere Bereich – die „Odenwälder Weininsel“ – trägt den offiziellen Namen „Bereich Umstadt“. Ihr Mittelpunkt ist das Städtchen Groß-Umstadt.

KLIMA

„Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden“ freute sich schon Kaiser Joseph II., als er im April 1766 von Frankfurt her über die Bergstraße reiste.

Maßgeblich für das milde Klima an der Hessischen Bergstraße ist der Odenwald, der die Region vor kalten Nord- und Ostwinden

schützt. Rhein, Main und Neckar wirken als Wärmespeicher. Die durchschnittlichen Jahresklimawerte liegen bei 10° Celsius, dazu fast 1.600 Stunden Sonnenschein pro Jahr und 720 mm Niederschläge: ein Klima, das sich durch eine lange Vegetationszeit auszeichnet und für den Anbau von Reben geradezu prädestiniert ist.

BÖDEN

Kennzeichnend für die Böden der Hessischen Bergstraße sind trockenere, nährstoffarme, aber sich leicht erwärmende Flugsande und der feinkörnige, tiefgründige, wasserspeichernde Löss. Dessen Untergrund bilden sehr alte, dichte Verwitterungsböden. Löss ist ein mineralstoffreicher, fruchtbarer Untergrund, der Weinen Aromenfülle und Kraft mitgibt. Bei Heppenheim findet sich in Steillagen auch Buntsandstein, der aus dem Schotterbett des Rheins stammt.

REBSORTEN

In dem kleinen Weinbauggebiet werden vornehmlich trockenere und halbtrockene Weine erzeugt. Die Rebsorte Riesling ist typisch für das Gebiet und belegt knapp die Hälfte der angebauten Reben. Der Riesling wird vor allem ergänzt durch Müller-Thurgau, Grauburgunder und Spätburgunder.

DIE HESSISCHE BERGSTRASSE AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

Eingebettet zwischen Neckar, Rhein, Main und im Schutz des Odenwalds.



KLIMA

Beste Sonneneinstrahlung und genügend Niederschläge.



BÖDEN

Leichtere Böden mit unterschiedlich hohem Lössanteil.



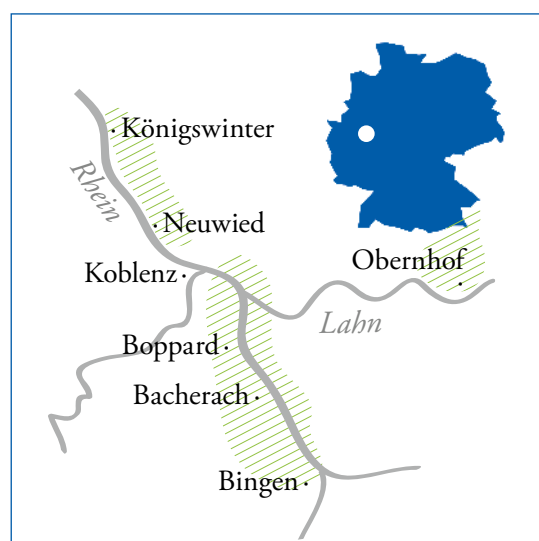
REBFLÄCHE

ca. 470 ha, 2 Bereiche, 4 Großlagen, 22 Einzel-lagen.



REBSORTEN

Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder, Müller-Thurgau, Weißburgunder.



Mittelrhein

Das zwischen Bingen und Bonn im Rheintal liegende Anbaugebiet befindet sich im engen, von zahllosen schroffen Felsrücken gegliederte Rheintal. Der Mittelrhein bietet ein imposantes Landschaftsbild - nicht zuletzt durch den recht arbeitsaufwändigen Weinbau, der überwiegend in Steillagen betrieben wird. Der südliche Teil dieser einzigartigen Kulturlandschaft, das Obere Mittelrheintal, wurde im Jahr 2002 von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt.

Das Klima ist mild mit vielen Sonnentagen, der Rhein wirkt als riesiger Wärmespeicher. Beste Voraussetzungen für den Riesling, der einen Großteil der Rebfläche einnimmt. Der Charakter der Weine wird hauptsächlich durch die Schieferverwitterungsböden geprägt. Wie an der Ahr dominiert der Direktverkauf durch kleinere und mittlere Erzeugerbetriebe an Endverbraucher, bedingt durch intensiven Fremdenverkehr.

LAGE

Zwischen Bingen und dem Siebengebirge südlich von Bonn erstreckt sich das Anbaugebiet über 110 Kilometer entlang des Rheins. Der obere Mittelrhein zwischen Bingen und Koblenz ist vor allem linksrheinisch mit Reben bestockt, der untere Mittelrhein von Koblenz bis zum Siebengebirge auf der rechten Rheinseite.

KLIMA

Das Rheintal lässt von Süden milde Luft in die Region strömen. Die Winter sind mild, der Rhein wirkt als Wärmespeicher, strenge Fröste sind selten. Das Frühjahr setzt zeitig

ein, die Sommer zeichnen sich in der Regel durch beständige Wärme mit ausreichenden Niederschlägen aus. Dazu tragen auch die steilen Hänge entlang des Mittelrheins bei, von denen kalte Luft schnell nach unten abfließt. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei 9,3° Celsius. Das alles führt zu einer langen Vegetationsperiode bis in den Spätherbst hinein – vor allem für den Riesling sind das ausgezeichnete Bedingungen.

BÖDEN

Charakteristisch für die Böden von Bingen bis Koblenz ist der Schiefer. Hunsrücksschiefer, dunkler Schiefer, Lehm oder Lösslehm mit Schieferschutt sorgen für die charakteristische Mineralität und Säure. Auch die Grauwacke, eine Sandsteinart, trägt zum Bodenprofil bei. Nördlich von Koblenz kommen vulkanische Komponenten dazu. Bims- und Tuffböden sowie Löss verleihen den Weinen Kraft.

REBSORTEN

Die Winzer favorisieren die klassischen Rebsorten. Vor allem der Riesling findet hier ideale Wachstumsbedingungen. Er präsentiert sich mineralisch, mit feinem Duft und rassiger Säure. Mit fast 65,5% der Anbaufläche ist er die Nummer Eins unter den Weißweinreben am Mittelrhein. Daneben gedeihen noch Müller-Thurgau, Kerner und Burgunder. Die wichtigste rote Rebsorte ist der Spätburgunder.

DER MITTELRHEIN AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

100 km auf beiden Seiten des Rheins, von der Nahe bis zum Siebengebirge.



KLIMA

Viele Sonnentage und windgeschützte Lagen; der Rhein wirkt als Wärmespeicher.



BÖDEN

Schiefer- und Grauwackeverwitterungsböden, vereinzelte Lössinseln; im Norden Böden vulkanischen Ursprungs.



REBFLÄCHE

ca. 460 ha, 2 Bereiche, 10 Großlagen, 92 Einzellagen.



REBSORTEN

Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder, Müller-Thurgau, Weißburgunder.



Mosel

Das Anbaugebiet an Mosel, Saar und Ruwer gilt als älteste Weinregion Deutschlands. Die Römer brachten den Weinbau in großem Stil an die Mosel. Die Mosel ist ein traditionelles Riesling-Anbaugebiet mit hohem Bekanntheitsgrad. Besonders die hochwertigen Rieslinge haben den hohen internationalen Ruf des Anbaugebiets begründet. Bekannt ist das Anbaugebiet auch für seine steilen Weinbergslagen, wie z. B. den Bremmer Calmont, der mit über 65° Hangneigung der steilste Weinberg Europas ist. Nirgendwo auf der Welt gibt es mehr Steillagenweinberge als in dem fünftgrößten Weinbaugebiet Deutschlands.

LAGE

Das Anbaugebiet erstreckt sich an den 243 Kilometern der deutschen Mosel zwischen Perl und Koblenz sowie an den Nebenflüssen Saar und Ruwer. Das Anbaugebiet ist in sechs Bereiche unterteilt. Der Bereich Burg Cochem an der unteren Mosel wird heute oft als Terrassenmosel bezeichnet, da dort Weinbau meist nur auf Weinbergs-Terrassen möglich ist. Der Bereich Bernkastel wird als Mittelmösel bezeichnet. Er ist das Herzstück des Anbaugebietes, mit bekannten Weinbaugemeinden und berühmten Weinbergs-lagen wie z.B. Bernkasteler Doctor, Ürziger Würzgarten oder Trittenheimer Apotheke. Südlich von Trier beginnt die Obermosel. Der Bereich Moseltor, ein Teil der Obermosel, gehört zum Saarland. Auch im Bereich Saar wird Weinbau betrieben und das Ruwertal ist die kleinste Teilregion des Anbaugebiets.

KLIMA

Die geschützte Tallage macht die Region zu einer der wärmsten Klimazonen Deutschlands. Die

steilen Schieferhänge über den Flüssen speichern am Tag die Sonnenwärme und geben sie nachts wieder ab. Die Temperaturschwankungen sind gering: Mäßig kalte Winter und angenehm warme Sommer mit ausreichend Niederschlägen sind die Regel. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei ca. 10° Celsius. Das gemäßigte Klima um den 50. Breitengrad beschert der Mosel eine extrem lange Vegetationsperiode von April bis Oktober. In manchen Jahren können die Trauben bis in den November reifen.

BÖDEN

An der Obermosel zwischen dem deutsch-französisch-luxemburgischen Dreiländereck bis zur Einmündung der Saar bei Konz herrschen Muschelkalk- und Keuperböden vor, die für Burgundersorten und den heimischen Elbling guten Untergrund bieten. Von Schweich bis Koblenz sowie an Saar und Ruwer ist der Schiefer tonangebend. Das kalkfreie Gestein prägt den Rieslingwein, der hier so mineralisch ausfällt wie nirgendwo sonst.

REBSORTEN

Auf den Schieferböden an Mittel- und Terrassenmosel sowie an Saar und Ruwer gedeiht vor allem der Riesling, der hier tief wurzeln muss und so reichlich Mineralität und Finesse aus dem kargen Untergrund zieht. Weitere Rebsortenweine komplettieren das Angebot. Der Rivaner ist die zweitwichtigste Rebsorte. An der Obermosel ist mit dem Elbling eine alte Rebsorte heimisch, die möglicherweise schon vor 2.000 Jahren hier angebaut wurde. Daraus werden frische, fruchtige und unkomplizierte trockene Weine gekeltert und ebensolche Winzersekte. Zunehmend werden auch Weiß- und Grauburgunder sowie Auxerrois und Chardonnay gepflanzt, die auf den Kalkböden hervorragende Weine erbringen. Auch

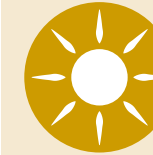
Rotweine – allen voran Spätburgunder und Dornfelder – gibt es seit Ende der 80er Jahre wieder an Mosel, Saar und Ruwer.

DIE MOSEL AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

Zwischen Hunsrück und Eifel im Rheinischen Schiefergebirge; entlang der Mosel und ihren Nebenflüssen Saar und Ruwer.



KLIMA

Optimale Erwärmung und optimales Niederschlagsverhältnis in den Steilhängen und Tälern.



BÖDEN

An der Obermosel Muschelkalk und Keuper; in den Tälern von Saar und Ruwer Devon-Schiefer, südlich von Zell weiche Tonschiefer und kiesel-säurereiche Grauwacken.



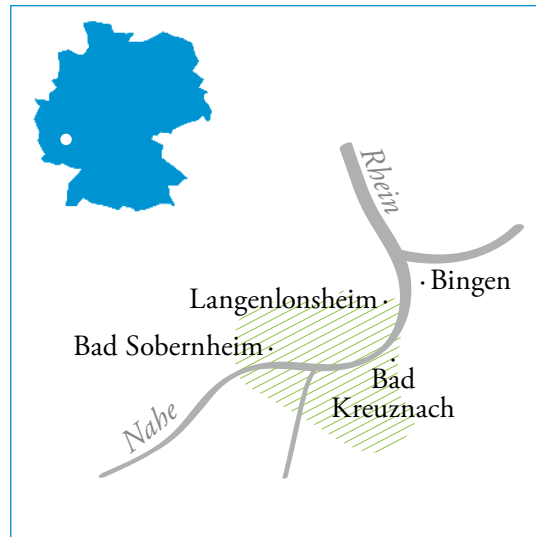
REBFLÄCHE

ca. 8.800 ha, 6 Bereiche, 19 Großlagen, 432 Einzellagen.



REBSORTEN

Riesling, Müller-Thurgau, Elbling, Spätburgunder, Weißburgunder.



Nahe

Die Nahe, zwischen Mosel und Rhein gelegen, zählt zu den mittelgroßen Anbaugebieten Deutschlands. Obwohl bereits die Römer hier Wein anbauten, wurde die Nahe erst 1971 zum eigenständigen Anbaugebiet. Die Geschmacksnuancen der Weine sind wegen der variierenden Bodenstruktur sehr vielfältig. Der Riesling von den Schieferböden in den Steillagen, der sich als wichtigste Rebsorte etabliert hat, zählt zu den besten in Deutschland.

LAGE

Das Weinanbaugebiet Nahe liegt im milden Südwesten Deutschlands. Im Norden wird es vom Naturpark Soonwald-Nahe, im Süden vom Nordpfälzer Bergland begrenzt. Im Westen schließen sich Kirn, Idar-Oberstein und das Obere Nahebergland an, im Osten öffnet sich das Tafel- und Hügelland Rheinhessens. Das Anbaugebiet wird in drei Regionen unterteilt: Die untere Nahe reicht von der Mündung bis Bad Kreuznach, die mittlere Nahe von dort bis Schlossböckelheim, und die obere Nahe erstreckt sich flussaufwärts von Schlossböckelheim bis Martinstein.

KLIMA

Vor kalten Winden durch den hohen Hunsrück geschützt, schaffen milde Temperaturen und viel Sonnenschein ein hervorragendes Klima für den Weinbau in dem regenarmen und sonnigen Tal.

An der oberen Nahe und ihren Seitentälern ist das Klima von den kühleren Luftmassen der Mittelgebirge (Soonwald/Hunsrück und Nordpfälzer Bergland) geprägt. Die Reife der Trau-

ben erfolgt spät. Das ist besonders vorteilhaft für das Aroma und die Säurestruktur des Rieslings. Rassige, fruchtige und schlanke Weine sind das Ergebnis.

BÖDEN

Eine bewegte Erdgeschichte hat der Nahe-Region eine große Bodenvielfalt beschert. Aufgrund dieser geologischen Vielfalt nimmt die Nahe eine Sonderstellung ein: Quarz und Phosphor, Melaphyr und Buntsandstein findet man an der mittleren Nahe. Rund um Bad Kreuznach gibt es Verwitterungsböden und Tonüberlagerungen aus Sandstein, Löss und Lehm. Das ermöglicht eine Vielfalt an Rebsorten und Weinstilen. Das Weinanbaugebiet Nahe hat deutschlandweit die größte Bodenvielfalt und die engräumigsten Wechsel vorzuweisen. Mehr als 180 Bodenvarianten werden vermutet.

REBSORTEN

Der Rebsortenspiegel an der Nahe ist vielfältig, zu 75 % sind die weißen Sorten vertreten. Riesling, Müller-Thurgau und Silvaner stehen an der Spitze, Weiß- und Grauburgunder legen seit einigen Jahren stark zu. Bei den Rotweinen steht der Dornfelder an erster Stelle, gefolgt von Spätburgunder, Portugieser und Regent.

An der unteren Nahe zwischen Bingen und Bad Kreuznach gedeihen Burgundersorten und klimatisch anspruchsvolle rote Sorten besonders gut, mit hohen Mostgewichten und einer moderaten Säurestruktur.

DIE NAHE AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

Von der Mündung der Nahe überwiegend in den Nebentälern flussaufwärts bis kurz vor Kirn.



KLIMA

Ausgeglichen, mild und frostarm.



BÖDEN

Quarzit- und Schieferböden an der unteren Nahe; Porphyry, Melaphyr und Buntsandstein an der mittleren Nahe; Verwitterungsböden und Tonüberlagerungen aus Sandstein, Löss und Lehm bei Bad Kreuznach.



REBFLÄCHE

ca. 4.200 ha, 1 Bereich, 6 Großlagen, 230 Einzellagen.



REBSORTEN

Riesling, Müller-Thurgau, Dornfelder, Grauburgunder, Weißburgunder, Spätburgunder.



Pfalz

Die Pfalz ist mit 23.700 ha das zweitgrößte Anbaugebiet nach Rheinhessen, mit ähnlichen Erzeugerstrukturen. Jede dritte Flasche des in Deutschland gekauften heimischen Weines kommt aus der Pfalz. Wie in Rheinhessen gibt es viele kleinere Winzer, bekannte große Weingüter und Genossenschaften, die mit Erfolg über den Fachhandel und die Gastronomie vermarkten. Die Nähe zum Elsass, der florierende Tourismus und das Selbstbewusstsein erfolgreicher Kellermeister haben vielfältige Weinstile geprägt. Mit einer Rotweinrebläche von ca. 8.200 ha, wovon 2.900 ha mit Dornfelder bestockt sind, ist die Pfalz das größte Rotweingebiet in Deutschland.

LAGE

Die gesamte Pfalz liegt zwischen dem Saarland im Westen, Rheinhessen im Norden, Baden jenseits des Rheins und dem Elsass im Süden. Das Anbaugebiet Pfalz liegt im Südosten dieser Region entlang der Hänge des Pfälzerwaldes und ist in zwei größere Bereiche gegliedert. Der nördliche Teil, die Mittelhaardt, erstreckt sich von Neustadt in nördlicher Richtung über Deidesheim, Bad Dürkheim und das Leininger Land bis hinein ins Zellertal. Von Maikammer etwa in der Mitte der Deutschen Weinstraße bis Schweigen an der Französischen Grenze erstreckt sich die Südliche Weinstraße, der mit Abstand größte Weinbaubereich Deutschlands.

KLIMA

Mit rund 1.800 Sonnenstunden im Jahr und 11° Celsius durchschnittlicher Jahrestemperatur zählt die Pfalz zu den wärmsten Regionen in Deutschland. Verantwortlich für das milde

Klima sind die Hänge des Pfälzerwaldes, die gegen kalte Luft und übermäßigen Niederschlag schützen. Das mediterrane Klima lässt Mandeln, Feigen, Zitronen und Oliven gedeihen.

BÖDEN

Es finden sich markante Unterschiede im Bodenprofil der beiden Weinbaubereiche. Leichte Tone, Sande, Lehme und Mergel in unterschiedlichen Anteilen bestimmen die Böden im Bereich Mittelhaardt-Deutsche Weinstraße. An der Südlichen Weinstraße sind die Böden lehmhaltiger und damit schwerer und reichhaltiger. In beiden Bereichen finden sich Muschelkalk-, Graphit-, Porphy- und Schiefer-toninseln.

REBSORTEN

Das Hauptaugenmerk der Winzer liegt auf klassischen Rebsorten, allen voran dem Riesling. Der König der Weißweine ist in der Pfalz inzwischen unbestritten die Nummer eins mit mehr als 5.700 ha Anbaufläche. Somit ist die Pfalz seit 2008 das größte Riesling-Gebiet der Welt.

Doch auch die Weiß- und Grauburgunder sind stark im Kommen. Daneben gehören unter anderen Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner und Scheurebe zum vielfältigen Weißwein-Angebot der Pfalz. Knapp 40% der Rebläche sind mit roten Sorten bepflanzt. Dornfelder spielt dabei die Hauptrolle, daneben sind Spätburgunder und Portugieser von besonderer Bedeutung.

DIE PFALZ AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

Südlich von Worms bis an die französische Grenze und von den Hängen des Pfälzerwaldes bis in die Rheinebene.



KLIMA

Hoher Anteil an Sonnentagen; mildes abwechslungsreiches Klima.



BÖDEN

Buntsandstein, kalkhaltige Lehm- und Tonböden, Mergel- und Keuperböden, eingestreuter Muschelkalk; Granit-, Porphy- und Schiefer-toninseln.



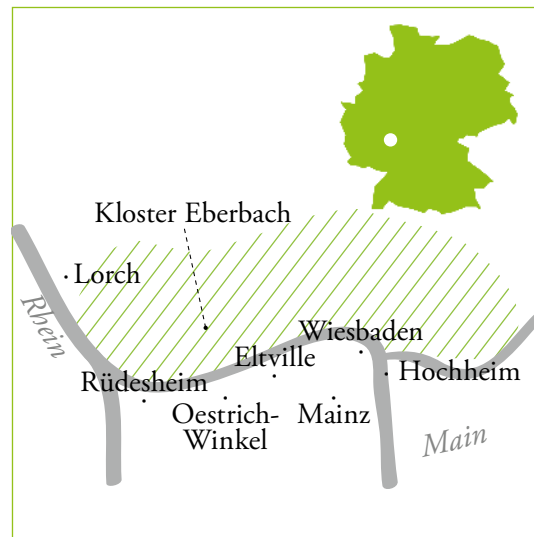
REBFLÄCHE

ca. 23.700 ha, 2 Bereiche, 25 Großlagen, 317 Einzel-lagen.



REBSORTEN

Riesling, Dornfelder, Grauburgunder, Müller-Thurgau, Spätburgunder, Weißburgunder, Portugieser.



Rheingau

Der Rheingau zählt zu den Anbaugebieten mit dem höchsten Rieslinganteil aller Gebiete (fast 80 %) und hohem Exportanteil. Das Gebiet ist bekannt für säurereiche trockene und halbtrockene Riesling-Weine und gehaltvolle Spätburgunder-Rotweine. Die geologische Beschaffenheit des Bodens sowie die optimalen klimatischen Bedingungen am Rhein sorgen für ein hervorragendes Wachstum der Reben. Auch in den Sommermonaten verfügen sie über genügend Feuchtigkeit.

LAGE

Das Anbaugebiet reicht vom Unterrhein östlich von Wiesbaden bis nach Lorchhausen nördlich von Rudesheim. Hier nimmt der Rhein einen ungewöhnlichen Verlauf und fließt von Osten nach Westen statt von Süden nach Norden. Die Rebhänge sind also nach Süden ausgerichtet und werden entsprechend kräftig von der Sonne beschienen. Die Reflexionen von der Wasseroberfläche des Rheins und die wärmespeichernden Eigenschaften der Böden sorgen für beste Weinbaubedingungen.

KLIMA

Im Rheingau bildet der Taunus einen natürlichen Schutz vor kalten Winden und allzu heftigen Niederschlägen. Mit 10,6° Celsius mittlerer Jahrestemperatur ist das Klima sehr mild. Das häufige Vorkommen von mediterranen Pflanzen wie Feigen, Oliven und Aprikosen in den Rheingauer Gärten unterstreicht den sanften Witterungscharakter. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge beträgt um die 500 mm im Jahr. 1600 Sonnenstunden im Jahr vervollständigen das milde Rheingauer Klimaprofil.

BÖDEN

Im Rheingau lassen sich drei verschiedene Bodentypen unterscheiden: Am Rudesheimer Berg, in Lorch und Assmannshausen herrschen wärmespeichernde Schiefer- bzw. Phyllitschieferböden vor; sandiger Lehm und Löss, beides gute Wasserspeicher, bestimmen das Bodenprofil in den tieferen Lagen des östlichen und mittleren Rheingaus. In dessen höheren Lagen sowie bei Lorch findet sich Taunusquarzit.

REBSORTEN

Eine große Rebsortenvielfalt findet man im Rheingau nicht. Hier wird vor allem Riesling angebaut, der fast 80 % der Rebfläche ausmacht. Die anspruchsvolle, spät reifende Sorte fühlt sich hier besonders wohl, entwickelt charakteristische, mineralische Noten und ist von einem stabilen Säurerüst geprägt. Das zweite Standbein der Rheingauer Winzer ist der Spätburgunder, der hauptsächlich bei Assmannshausen angebaut wird. Auf dem dritten Platz in der Rebsortenstatistik folgt der Müller-Thurgau, der hier vor allem als Alltagswein der Winzerhaushalte kultiviert wird.

DER RHEINGAU AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

Beginnend am Unterrhein südlich von Wiesbaden, rechtsrheinisch bis Lorchhausen nördlich von Rudesheim.



KLIMA

Vom Taunus geschützt, milde Winter und warme Sommer.



BÖDEN

Schiefer, Quarz, Kiesel und Sandstein. Tiefgründige, meist kalkhaltige Böden aus Sandlöss oder Löss. Phyllitschiefer für die Rotweine.



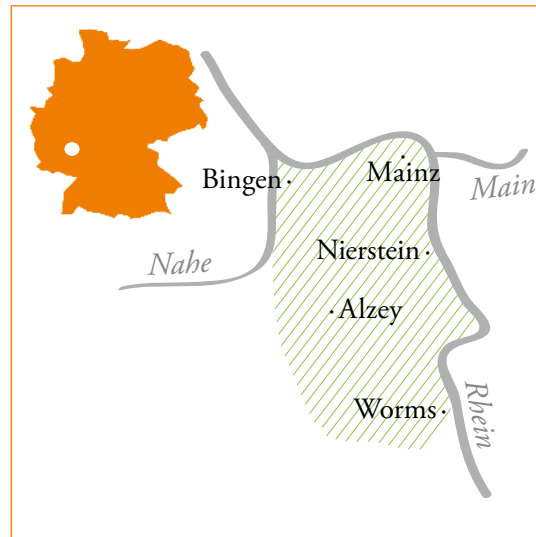
REBFLÄCHE

ca. 3.200 ha, 1 Bereich, 11 Großlagen, 123 Einzel-lagen.



REBSORTEN

Riesling, Spätburgunder.



Rheinhessen

Rheinhessen ist mit 26.800 ha das flächenmäßig größte deutsche Anbaugebiet, gelegen am Rheinknie bei Mainz und mit einer großen Rebsortenvielfalt. Die sanfte Landschaft ist auch als „Land der tausend Hügel“ bekannt. Rheinhessische Weine zählen zum Kernsortiment im Handel und in der Gastronomie. Rheinhessen ist außerdem stark exportorientiert. Hohes internationales Ansehen genießen die Weinorte an der Rheinterrasse von Nackenheim über Nierstein bis Oppenheim. Die exponierten Hanglagen (Roter Hang) und die Nähe des Rheins bieten dort ideale Bedingungen für den Riesling und andere spät reifende Sorten. Knapp 30 % der Erzeugung wird über die Weingüter und Erzeugerzusammenschlüsse vermarktet, während die Kellereien mehr als 70 % des rheinhessischen Weins in die Regale des Handels bringen.

LAGE

Die gleichnamige Region im Bundesland Rheinland-Pfalz gab auch dem größten Anbaugebiet Deutschlands seinen Namen. Es hat keinen geographischen Bezug zum Bundesland Hessen, sondern der Name leitet sich aus der von 1816 bis 1919 bestehenden historischen Zugehörigkeit des Gebietes als Provinz Rheinhessen des Großherzogtums Hessen ab. Die rheinhessische Hügellandschaft erstreckt sich zwischen Mainz, Worms, Alzey und Bingen. Östliche Grenze ist der Rhein, an dem sich Weinbaugemeinden wie Oppenheim oder Nierstein finden.

KLIMA

Die klimatischen Bedingungen für den Weinbau sind optimal. Unter dem Schutz von Odenwald, Taunus, Hunsrück und Nordpfälzer

Bergland gibt es milde Durchschnittstemperaturen um die 11° Celsius. Das niederschlagsarme Gebiet mit warmen Sommern und milden Wintern zählt mit 2.200 Sonnenstunden jährlich zu den wärmsten deutschen Anbaugebieten. Rheinhessen zählt zu den trockensten Gebieten in Mitteleuropa.

BÖDEN

Rheinhessen besitzt ein vielfältiges Bodenprofil. Zu den häufigsten Bodentypen zählen Löss und Flugsande, dazu kommen Quarzit, Porphyry, Kalk- und Vulkangestein. Auch Tone, Sande und Kiese sind vorhanden. Diese Boden Vielfalt wird durch das Rotliegend ergänzt, eine Gesteinsformation, die man im Osten bei Nierstein und im Westen Rheinhessens findet.

REBSORTEN

Der Rebsortenspiegel Rheinhessens ist vielfältig, dank der verschiedenen Böden und Kleinklimata. Das Verhältnis von Weiß- zu Rotweinsorten beträgt 71 zu 29%. Innerhalb der letzten 10 Jahre hat sich die Rotweinfläche um 6 % verringert, inzwischen stehen die Weißweinsorten wieder stärker im Mittelpunkt. Rheinhessen besitzt mit fast 2.100 ha die größte Silvanerrebfläche weltweit. Die wichtigste Rebsorte ist aber der Riesling gefolgt vom Müller-Thurgau und Dornfelder, der in Rheinhessen den größten Anbau in Deutschland hat. Das Anbaugebiet zählt mit der Pfalz, Württemberg und Baden zu den großen Rotweinanbietern. Vor allem Ingelheim ist bekannt als die „Rotweinstadt“.

RHEINHESSEN AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

Im Viereck zwischen Bingen, Mainz, Alzey und Worms.



KLIMA

Milde Durchschnittstemperaturen mit hoher Sonnenscheindauer und ausreichenden Niederschlägen.



BÖDEN

Löss, Sedimente und Verwitterungsböden, fein-sandiger Mergel, Kalk, Quarzit- und Porphyry-Verwitterungsböden.



REBFLÄCHE

ca. 26.800 ha, 3 Bereiche, 23 Großlagen, 414 Einzel-lagen.



REBSORTEN

Riesling, Müller-Thurgau, Dornfelder, Silvaner, Grauburgunder, Spätburgunder, Weißburgunder, Portugieser, Chardonnay, Scheurebe.



Saale-Unstrut

Zwei Flüsse geben dem Anbaugebiet seinen Namen, denn die meist terrasierten Weinberge liegen vor allem in den engen Flußstätern von Saale und Unstrut. Hier verläuft der 51. Breitengrad nördlicher Breite, das Anbaugebiet ist somit das nördlichste Qualitätsweinanbaugebiet Deutschlands. Das kontinental geprägte Klima und die nördliche Lage sorgen für finessenreiche Weine mit deutlicher Säureprägung. Das Anbaugebiet, das mit ca. 800 ha zu den kleineren Weinanbaugebieten Deutschlands zählt, baut seine Weine traditionell trocken aus.

LAGE

Im südlichen Sachsen-Anhalt um Freyburg und Naumburg, im nördlichen Thüringen um Bad Kösen und in einem Stückchen Brandenburg bei Potsdam liegen die 800 ha des Anbaugebietes. Der größte Flächenanteil mit ca. 680 ha liegt in Sachsen-Anhalt.

KLIMA

Das Anbaugebiet Saale-Unstrut liegt im Schutz von Harz und Thüringer Wald und gehört mit durchschnittlich 500 mm Niederschlag im Jahr zu den trockensten Gebieten Deutschlands. Durch das kontinentale Klima sind die Bedingungen nicht einfach; im Winter und Frühjahr kann es zu strengen Frösten kommen, dazu kommen starke Temperaturschwankungen, die zu einer Art natürlichen Ertragsreduktion führen. Der Weinbau braucht also geschützte Lagen, vor allem in den Flusstälern bilden sich kleinere Wärmeinseln, die für ein besonders mildes Mikroklima sorgen.

BÖDEN

Der an Saale und Unstrut häufig vorkommende Buntsandstein ist ein guter Wasserspeicher. Vorteilhaft für den Weinbau sind auch die Muschelkalkböden, die ausgezeichnet Wärme halten können. Darüber hinaus stehen die Reben an den Mansfelder Seen auf reichhaltigem Kupferschiefer, einem seltenen Tongestein.

REBSORTEN

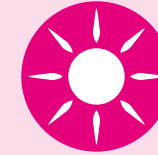
Rund 30 Rebsorten laden zum Probieren und Vergleichen ein. Die Hauptsorte ist der Müller-Thurgau, der hier dank des geringen Ertrags erstaunliche Feinheiten birgt. Besonders stolz sind die Winzer von Saale und Unstrut auf ihren Weißburgunder, auch Silvaner und Riesling gehören zu den Klassikern der Region. Auf einem Viertel der Rebfläche stehen Rotweinsorten, vor allem Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder und Zweigelt. Es sind Raritäten, die meist schnell ausverkauft sind.

SAALE-UNSTRUT AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

In den Tälern von Saale und Unstrut.



KLIMA

Jahresmitteltemperatur über 9 Grad Celsius bei geringer Niederschlagsmenge.



BÖDEN

Muschelkalk, Buntsandstein



REBFLÄCHE

ca. 800 ha, 3 Bereiche, 4 Großlagen, 47 Einzel-lagen.



REBSORTEN

Müller-Thurgau, Weißburgunder, Riesling, Dornfelder, Bacchus, Silvaner, Grauburgunder.



Sachsen

Wo am Rhein, am 51. Breitengrad, die letzten Weinberge kurz vor Bonn enden, beginnen sie an der Elbe erst. Sachsen ist das nordöstlichste Anbaugebiet Deutschlands. Dass hier trotzdem, insbesondere bei Weißweinen, Spitzenqualitäten gekeltert werden können, ist Ausdruck einer besonderen Klimagunst, welche der in Sachsen bereits dominante Einfluss des Kontinentalklimas bringt. Dort, wo die Niederschläge noch ausreichen, schafft das Kontinentalklima aufgrund seiner hohen durchschnittlichen jährlichen Sonnenscheindauer für das Wachsen und Reifen der Weine optimale Bedingungen. Die Rebflächen des Anbaugebiets befinden sich überwiegend am nordöstlichen Ufer der Elbe. Die Weine sind säuremilder und neutraler als die Weine von Saale-Unstrut.

LAGE

Westlich und östlich von Dresden, an der Elbe, etwa zwischen Meißen und Pirna, erstreckt sich das sächsische Weinanbaugebiet. Zum Anbaugebiet gehören auch Gebiete in Schlieben (Brandenburg) und Jessen (Sachsen-Anhalt) im Bereich Elstertal.

KLIMA

In Sachsen ist das Kontinentalklima bestimmend. Das bedeutet warme Sommer und kalte Winter. Die Frostgefahr im Winter ist daher sehr hoch, so dass es zu einer „natürlichen Ertragsreduzierung“ kommt. Es regnet ausreichend während der langen Vegetationsperiode. Die Weinbauregion wird durch die umliegenden Mittelgebirge, die Höhenzüge von Erzgebirge, Sächsischer Schweiz und Lausitzer Bergland abgeschirmt. Der Wechsel von

milden Tages- und kühlen Nachttemperaturen bekommt den Trauben sehr gut, und die rund 1.600 Sonnenstunden im Jahr wirken sich ebenfalls positiv auf die Weinqualität aus. Die Durchschnittstemperatur liegt bei ca. 9° Celsius. Das Kleinklima in den Terrassen oberhalb der Elbe ist von ausgeprägter Wärme- und Wasserspeicherung bestimmt.

BÖDEN

Der besondere Charakter der sächsischen Weine wird je nach Weinbergslage durch die sehr unterschiedlichen Bodenarten bestimmt. Das Elbtal besitzt zahlreiche geologische Formationen. In der Hauptfaltungphase des Erzgebirges im Unterkarbon drangen Gesteine des Meißner Granit-Syenit-Massivs an die Oberfläche. Aus der Zeit der oberen Kreidezeit stammen Sandstein- und Plänerschichten, welche die syenitischen Schichten teilweise überdecken. Diese wiederum wurden durch eiszeitliche und nach-eiszeitliche Ablagerungen wie Löss und Flusssande gleichfalls partiell überlagert.

REBSORTEN

In Sachsen werden überwiegend Weißweinsorten angebaut. Das Verhältnis von weißen zu roten Sorten beträgt ungefähr 80 zu 20%. Bei den weißen Sorten werden hauptsächlich Müller-Thurgau, Riesling und Weißburgunder angebaut. Als Spezialität in Sachsen gilt der Goldriesling, eine Kreuzung aus Riesling x Courtillier, der nur für dieses Anbaugebiet klassifiziert ist. Daneben findet man als Besonderheit Elbling, der sonst nur noch an der Mosel angebaut wird. Der sächsische Wein macht weniger als ein Prozent der gesamten deutschen Weinproduktion aus; entsprechend ist er im Handel nicht allzu häufig zu finden.

SACHSEN AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

Elbtal und Nebentäler zwischen Pirna und Diesbar-Seußlitz über 55 km, daneben Bereich Elstertal.



KLIMA

Milde Jahrestemperaturen, mittlere Niederschläge.



BÖDEN

Vielfältig von Granit- und Granit-porphyrverwitterungen bis Lehm, Löss und Sandstein.



REBFLÄCHE

ca. 500 ha, 2 Bereiche, 4 Großlagen, 22 Einzel-lagen



REBSORTEN

Müller-Thurgau, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder.



Württemberg

Württemberg ist das viertgrößte und zusammen mit Baden das südlichste Anbaugebiet Deutschlands. Es ist bekannt für sein breitgefächertes Angebot unterschiedlicher Rotweinsorten wie Trollinger, Lemberger und Schwarzriesling. Heute sind diese Weine, die zu etwa 80 % von den Weingärtnergenossenschaften angeboten werden, immer mehr auch außerhalb Württembergs in Handel und Gastronomie zu finden.

In Württemberg liegt der Weinkonsum deutlich höher als anderswo. Im „Ländle“ wird fast doppelt so viel Wein konsumiert wie im übrigen Deutschland, und dazu trägt der Trollinger einen guten Teil bei.

LAGE

Das Anbaugebiet liegt zwischen Reutlingen und Bad Mergentheim am Neckar und an dessen Nebenflüssen Rems, Enz, Tauber, Kocher und Jagst. Eine württembergische Wein-Exklave befindet sich zwischen Ravensburg und Kressbronn und umfasst auch die Weinlagen am bayerischen Bodenseeufer um Lindau, Wasserburg, Nonnenhorn und Hattgau.

KLIMA

Schwarzwald und Schwäbische Alb schützen die Rebflächen vor scharfen Winden und zu viel Regen. Am Neckar, seinen Nebenflüssen und am Bodensee scheint die Sonne reichlich, im Sommer kann es heiß und trocken werden. Der Winter zeigt sich manchmal so frostig, dass Ertragseinbußen zu verzeichnen sind. Das Kleinklima entlang der Flüsse kann – im Zusammenspiel mit den Böden – für Wärmeinseln sorgen, die sich besonders gut für den Rotweinanbau eignen.

BÖDEN

Typisch für die württembergischen Gebiete am Neckar und seinen Nebenflüssen sind felsige Hänge mit Muschelkalk-Einsprengeln. Am oberen Neckar spielen Keuperböden eine große Rolle. Dessen Sedimente können u. a. aus Sand, Ton und Mergel bestehen. Im Remstal und um Stuttgart ist vulkanisches Gestein verbreitet. Am Bodensee herrschen Molasse-Sedimente vor, Überbleibsel von Gebirgsverschiebungen.

REBSORTEN

Die vorherrschende Rebsorte Württembergs ist der Trollinger. Der frische, saftige Rote fühlt sich an den Flusshängen der Region ausgesprochen wohl und gilt als württembergisches Nationalgetränk. Riesling ist die am häufigsten angebaute Weißweinsorte und nimmt den zweiten Platz im württembergischen Rebsortenspiegel ein. Ansonsten dominieren rote Sorten: Schwarzriesling, Lemberger und Spätburgunder. Der Lemberger ist wie der Trollinger eine württembergische Spezialität und wird fast nur im „Ländle“ angebaut.

WÜRTTEMBERG AUF EINEN BLICK



GEOGRAPHISCHE LAGE

Zwischen Reutlingen und Bad Mergentheim; Zentren in Stuttgart und Heilbronn.



KLIMA

Milde Jahrestemperaturen, durch Schwarzwald und Schwäbische Alb geschützte Tallage des Neckars.



BÖDEN

Verschiedene Keuperformationen und Muschelkalk.



REBFLÄCHE

ca. 11.400 ha, 6 Bereiche, 21 Großlagen, 196 Einzellagen



REBSORTEN

Riesling, Trollinger, Lemberger, Schwarzriesling, Spätburgunder

ANBAUGEBIETE MIT BEREICHEN UND LANDWEINGEBIETEN		
13 bestimmte Anbaugebiete	50 Bereiche	26 Landweingebiete
Ahr	Walporzheim/Ahrtal	Ahrtaler Landwein, Landwein Rhein
Baden	Bodensee, Markgräflerland, Kaiserstuhl, Tuniberg, Breisgau, Ortenau, Badische Bergstraße, Kraichgau, Tauberfranken	Taubertäler Landwein, Badischer Landwein, Landwein Oberrhein, Landwein Rhein-Neckar
Franken	Alzenauer Weinregion, Churfranken, Main Himmelreich, Mittelmain, Frankens Saalestück, Volkacher Main-schleife, Main Süden, Mittelfränkische Bocksbeutelstraße, Weinparadies, Schwanberger Land, Weinpanorama Steigerwald, Abt-Degen-Weintal	Landwein Main, Regensburger Landwein
Hessische Bergstraße	Starkenburger, Umstadt	Starkenburger Landwein, Landwein Rhein
Mittelrhein	Loreley, Siebengebirge	Rheinburgen Landwein, Landwein Rhein
Mosel	Burg Cochem, Bernkastel, Obermosel, Moseltor, Saar, Ruwertal	Landwein der Mosel, Saarländischer Landwein, Landwein der Ruwer, Landwein der Saar, Landwein Rhein
Nahe	Nahetal	Nahegauer Landwein, Landwein Rhein
Pfalz	Südliche Weinstraße, Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße	Pfälzer Landwein, Landwein Rhein
Rheingau	Johannisberg	Rheingauer Landwein, Landwein Rhein
Rheinhessen	Bingen, Nierstein, Wonnegau	Rheinischer Landwein, Landwein Rhein
Saale-Unstrut	Thüringen, Schloß Neuenburg, Mansfelder Seen	Mitteldeutscher Landwein
Sachsen	Meißen, Elstertal	Sächsischer Landwein
Württemberg	Remstal-Stuttgart, Oberer Neckar, Württembergisch Unterland, Württ. Bodensee, Bayer. Bodensee, Kocher-Jagst-Tauber	Schwäbischer Landwein, Bayer. Bodensee Landwein*, Landwein Neckar, Landwein Rhein-Neckar
Ohne Zuordnung		Mecklenburger Landwein
Ohne Zuordnung		Brandenburger Landwein
Ohne Zuordnung		Schleswig-Holsteinischer Landwein

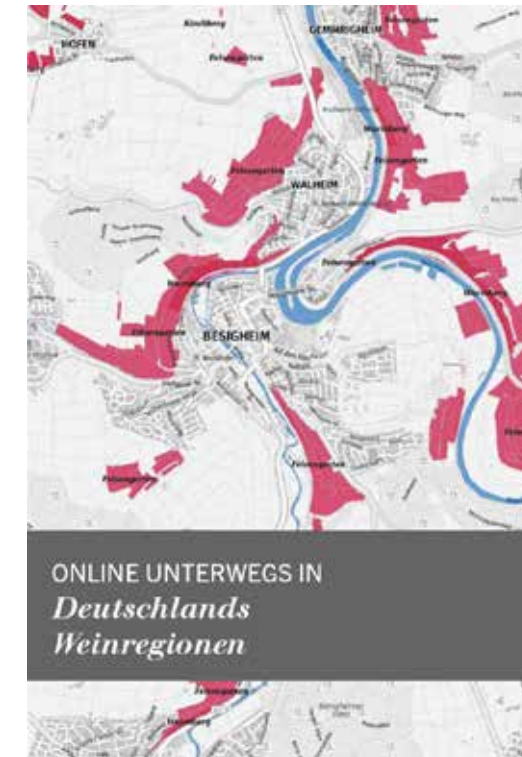
* bayer. Teil des best. Anbaugebietes Württemberg

ONLINE UNTERWEGS IN DEUTSCHLANDS WEINREGIONEN

Mit interaktiven Landkarten auf seiner Website lädt das Deutsche Weininstitut ein, die 13 deutschen Anbaugebiete näher kennenzulernen. Über eine Freitextsuche sind einzelne Lagen mit detaillierten Informationen zu Höhe, Hangneigung und Ausrichtung, Niederschlag, Temperatur und Sonnenscheindauer recherchierbar.

Bei der Suche nach »Glöck« erfährt man zum Beispiel, dass die Lage zum Anbaugebiet Rheinhessen und zur Großlage Auflangen in der Gemeinde Nierstein gehört. Die Höhe der Glöck reicht von 93 bis 110 Meter über Normalhöhenull, sie hat eine Hangneigung von drei bis 18 Prozent und ist nach Südosten ausgerichtet.

www.deutscheweine.de/service/lagenkarte/



Vom Rebstock in die Flasche

Es sind viele Arbeitsgänge notwendig, bis eine Flasche Wein zum Konsumenten gelangt. Die Entwicklung neuer Methoden im Anbau und in der Kellertechnik während der letzten Jahrzehnte war für den Weinbau in unseren Anbaugebieten überlebensnotwendig. Dank intensiver Forschungen ist es gelungen, die Weinqualität ganz entschieden zu verbessern. Zu Recht wird gesagt, dass es nie zuvor so große Mengen vorzüglicher und bester deutscher Weine gab wie heute. Es ist kein Zufall, dass in führenden Weinunternehmen auf der ganzen Welt so viele deutsche Oenologen und Weinbaufachleute zu finden sind. Ihr Know-how in allen Bereichen des Weinanbaus und in der Weinbereitung wird überall geschätzt.

Die Arbeit im Weinberg

Das ganze Jahr über fallen im Weinberg, je nach Vegetationsstand der Rebe, unterschiedliche Arbeiten für den Winzer an: Rebschnitt und Rebenerziehung – Bodenpflege – Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung – Traubenlese.

Bereits im Januar und Februar wird mit dem Rebschnitt altes Holz entfernt. Mit diesem Arbeitsschritt werden der Ertrag und damit auch die spätere Weinqualität beeinflusst. Anzahl und Länge der „Fruchtruten“ mit den Trieben (in Winzersprache: „Augen“) spielen dabei eine wichtige Rolle. Qualitätsbewusste Winzer reduzieren in der Regel den Rebstock auf zwei kürzere oder eine längere Rute. „Wildes Anschneiden“ mit dem Ziel, später möglichst viel zu ernten, ist nicht nur wegen der Einführung von gesetzlichen Ertragsregelungen eher unüblich. Viele Weinbauern haben längst erkannt, dass in Zeiten von weltweiter Überproduktion nur derjenige gute Absatzchancen hat, der schon im Weinberg auf Qualität setzt. Die abgeschnittenen Rebtriebe werden meist unter Maschineneinsatz zerkleinert („gehäckselt“) und in den Boden eingearbeitet und sorgen somit für eine natürliche Humusanreicherung des Weinbergbodens. Der Rebschnitt bleibt bis heute größtenteils eine sehr aufwändige und intensive Handarbeit, obwohl inzwischen auch ein maschineller Rebschnitt möglich ist. Große Erzeugerbetriebe benötigen für diesen Arbeitsschritt deshalb zwei bis drei Monate.

Im Frühjahr (ab März bis April) ist im Weinberg Hochsaison. Vor dem Austrieb der jungen Triebe und Blätter wird der Rebstock durch Biegen und Binden der Ruten in seiner Form stabilisiert, um eine gleichmäßige Versorgung der Triebe mit Nährstoffen zu gewährleisten. Bei der allgemein üblichen Erziehung im Pendel- oder Halbbogen werden die Triebe über einen Draht gezogen und



Rebschnitt



mechanische Bodenlockerung

angebunden. Danach beginnt die Bodenbearbeitung im Weinberg, mit dem Ziel, eine Optimierung der Wachstumsbedingungen für die Rebe zu erreichen. Mit mechanischer Bodenlockerung wird das natürliche Bodenleben angeregt, Einsatz von Begrünung oder selbst wachsende Pflanzen unterstützen die natürliche, biologische Aktivität des Bodens. Auch Nährstoffe werden in dieser Zeit in organischer (z.B. Stallmist, Stroh oder Kompost) oder in mineralischer Form (Magnesium, Kalk oder Phosphat) in den Weinberg eingebracht. Bei der Düngung werden heute Kostenfaktoren und Umweltaspekte besonders berücksichtigt. Mit Hilfe moderner Analysemethoden lassen sich leicht Nährstoffmängel feststellen. Durch gezielte, genau auf den Bedarf abgestellte Düngung und Begrünung der Rebzeilen können Belastungen für das Grundwasser vermieden werden.

So wenig wie möglich, so viel wie nötig – lautet in einem modernen Winzerbetrieb heute auch die Devise beim Einsatz von Spritzmitteln zum Schutz gegen tierische Schädlinge und Pilzkrankheiten der Rebe. Schon bei der Rebveredlung (Pfropfung einer Rebsorte auf eine geeignete Unterlage) wird auf gesundes Pflanzengut geachtet. Damit vermeidet man von vornherein Krankheiten und Schäden an der Rebe. Um die Trauben gesund zu erhalten, sind in der Vegetationsperiode, je nach Witterungsverlauf, zwischen Mai und August vier bis sieben Spritzungen notwendig.

Nach der Blüte der Reben im Juni beginnt für den Winzer wieder eine intensive Arbeitsphase. Die Blütezeit, in der durch Selbstbefruchtung die Fruchtbildung erfolgt, sollte möglichst störungsfrei und von kurzer Dauer sein, um Verrieselung (Verblühen ohne Befruchtung) oder ein Durchrieseln zu vermeiden. Unzureichend befruchtete Blüten verkümmern und können durch heftigen Wind oder Regen abfallen und so den Ertrag erheblich mindern. Durch Aus-



Laubarbeiten

brechen oder Ausgeizen unerwünschter Triebe wird der Wuchs gefördert. Mitunter schneiden die Winzer auch Fruchtansätze weg, um den Ertrag zu mindern und im Herbst besonders gute Qualitäten zu ernten.

In der Phase zwischen Juni und August wächst eine starke Laubwand im Weinberg heran, die durch Heften der Rebtriebe in Form gehalten

wird. Eine gesunde, das heißt grüne Laubwand, ist für die Assimilation in den Blättern sehr wichtig. Trotzdem müssen durch den Laubschnitt Blätter entfernt werden, um die Lichteinwirkung auf die Trauben und die Durchlüftung zu verbessern. Der Laubschnitt im Juli/August, mit dem auch die Wuchshöhe reguliert wird, erfolgt heute in der Regel maschinell.

JAHRESÜBERSICHT DER ARBEITEN IM WEINBERG				
Januar	Rebschnitt		Schnitt zerkleinern und in den Boden einarbeiten	
Februar	Rebschnitt		Schnitt zerkleinern und in den Boden einarbeiten	
März	Binden	Bodenlockerung	Begrünung	Nährstoffzufuhr
April	Binden	Bodenlockerung	Begrünung	Nährstoffzufuhr
Mai				
Juni	Pflanzenschutz	Ausgeizen	Ausbrechen	
Juli		Ausdünnen	Heften der Rebtriebe	Laubschnitt
August				
September				
Oktober	Weinlese			
November				
Dezember				



Mostgewicht messen mit dem Refraktometer

Bis Anfang August gibt es immer noch die Möglichkeit, Ertrag und Güte der Trauben zu beeinflussen. Durch Ausdünnen, das heißt durch Entfernen einiger der schon erbsengroßen Beeren, wird alle Kraft im Rebstock auf die verbleibenden Beeren gelenkt. Immer mehr Winzer wenden diese Methode an, um die Qualität zu steigern. Ab Mitte August reifen die Trauben deutlich heran. Die Zuckerbildung in den Beeren nimmt rasch zu, gleichzeitig verringert sich der Anteil der Säure (vor allem der Äpfelsäure, während die Weinsäure erhalten bleibt). Je nach Witterungsverlauf während des Sommers beginnt Mitte bis Ende September die Weinlese. Regenfälle sind in dieser Zeit nicht günstig, weil die Trauben dann vermehrt Wasser aufsaugen würden und Fäulnis begünstigt wird. Mit einem optischen Instrument, dem Refraktometer, können die Winzer den Reifezustand der Trauben messen und den günstigsten Zeitpunkt für den Lesebeginn bestimmen. Der Beginn der Weinlese richtet sich nach den einzelnen Rebsorten und Lagen sowie nach dem Reifezustand der Trauben, der sogenannten „physiologischen Reife“, d.h. dem optimalen Reifezustand der Trauben. Bei der physiologischen Reife werden Zustand bzw. Färbung der Beerenhaut, Elastizität des Fruchtfleisches, Reife der Traubenkerne und Beerengeschmack berücksichtigt. Der ideale Zeitpunkt für die Lese ist dann gegeben, wenn möglichst viele dieser Kriterien den optimalen Zustand erreicht haben. Die physiologische Reife ist somit ein wesentlicher Bestandteil der „inneren Qualität“ eines Weines.

Früher wurde der Lesebeginn in der Herbstordnung geregelt. Der Beginn der Hauptlese und der Spätlese wurde von der zuständigen Behörde festgesetzt. Seit Herbst 1993 ist diese Regelung aufgehoben. Die Winzer legen jetzt in eigener Verantwortung den Beginn der Lese fest. Nach wie vor ist aber das Herbstbuch zu führen, in dem während der Erntezeit die

Lese unter Angabe von Erntemenge, Herkunft, Mostgewicht und Leseart zu erfassen sind. Die Lesearten entsprechen im Wortlaut den festgelegten Prädikaten (Ausnahme Kabinett) und sind neben dem festgelegten Mindestmostgewicht Voraussetzung für diese Einstufung (siehe Kapitel „Wie erkennt man Qualität“).

In ebenen bis mäßig steilen Lagen wird die Lese häufig maschinell (Vollernter) vorgenommen. Zur Erlangung von Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen ist die Lese von Hand jedoch zwingend erforderlich. Gesetzlich festgelegt ist auch die Abgabe einer Gesamterntemeldung bis zum 15. Januar eines jeden Jahres.

Mit dieser Meldung kann in allen deutschen Anbaugebieten auch kontrolliert werden, ob die zulässige Erzeugungsmenge eingehalten wurde. Übersteigt nämlich die Produktion in einem Betrieb den im Anbaugebiet zulässigen Hektarhöchstertag, darf die Mehrmenge nicht in Verkehr gebracht werden.

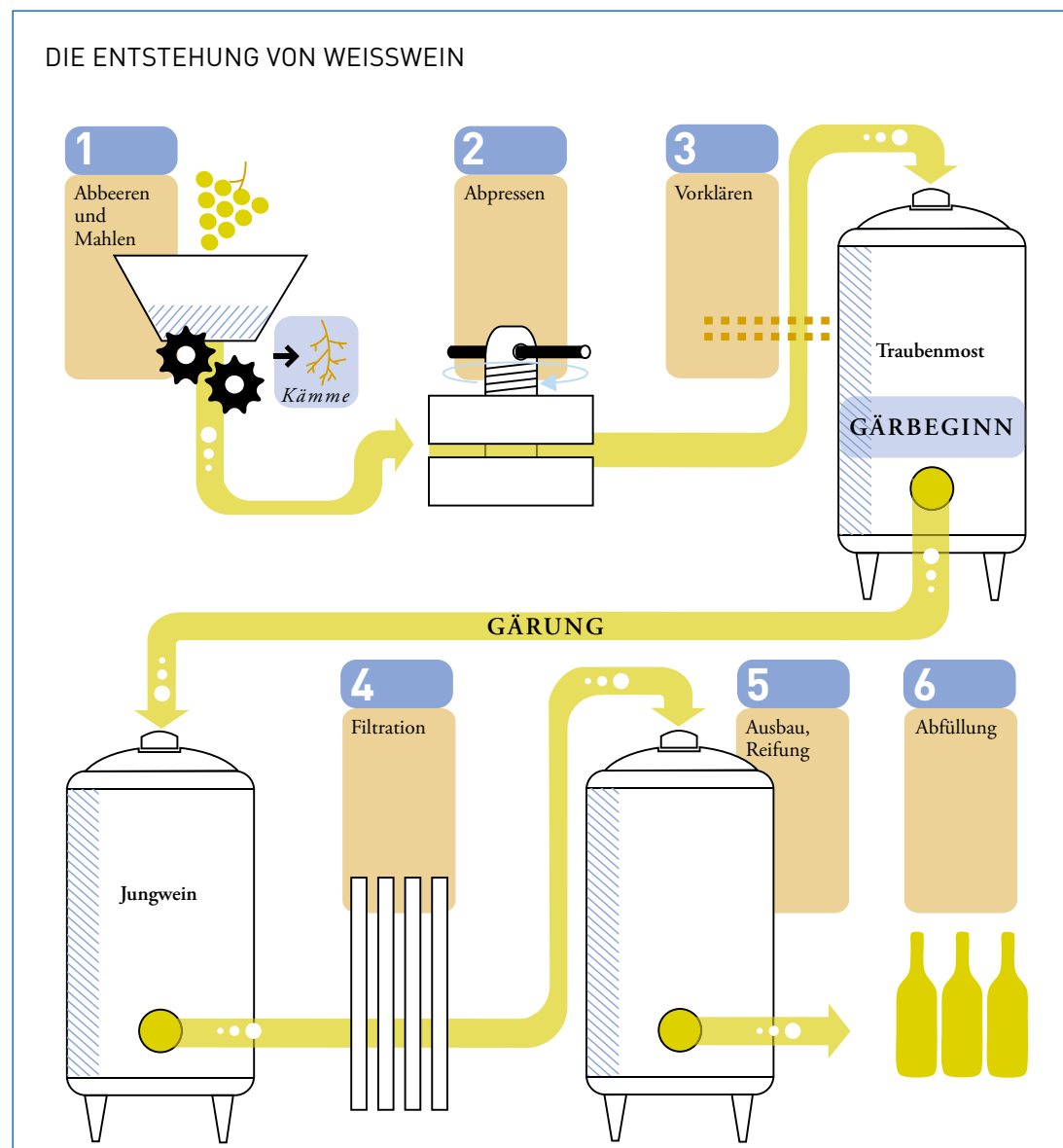
Um die Qualität der Weine zu erhalten und übermäßige Erträge zu vermeiden, verlangt das Gemeinschaftsrecht der EU, Hektarhöchstertage festzusetzen. Die Festlegung der Hektarhöchstertage erfolgt durch die Landesregierungen.



Vollernter

Weinbereitung im Keller

Wein ist das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch gemischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird, heißt es im deutschen Weingesetz. Dahinter stehen vielfältige Aufgaben des Kellermeisters, bis der in Flaschen gefüllte Wein seinen Weg zum Kunden nehmen kann.



DIE ENTSTEHUNG VON WEISSWEIN

Im Prinzip ist die Erzeugung von Weißwein eine einfache Sache: Man presst weiße Trauben und lässt den Saft vergären. Aber in der Praxis gibt es zahlreiche Varianten bei der Verarbeitung und Weinbereitung. Im Folgenden wird der allgemeine Ablauf schematisch erläutert.

MAISCHEN UND KELTERN

Von den frisch geernteten Trauben trennt man zuerst die Stiele mit einer Abbeermaschine oder einem Entrapper. Die Beeren werden dann gequetscht, so dass eine breiige Masse aus dem Fruchtfleisch, den Schalen, Kernen und dem Saft entsteht. Diesen Brei bezeichnet man als Maische. Die Maische kann dann stehengelassen werden, um Aromastoffe, Farbstoffe oder Tannine zu extrahieren. Nach einer eventuellen Maischestandzeit wird dann die Maische in die Presse oder Kelter befördert. Dort wird die Maische schonend gepresst. Der aus der Presse ablaufende Saft wird als Most bezeichnet.

In den letzten Jahren hat sich in einigen Weingütern die Ganztraubenpressung durchgesetzt, wobei das Einmischen und die Maischestandzeit entfallen. Bei dieser sehr schonenden Form der Traubenpressung enthält der Most weniger Trub- und Gerbstoffe.



Traubenpresse

MOSTBEHANDLUNG, ANREICHERUNG, GÄRUNG

Die nach dem Pressen in der Kelter zurück gebliebenen festen Bestandteile der Beeren bezeichnet man als Trester. Nach dem Pressen ist der Most sehr trüb und enthält noch eine Reihe von Beerenbestandteilen, auch Trubstoffe genannt. Diese werden durch eine Vorklärung vor der Vergärung entfernt, da sie den Geschmack des späteren Weines negativ beeinflussen können. Zum



Gärtemperatur

Entfernen des Trubes gibt es viele Möglichkeiten. Bei der klassi-

schon Methode lässt man den Most eine Zeitlang ruhen (Absitzen), er klärt sich dann von selbst, weil sich die schweren Trubteilchen am Boden des Behälters absetzen.

Nun kann man den weitgehend hellen (blanken) Most zu Wein vergären. Vergoren wird der Most im allgemeinen mittels Zusatz von speziell selektierten Reinzuchtheffen. Das sind Hefen, die bestimmte Eigenschaften aufweisen und den Wein reintonig vergären. Zum Teil werden die Moste auch durch natürliche Weinhaefen und wilde Hefen, die auf den Trauben zu finden sind, vergoren. Die Gärung mit natürlichen und wilden Hefen bezeichnet man als „Spontangärung“. Das hefetrübe, noch gärende Produkt wird Federweißer, mancherorts auch Bitzler, Rauscher oder Sauser genannt. Nach Beendigung der Gärung und vor dem Abstich wird das Produkt als Jungwein bezeichnet.

Bei Deutschen Weinen, Land- und Qualitätsweinen ist eine Zuckering des Mosts vor bzw. während der Gärung zulässig. Auch in Frankreich und in anderen großen Weinbauländern bedient man sich dieser Methode der „Anreicherung“ oder „Chaptalisation“, um eine höhere Alkoholausbeute durch Zugabe von Zucker zu erreichen. In der Regel wird mit Saccharose oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK) angereichert.

Die Anreicherungsstufen sind auf folgende Alkoholwerte festgelegt:

- › Weinbauzone A 3,0 % Vol.
- › Weinbauzone B 2,0 % Vol.

Für Qualitätswein ist eine Anreicherungsobergrenze von max. 15% Gesamtalkoholgehalt festgelegt. Seit dem Jahrgang 2002 ist auch die Mostkonzentration mittels Vakuumverdampfung oder Umkehrosmose zulässig. Die Mostkonzentration gilt als Anreicherung. Dabei müssen bestimmte analytische Grenzwerte berücksichtigt werden. Der Alkoholerhöhung durch diese kellertechnischen Maßnahmen sind strenge Grenzen gesetzt. Das deutsche Weingesetz schränkt die EU-rechtlichen Möglichkeiten im Gegensatz zu anderen Anbauländern ein:

- › Die Anreicherung ist bei Prädikatsweinen ausnahmslos verboten.
- › Der Zusatz von konzentriertem Traubenmost und die Konzentrierung durch Kälte ist nur bei Deutschem Wein zulässig.

Die Dauer der Gärung ist unterschiedlich. Sie hängt von der Gärtemperatur und von der Höhe des Zuckergehaltes (Mostgewicht) ab. Bei einfachen Qualitäten und einer Gärtemperatur von 18 bis 20° Celsius und unter Bildung von Alkohol und Kohlensäure ist die Gärung nach 7 – 10 Tagen beendet. Bei einer Gärtemperatur von 12 – 15° Celsius spricht man von Kaltvergärung. Sie kann mehrere Wochen oder Monate dauern und liefert oft feinfruchtige Weine. Auch bei hochwertigem Most mit hoher Zuckerkonzentration kann die Gärung Monate dauern (zum Beispiel bei Trockenbeerauslesen).

Nach Beendigung der Gärung wird der Hefetrub, der sich am Fass- oder Tankboden abgesetzt hat, durch Filtration vom Jungwein getrennt. Man nennt diesen Vorgang Abstich.

Zur Produktion eines Weines mit Restsüße kann der Kellermeister die Gärung durch Kälte, Wärme oder Filtration stoppen, damit der Wein nicht durchgärt. Bei sehr hohen Qualitäten wie z. B. Beerenauslesen, Trockenbeerauslesen und Eisweinen, kommt es häufig vor, dass der Zucker nicht vollständig vergärt und so auf natürliche Weise Restzucker im Wein erhalten bleibt. Auch die Zugabe von unvergorenem Traubenmost (Süßreserve) vor der Abfüllung ermöglicht die Erzeugung eines restsüßen Weines.

AUSBAU UND ABFÜLLUNG

Nach dem Abstich erfolgt die Lagerung bzw. der Ausbau eines Weines im Fass bzw. Edelstahltank. Hier können die Weinqualität und der Geschmack entscheidend beeinflusst werden. Unter dem Gesichtspunkt, dass viele Verbraucher heute vornehmlich junge und frische Weißweine bevorzugen, werden Weißweine oft nach kurzer Lagerung abgefüllt und auf den Markt gebracht. Hochwertige Spitzenweine werden hingegen erst nach deutlich längerer Lagerzeit in Flaschen gefüllt. Bei Rotweinen und auch bei weißen Burgundersorten ist die Lagerung in kleinen, ungebrauchten Eichenholzfässern (Barrique) in den letzten Jahren zunehmend populär geworden. Die Flaschenfüllung erfolgt heute je nach Betriebsgröße mit halb- oder vollautomatischen Abfüllanlagen unterschiedlicher Größe und Kapazitätsleistung. Die Flaschen werden bei diesem Vorgang sterilisiert, um Verunreinigungen völlig auszuschließen und nach der Füllung sofort mit Naturkorken oder alternativen Flaschenverschlüssen wie z. B. Kunststoffstopfen, Schraubverschluss oder Glasstopfen verschlossen. Da der Wein danach einige Wochen zur Ruhe kommen sollte, lagern die Flaschen in temperierten Lagerräumen, bevor sie in den Verkauf gehen. Die Ausstattung durch Etikett und Kapsel wird je nach Betriebsstruktur direkt nach der Abfüllung oder später nach Bedarf vorgenommen.



[BARRIQUE]

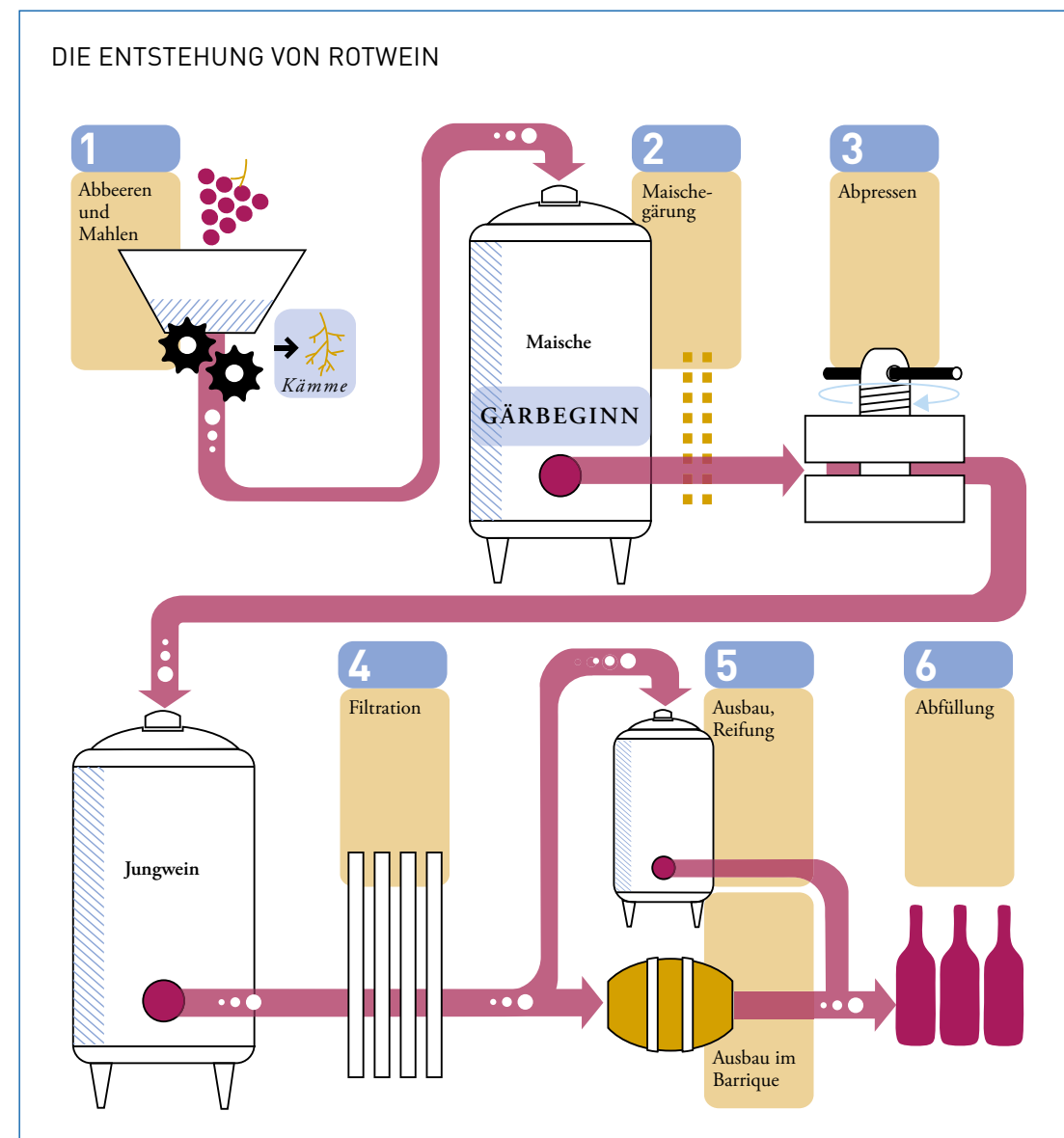
Das schon lange in Frankreich verwendete Barrique-Fass konnte sich in Deutschland erst in den 1990er und 2000er Jahren durchsetzen. Barriquefässer werden aus Eichenholz hergestellt und sind im Gegensatz zum konventionellen Holzfass kleiner. Das kleine Barriquefass hatte ursprünglich eine Größe von 225 l, das Weinrecht erlaubt bis zu 350 l große Fässer. Im Gegensatz zum Holzfass, das bei seiner Herstellung über Dampf in Form gebracht wird, werden die Dauben des Barriquefasses bei ihrer Herstellung über Holzfeuer oder Gas gebogen und ausgebrannt, „getoastet“. Durch das Toasten des Fasses bekommt das Holz Röstaromen, die je nach Dauer und Intensität des Toastings entweder nach Vanille riechen (eher bei leicht getoasteten Fässern) oder an Tabak (eher bei stark getoasteten Fässern) erinnern. Der Wein, der in diesem Fass ausgebaut wird – oft sind es gehaltvolle Rotweine wie Spätburgunder und Cabernet Sauvignon, aber auch körperreiche Weißweine wie Grauburgunder und Chardonnay – erinnert dann an diese Röstaromen, die beim Toasten entstehen. Mit entscheidend für das Aroma ist jedoch nicht nur der Toastungsgrad, sondern auch die Lagerdauer und die Herkunft des Holzes.

DIE ENTSTEHUNG VON ROTWEIN

Bei der Bereitung von Rotwein gelten andere Prioritäten als beim Weißwein. Die Farbstoffe in den Trauben sind bei den meisten roten Rebsorten nur in der Schale zu finden. Diese müssen dort heraus gelöst werden, damit sie in den Saft gelangen. Dazu muss man einen anderen Weg als bei der Weißweinbereitung gehen. Eine Methode ist die Vergärung von entrappeten und gemahlten Trauben, die sogenannte

Maischegärung. Bei der Maischegärung löst der entstandene Alkohol Farbe aus der Schale heraus. Aber nicht nur Farbstoffe werden extrahiert, sondern auch die in den Schalen sitzenden Gerbstoffe. Wird die Maische aus Rotweintrauben sofort abgepresst, ist das Ergebnis der Weißherbst, Roséwein oder „Blanc de noir(s)“.

Eine weitere Methode der Rotweinbereitung ist die thermische Behandlung der Maische (erwärmen bzw. erhitzen auf 45 bis 85° Celsius).



Maischegärung

Dabei lösen sich die Farbstoffe in den Beerenhäuten ebenso wie bei der Maischevergärung, allerdings entsteht hier im Gegensatz zu den maischevergorenen Rotweinen ein fruchtiger Rotweintyp mit wenig Gerbstoffen. Viele Winzer arbeiten heute auch mit einer Kombination beider Verfahren bei der Rotweingewinnung.

Die vergorene bzw. erhitzte Maische wird anschließend abgepresst und der jetzt schon fertige Jungwein im Fass gelagert.

Bei den meisten Rotweinen wird nach oder während der Gärung ein Biologischer Säureabbau (BSA), auch malolaktische Gärung oder Milchsäuregärung genannt, durchgeführt. Hierbei wird die im Wein enthaltene Äpfelsäure von Milchsäurebakterien in die mildere Milchsäure umgebaut. Der Rotwein wird so geschmacklich weicher und runder.



Abstich

Wie erkennt man Qualität?

Neben der rechtlichen, objektiven Dimension hat Qualität auch einen individuellen und subjektiven Aspekt.

Bei der subjektiven Qualität gibt es keine allgemein verbindlichen Maßstäbe. Die Qualitätsbewertung ist weitgehend abhängig von individuellen Präferenzen hinsichtlich Herkunft, Rebsorte und Vinifikation, der Genussbereitschaft und dem situativen Rahmen, der zum Zeitpunkt des Genusses gegeben ist.

Kurz gefasst: Die subjektive Qualität resultiert aus der Summe der sensorischen Eindrücke, ihrer subjektiven Bewertung sowie der Wertschätzung, die man dem Wein entgegenbringt. Die rechtliche (objektive) Dimension der Qualität orientiert sich an allgemein verbindlichen Maßstäben und Standards. Sie ist messbar und nachprüfbar. Der rechtliche Qualitätsbegriff ist im Weingesetz und in den damit verbundenen Vorschriften festgelegt. Das Weinrecht der Europäischen Union legt die gemeinsamen Rahmenbedingungen fest und überträgt in bestimmten Fällen Kompetenzen an die weinbautreibenden Länder der EU. Das Weinrecht der EU weist deshalb eine Reihe von Gemeinsamkeiten, aber auch nationale Unterschiede auf. Die Einteilung der EU-Rebfläche in Weinbauzonen berücksichtigt die klimatisch unterschiedlichen Produktionsbedingungen und sorgt damit für eine gewisse Chancengleichheit. Die Gruppeneinteilung in Güteklassen schafft die rechtliche Gleichwertigkeit entsprechender Qualitätsbezeichnungen. Die wesentlichen Unterschiede liegen in der Qualitätsfindung und der Qualitätsdefinition.

QUALITÄT IM GLAS

In den romanischen Ländern wird Qualität weitgehend mit der Herkunft (geborene Qualität) begründet. Je nach Herkunft (Ursprungsbezeichnung) gelten äußerst unterschiedliche Qualitätsnormen. Die Qualitätsfindung obliegt meist den regionalen Weinwirtschaftsorganisationen. In Deutschland gilt die amtlich geprüfte Qualität (Qualität im Glas). Die Qualitätsnormen sind weitgehend einheitlich festgelegt. Die Qualitätsfindung ist ein Hoheitsrecht (amtliche Qualitätsprüfung). Kernstücke des deutschen Weinrechts sind die Gruppeneinteilung der Weine in Güteklassen und Qualitätsstufen sowie die amtliche Qualitätsprüfung.

Die amtliche Qualitätsprüfung in Deutschland hat sich bei der Beurteilung der Weinqualität über Jahre bewährt. Seit 1971 wird jeder deutsche Qualitätswein amtlich chemisch analysiert und durch eine Prüfkommision sensorisch geprüft. Die Prüfungsnummer (A.P.Nr.) muss auf dem Weinetikett angegeben sein. Ein weiterer Grundsatz im Weingesetz ist die Bezeichnungsklarheit. Bezeichnungen, die zur Täuschung oder Irreführung geeignet sind, sind grundsätzlich verboten.



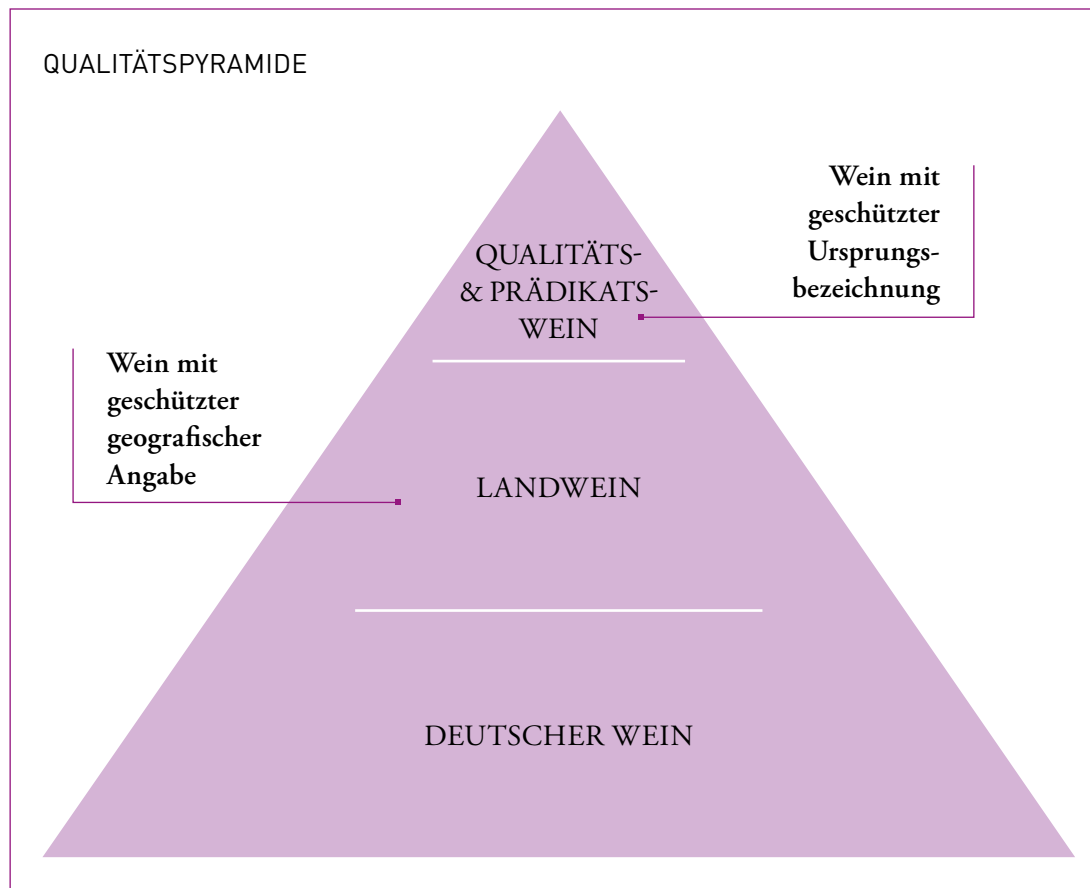
Die Güteklassen

Die wichtigste der gesetzlich vorgeschriebenen Angaben auf dem Weinetikett ist die Güteklasse eines Weines. Mit der Angabe der Güteklasse bzw. Qualitätsstufe wird die objektive Qualitätseinordnung dokumentiert und werden gesetzlich vorgegebene Mindeststandards garantiert. Diese Standards beziehen sich im Wesentlichen auf Herkunft, Ausgangsmostgewicht und analytische Grenzwerte der Inhaltsstoffe des Weines.

Die bisherige Einteilung der Güteklassen in Tafelweine (inkl. Landweine) und Qualitätsweine (Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete – Q.b.A. – und Prädikatsweine) wurde per EU-Verordnung zum 01.08.2009 geändert.

DEUTSCHER WEIN (MIT ODER OHNE REBSORTEN- UND JAHRGANGSANGABE)

Der Deutsche Wein ersetzt den bisherigen Tafelwein und muss ausschließlich aus deutschem Lesegut zugelassener Rebflächen und Rebsorten stammen. In Deutschland werden im Vergleich zu anderen Anbauländern relativ kleine Mengen dieser Kategorie erzeugt. Seit der Gesetzgeber in allen deutschen Weinanbaugebieten die Hektarhöchsttragsregelung eingeführt hat, fallen infolge der Erntemengenbegrenzung auch Partien an, die für die Herstellung eines Deutschen Weines geeignet sind. Diese Mengenregulierung lässt in einigen Anbaugebieten für Deutsche



Weine größere Erntemengen als für Qualitätsweine zu. Der natürliche Mindestalkoholgehalt (Mostgewicht) eines Deutschen Weins muss in der Weinbauzone A (alle deutschen Anbaugebiete außer Baden) 5 % Vol. (44° Oechsle) und in der Weinbauzone B (Baden) 6 % Vol. betragen. Der Gesamtalkoholgehalt muss 8,5 % Vol. betragen und darf 15 % Vol. nicht überschreiten, sowie eine Gesamtsäure von mind. 3,5 g/l aufweisen. Außerdem ist die Angabe von insgesamt 22 Rebsorten verboten.

WEIN MIT GESCHÜTZTER GEOGRAFISCHER ANGABE (LANDWEIN)

Beim Landwein muss auch das Landweingebiet, aus dem die Trauben zu mind. 85 % stammen müssen, auf dem Etikett angegeben sein. Landwein ist stets trocken oder halbtrocken, mit Ausnahme von Weinen der Landweingebiete Rhein, Oberrhein, Rhein-Neckar und Neckar. Der natürliche Mindestalkoholgehalt muss in den einzelnen Landweingebieten um mindestens 0,5 % Vol. (4° Oechsle) höher liegen als für den einfachen Deutschen Wein.

WEIN MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG (QUALITÄTS- UND PRÄDIKATSWEIN)

Qualitäts- und Prädikatsweine sind im langjährigen Durchschnitt die größte Gruppe deutscher Weine. Sie müssen jeweils zu 100 % aus nur einem einzigen der 13 deutschen Anbaugebiete stammen. Für jeden Qualitäts- und Prädikatswein der verschiedenen Rebsorten und Anbaugebiete sind untere Grenzwerte beim natürlichen Alkoholgehalt festgelegt. Das Mindestmostgewicht liegt je nach Gebiet, Rebsorte und Qualitätsstufe zwischen 55° und 154° Oechsle. Qualitätsweine dürfen ebenso wie Deutsche Weine und Landweine angerei-



DIE PRÄDIKATE IN AUFSTIEGENDER REIHENFOLGE	
Kabinett	eher leichtere Weine aus reifen Trauben mit geringem Alkoholgehalt
Spätlese	gehaltvolle Weine aus vollreifen Trauben, die nach der allgemeinen Lese geerntet werden
Auslese	Weine aus vollreifen Trauben, wobei unreife und kranke Beeren ausgesondert werden
Beerenauslese	volle, fruchtige Weine aus überreifen, edelfaulen Beeren
Eiswein	aus Trauben, die nur in gefrorenem Zustand bei unter minus 7 Grad Celsius gelesen und gekeltert werden, so dass nur der natürlich konzentrierte Saft ausgepresst wird
Trockenbeerenauslese	hochkonzentrierte Weine aus rosinenartig eingeschrumpften, edelfaulen Beeren

chert werden. Der Zusatz von Zucker vor der Gärung oder wie es in Frankreich heißt, die „Chaptalisation“, auch eine eventuelle Mostkonzentration, müssen sich in dem gesetzlich vorgeschriebenen Rahmen bewegen.

Bei der Anreicherung ist in der Weinbauzone A (alle Anbaugebiete außer Baden) eine Alkoholerhöhung um 3,0 % Vol. möglich, in der Weinbauzone B (Baden) nur um 2,0 % Vol. Für Qualitätswein ist eine Anreicherungsobergrenze von max. 15 % Gesamtalkoholgehalt festgelegt.

Eine Mostkonzentration darf nur per Umkehrosmose oder Vakuumverdampfung erfolgen. Dabei darf der Alkohol nur um 2 % Vol. erhöht werden, gleichzeitig ist die Volumenminderung auf 20 % begrenzt.

Für Prädikatsweine gelten zusätzliche Anforderungen. Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden, der Wein darf nicht mit Eichenholzstücken („Chips“) behandelt werden, und es darf keine Entalkoholisierung vorgenommen werden.

Jeder deutsche Wein muss mit seiner Qualitätsstufe gekennzeichnet werden. Die hierfür festgelegten Voraussetzungen (Maßstäbe und Standards) müssen in vollem Umfang erfüllt sein. Das heißt, die rechtliche Qualität ist für jeden Anwender auf dem Etikett, in der Preisliste und auf der Weinkarte erkennbar. Die wesentlichen Voraussetzungen dafür sind:

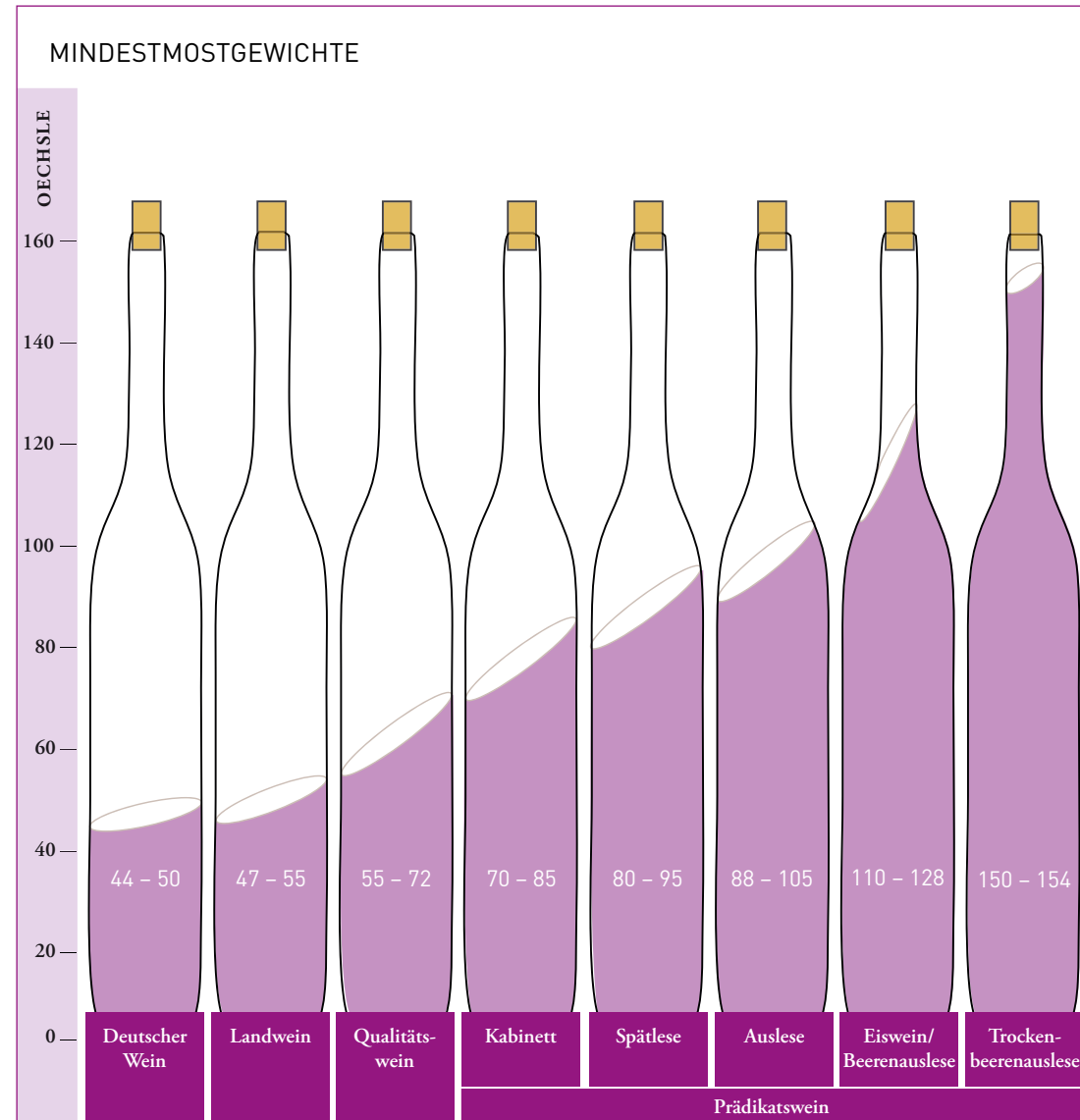
- › Die Einhaltung der festgelegten geographischen Herkunft (Verschnittregelung)
- › Herstellung nur aus hierfür geeigneten Rebsorten
- › Lesetermin
- › Leseart
- › Hektarhöchsttragsbegrenzung
- › Festgelegte Mindestmostgewichte
- › Nur Anwendung zulässiger Herstellverfahren
- › Berücksichtigung analytischer Grenzwerte

Seit 1.1.2012 ist die Bezeichnung „Geschützte geografische Angabe“ für Landweine und die Bezeichnung „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ für Qualitäts- und Prädikatsweine erlaubt. Die Verwendung der traditionellen Begriffe bleibt obligatorisch. Nicht erlaubt sind die Abkürzungen „g.U.“ und „g.g.A.“.

Angegeben werden können auch die Gemeinschaftszeichen (s.S. 99).

GÜTEKLASSEN IM VERGLEICH			
Deutscher Wein	Landwein	Qualitätswein	Prädikatswein
100 % Weintrauben aus	85 % Weintrauben aus	100 % Weintrauben aus	
deutschem Rebland	benannter Region	einem bestimmten Anbaugebiet	
Natürliches Mindestmostgewicht			
44° – 50°	47° – 55°	55° – 72°	70° – 154°
Anreicherung erlaubt			verboten
Lebensmittelrechtliche Kontrolle		Amtliche Qualitätsweinprüfung	
Tatsächlich vorhandener Mindestalkohol			
8,5 % vol.		7,0 % vol.	5,5 % vol. (ab BA)
Gesamtalkoholgehalt			
max. 15 % vol.			
Mögliche Geschmacksrichtungen			
alle	trocken, halbtrocken*	alle	

* in den Landweingebieten Neckar, Rhein-Neckar, Oberrhein und Rhein auch lieblich und süß



DAS NATÜRLICHE MOSTGEWICHT

Das natürliche Mostgewicht (spezifische Dichte des Mostes) resultiert aus dem Extraktgehalt (Gesamtextrakt) im Verhältnis zu Wasser und flüchtigen Inhaltsstoffen. Das Mostgewicht wird in erster Linie vom Zuckergehalt bestimmt. Vom Mostgewicht lässt sich der theoretisch mögliche Alkoholgehalt ableiten. Da dieser vom Reifegrad der Beeren abhängig ist, lässt sich hiervon ein brauchbarer Wertmaßstab ableiten. Da Klima und Bodenbeschaffenheit

die natürlichen Wachstumsbedingungen für die Rebe darstellen und die Rebsorten selbst unterschiedliche Eigenschaften, zum Beispiel unterschiedliche Fähigkeiten zur Zuckerbildung und Reifung aufweisen, ist die Festlegung unterschiedlicher Mindestmostgewichte nach Region und Rebsorte für die einzelnen Qualitäten logische Folge. Diese Festsetzung garantiert dem Verwender eine Mindestqualität (Standard). Unsere Winzer sind bestrebt, ihre Standards deutlich höher zu setzen.

Die Weinarten

Das Weinrecht unterscheidet vier Weinarten. Die hierfür zulässigen Traubenarten und Herstellungsverfahren sind exakt definiert.

WEISSWEIN:

Herstellung nur aus Weißweintrauben.

ROTWEIN:

Herstellung nur aus rotgekelterten Rotweintrauben. Der rote Farbstoff wird dabei durch Maischegärung oder thermische Behandlung der Maische gewonnen.

Ein Verschnitt von Weißwein und Rotwein ist grundsätzlich verboten, mit Ausnahme bei Weinen ohne Herkunftsbezeichnung, wobei diese Weine nicht als Rosé vermarktet werden dürfen.

ROSÉWEIN:

Herstellung aus Rotweintrauben, die in der Regel hell gekeltert werden, jedoch nicht hell gekeltert sein müssen (d. h. auch ein Rotwein mit geringer Farbausprägung darf als „Rosé“ bezeichnet werden). Der Wein muss eine blass- bis hellrote Farbe aufweisen.

Weißherbst ist ein Roséwein, der grundsätzlich nur aus hell gekelterten Rotweintrauben hergestellt werden darf. Es ist keine bestimmte Farbausprägung vorgeschrieben.

Weitere Bedingungen:

- › mindestens Qualitätswein
- › absolut rebsortenrein
- › die Rebsorte muss auf dem Etikett angegeben sein.

Blanc de Noir(s) ist eine Bezeichnung, die bislang nicht im Weinrecht definiert ist, aber von der Weinkontrolle geduldet wird. Häufig wird ein Weißherbst als „Blanc de Noir(s)“ bezeichnet.

ROTLING:

Herstellung durch gemeinsame Kelterung von Rotwein- und Weißweintrauben oder deren Maische. Der Wein muss eine blass- bis hellrote Farbe aufweisen.

Schillerwein ist ein Rotling. Die Bezeichnung ist nur für Qualitätswein und Prädikatswein sowie Perlwein b. A. und Sekt b. A. aus dem Anbaugebiet Württemberg zulässig.

Badisch Rotgold ist ein Rotling. Die Bezeichnung ist nur für Qualitätswein und Prädikatswein sowie Perlwein b. A. und Sekt b. A. aus dem Anbaugebiet Baden zulässig, die aus den Rebsorten Grauburgunder und Spätburgunder hergestellt wurden. Die Rebsorten müssen in absteigender Folge auf dem Etikett genannt werden. Der Grauburgunder muss den höheren Anteil haben.

Schieler ist ein Rotling. Die Bezeichnung ist nur für Qualitätswein und Prädikatswein sowie Perlwein b. A. und Sekt b. A. aus dem Anbaugebiet Sachsen zulässig.

Die Geschmacksrichtungen

Das Bezeichnungsrecht wird zunehmend liberalisiert. Neben den klar definierten Geschmacksbezeichnungen sind Hinweise auf „andere, insbesondere organoleptische Eigenschaften (Aussehen, Geruch, Geschmack), die für das Erzeugnis charakteristisch sind“ zulässig. Eine gewisse Rechtsunsicherheit ist nicht auszuschließen.

Vier eindeutig definierte Geschmacksbezeichnungen, die den Süßegrad des Weins ausdrücken:

- › Trocken für Weine, die einen Restzucker-gehalt von maximal 4 g/l oder maximal 9 g/l aufweisen, wobei dann der Restzucker-gehalt höchstens um 2 g/l höher sein darf als der Gesamtsäuregehalt (Formel für Restzucker-gehalt: Säure +2 ≤ 9).
- › Halbtrocken für nicht trockene Weine, die einen Restzucker-gehalt von maximal 12 g/l oder maximal 18 g/l aufweisen, wobei dann der Restzucker-gehalt höchstens um 10 g/l höher sein darf als der Gesamtsäure-gehalt. (Formel für Restzucker-gehalt: Säure +10 ≤ 18).
- › Lieblich für Weine, die einen Restzucker-gehalt von maximal 45 g/l aufweisen, und deren Restzucker-gehalt den zulässigen Wert für halbtrockene Weine übersteigt.
- › Süß für Weine mit einem Restzucker-gehalt von mindestens 45 g/l.

Seit dem 1. August 2009 lässt das EU-Recht einen Toleranzwert von 1 g/l bei der Verwendung der vorgenannten Geschmacksangaben bei Wein zu.

Zu den nicht im Weinrecht definierten Geschmacksbezeichnungen gehört die Bezeichnung „feinherb“. Unter der Bezeichnung versteht man im Allgemeinen einen halbtrockenen bis lieblichen Wein, wobei auch trockene Weine diese Bezeichnung haben können.

Das Weinetikett

Ein Weinetikett ist sozusagen die „Visitenkarte“ eines Weines. Gut gestaltete Etiketten sichern die Wiedererkennung, sorgen für die erforderlichen Informationen und erleichtern die Auswahl und Kaufentscheidung. Zum 1. August 2003 wurde das Bezeichnungsrecht deutlich liberalisiert. Das Verbotsprinzip wurde durch das Missbrauchsprinzip ersetzt.

Unterschieden wird in:

- › obligatorische Angaben
- › fakultative Angaben, die exakt definiert sind
- › andere fakultative Angaben, die belegbar sind.

Obligatorische Angaben bei deutschen Qualitätsweinen:

- › „Deutscher Qualitätswein“ oder „Qualitätswein aus Deutschland“
- › das bestimmte Anbaugebiet, aus dem der Wein stammt
- › Qualitätsstufe (gegebenenfalls das Prädikat)
- › Erzeuger bzw. Abfüller
- › Tatsächlich vorhandener Alkoholgehalt in % Vol.
- › Nennvolumen (Flascheninhalt)
- › Amtliche Prüfungsnummer
- › Angabe „Enthält Sulfite“ bzw. „Enthält Schwefeldioxid“
- › Behandlungsmittel Kasein, Eialbumin und Lysozym
- › die Weinart ist nur bei Weinen anzugeben, die weder Weißwein noch Rotwein sind



obligatorisch

fakultativ

Fakultative Angaben, die exakt definiert sind, z. B.:

- › Rebsorte(n)
- › Jahrgang
- › Geschmacksangabe
- › die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ und/oder Gemeinschaftszeichen
- › engere Herkunftsbezeichnung als das Anbaugebiet (Bereich / Weinbaugemeinde / Weinbaugemeinde und Lage)
- › Auszeichnungen

Andere fakultative Angaben, die für den Verbraucher nützlich sein können, z. B.:

- › Empfehlungen zu Trinktemperaturen, Speisen und Lagerung
- › nicht definierte Geschmacksbezeichnungen wie „feinherb“
- › Analysedaten, z. B. Säuregehalt, Restzuckergehalt etc.
- › den Wein charakterisierende Eigenschaften; hierzu zählen u. a. Aussagen über Geruch und Geschmack des Weines, wie z. B. „fruchtig“, „frisch“, „mit dezenter Säure“
- › Angaben zur Geschichte des Betriebes, z. B. „Weinbau in der Familie seit...“
- › natürliche und technische Weinbaubedingungen, wie z. B. Hinweise auf Klima



WAS IST WICHTIG?

Differenzierte Hinweise auf dem Etikett sind für den weinkundigen Verwender sicher vorteilhaft. Der Unkundige kann aber durch die Fülle der Informationen leicht überfordert werden.

Die Amtliche Prüfungsnummer

ist der eindeutige Identitätsnachweis, alle Weine mit der gleichen Prüfungsnummer sind identisch. Die Prüfungsnummer belegt zugleich, dass alle wesentlichen Etikettenangaben zutreffen und dass der Wein von einwandfreier Beschaffenheit ist.

Die Weinart

erlaubt Rückschlüsse auf das Herstellverfahren und ein sehr allgemeines Geschmacksprofil.

Der Jahrgang

kennzeichnet das reale Alter des Weines und erlaubt mit anderen Angaben Rückschlüsse auf die Haltbarkeit. Der Wein muss zu 85 % aus Trauben, die in dem genannten Jahrgang heranreifen, hergestellt worden sein.

Rebsorten

geben Hinweise auf sensorische Merkmale und ein differenziertes Geschmackprofil. Allgemein gilt für die Nennung einer einzigen Rebsorte, dass diese zu 85 % zu diesem Wein geführt hat. Werden zwei oder drei Rebsorten angegeben, so sind ausschließlich diese Rebsorten verwendet worden und die erstgenannte Rebsorte hat den höheren Anteil.

Das Anbaugebiet

erlaubt Rückschlüsse auf die natürlichen Produktionsbedingungen und in Verbindung mit anderen Angaben auch Rückschlüsse auf ein differenziertes Geschmacksprofil. Jeder Qualitätswein muss ausschließlich aus Trauben des genannten Anbaugebietes hergestellt worden sein.

Detaillierte Herkunftsangaben

wie z. B. die Einzellige oder der Bereich können zur besseren Unterscheidung beitragen, eine besondere Bedeutung haben sie aber meist nur bei der Differenzierung mehrerer Weine eines Erzeugers. Bei Qualitätswein genügt es, dass der Wein zu 85 % aus Trauben der genannten detaillierten Herkunft hergestellt wurde, die restlichen 15 % müssen jedoch aus Trauben aus dem bestimmten Anbaugebiet stammen.

Die Qualitätsbezeichnung

ist im Zusammenhang mit Weinart, Rebsorte und Anbaugebiet zu sehen. Vor allem dann erlaubt sie Rückschlüsse auf Körper und den Gehalt des Weines sowie auf ein deutlich differenziertes Geschmacksprofil.

Die Geschmacksangaben

geben deutliche Hinweise auf die schmeckbare Restsüße und erleichtern damit die Auswahl der Weine für unterschiedliche Anlässe und Geschmacksbedürfnisse.

Der tatsächlich vorhandene Alkoholgehalt

unterstützt die Einschätzung des Geschmacksprofils und erlaubt den kontrolliert maßvollen Genuss.

Empfehlungen zur Verwendung

geben dem noch unkundigen Verbraucher eine Hilfestellung bei der Auswahl der Weine.

Informationen zu nachprüfbar Sachverhalten

können z. B. Informationen zum Ausbau des Weines sein, wie die Angaben „Im Barrique ausgebaut“ bzw. „Im Holzfass gereift“.

Erzeuger und Abfüller

bürgen mit gutem Namen für die Beschaffenheit ihrer Weine. Wer von seinem Winzer, seiner Kellerei oder Genossenschaft überzeugt ist, bleibt ein treuer Kunde.

Auszeichnungen

sprechen für das Qualitätsstreben unserer Weinmacher und sind gern genutzte Marketinginstrumente.

WENIGER IST OFT MEHR

Seit einiger Zeit gibt es in allen deutschen Anbaugebieten Initiativen, die Weinetiketten nicht mit zu vielen Angaben zu „überfrachten“. Mehr Klarheit durch übersichtliche Optik heißt die Devise, der viele Erzeuger folgen. Manche „specken“ ab, indem sie für ihre Weine nur noch den Erzeugernamen, die Geschmacksrichtung und Rebsorte herausstellen und auf die Lagenangabe verzichten. Andere versehen die Flaschen mit zwei Etiketten. Das Blickfangetikett ist dabei meist optisch auffällig gestaltet. Es soll den Wiedererkennungswert verstärken und über die wesentlichsten Produktmerkmale informieren. Auf dem gegenüber angebrachten und eher schlicht gehaltenem Etikett sind dann nochmals alle Pflichtangaben zusammengefasst und eventuell durch weitere zulässige Angaben ergänzt.

Seit einigen Jahren erfahren Weinetiketten auch eine kreative Aufwertung. So genannte Künstleretiketten oder grafisch modern gestaltete Versionen zeigen, dass die deutschen Winzer mit dem Zeitgeschmack gehen. Das geltende Bezeichnungsrecht in Deutschland bietet dazu genügend Spielraum.

Die amtliche Qualitätsprüfung

Durch das Weingesetz von 1971 wurde der wichtige Stützfeiler aller Qualitätsbestrebungen, die amtliche Qualitätsprüfung, in Deutschland eingeführt. Das dreistufige System der Qualitätsprüfung sichert eine Mindestqualität innerhalb der einzelnen Güteklassen und Unterteilungen mit Hilfe von Kontrollmechanismen (Herbstbuch, Kellerbuchführung) des Weingesetzes und durch die Prüfung des abgefüllten Erzeugnisses. Die amtliche Qualitätsprüfung ist ein Hoheitsrecht, das die Bundesregierung an die Länder delegiert hat. Dieses umfasst:

DIE LESE- UND REIFEPRÜFUNG

Die Ernte muss im Herbstbuch und in der Gesamterntemeldung erfasst werden.

Die Führung des Herbstbuches zwingt den Winzer zur täglichen Ernteerfassung und zur Dokumentation einer Reihe von qualitäts- und bezeichnungsrelevanten Faktoren:

- › Erntedatum
- › geografische Herkunft
- › Rebsorte
- › Leseart
- › Mostgewicht
- › Erntemenge

Das Herbstbuch findet seine Ergänzung im Kellerbuch, es dokumentiert unter anderem:

- › Alle Bestandsveränderungen, z. B. Zukauf
- › Verwendung für Nebenerzeugnisse (z. B. Traubensaft oder Destillat)
- › Art und Umfang der Anreicherung

DIE ANALYSENPRÜFUNG

Nachdem der Wein aus der Sicht des Erzeugers alle wesentlichen qualitäts- und bezeich-

nungsrelevanten Anforderungen erfüllt hat und abgefüllt wurde, lässt der Produzent seinen Wein von einem hierfür zugelassenen Weinlabor untersuchen. Die Analysenprüfung konzentriert sich auf alle wesentlichen Inhaltsstoffe und die Berücksichtigung der hierfür festgelegten Grenzwerte. Der analytische Befund bezieht sich auf die vom Erzeuger bzw. Abfüller vorgesehenen Bezeichnungen und soll die chemisch und physikalisch einwandfreie Beschaffenheit des Weines bescheinigen.

DIE SINNENPRÜFUNG

Nachdem die Analysenprüfung ohne Beanstandungen erfolgte, stellt der Erzeuger bzw. Abfüller bei der zuständigen Prüfstelle einen Antrag auf Zuteilung einer Prüfungsnummer für den betreffenden Wein.

Der Antrag enthält

- › alle Angaben, die auf dem Etikett stehen sollen
- › Angaben über die Zusammensetzung des Erzeugnisses
- › Angaben über die abgefüllte Menge
- › Abfülldatum
- › und als Anlage das Ergebnis der Analysenprüfung

Mit dem Antrag werden drei Musterflaschen der betreffenden Abfüllung zur Sinnesprüfung eingereicht. Die Sinnesprüfung wird von geschulten Sachverständigen nach allgemein verbindlichem Verfahren (5-Punkte-Schema) durchgeführt. Die Prüfstellen berufen hierzu erfahrene Weinexperten aus den verschiedenen Sparten der Weinwirtschaft, der Weinbaulichen Forschung und Lehre, der Absatzbranche und der Verbraucherschaft sowie der Weinkontrolle in die neutralen Kommissionen.

Bei der Sinnesprüfung werden zuerst die sensorischen Vorbedingungen hinsichtlich

- › Anbaugebiet
- › Prädikat
- › Rebsorte(n)
- › Farbe
- › Klarheit

auf JA/NEIN-Entscheidung geprüft.

Nach Erfüllung der Vorbedingungen werden die sensorischen Prüfmerkmale

- › Geruch
- › Geschmack
- › Harmonie

einer eingehenden Bewertung unterzogen. Jedes Merkmal wird für sich allein bewertet und ist auch gleich gewichtet, wobei es eine Punktzahl zwischen Null und Fünf erreichen kann. Die Summe der drei Einzelbewertungen durch drei geteilt ergibt die eigentliche Qualitätszahl, einen Wertmaßstab, der bei Null beginnt und bei 5,0 endet. Bei der Qualitätsprüfung muss ein Wein bei jedem Prüfkriterium mindestens 1,5 Punkte erhalten, um die Prüfungsnummer zu bekommen. Die sensorische Prüfung sichert einen sensorischen Qualitätsstandard durch Objektivierung subjektiver Feststellungen und gibt weitgehend Gewähr, dass optische, geruchliche und geschmackliche Mängel ausgeschlossen sind. Nach erfolgreicher Prüfung wird die beantragte Prüfungsnummer zuerkannt und der Wein darf in Verkehr gebracht werden.

DIE AMTLICHE PRÜFUNGSNUMMER

(Beispiel Rheinland-Pfalz)

A.P.NR.: 5 348 228 10 15

Betriebsnummer

Prüfstelle

Ort des Erzeugers

Erzeugerbetrieb

geprüfte Partie

Jahr der Anstellung zur Prüfung



Qualitätsprüfung

Auszeichnungen, Qualitätsprofile und Klassifizierungen

Deutsche Weine werden jährlich zunächst durch die dafür zuständigen Kommissionen der einzelnen Anbaugebiete prämiert. Die auf der Ebene der Kammer- oder Gebietsweinprüfung erfolgreichen Teilnehmer (Mindestpunktzahl 3,5) können danach zur Bundesweinprämierung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) angemeldet werden. Die Kriterien dieses jährlichen Wettbewerbs sind die gleichen. Allerdings werden an die Qualität noch höhere Anforderungen gestellt. Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

- › **Bronzener DLG-Preis:**
Qualitätszahl 3,50 und mehr
- › **Silberner DLG-Preis:**
Qualitätszahl 4,00 und mehr
- › **Goldener DLG-Preis:**
Qualitätszahl 4,50 bis 5,00
- › **Goldener DLG-Preis Extra:**
Qualitätszahl 5,00 plus Sonderprüfung

DEUTSCHES GÜTESIEGEL

Die Auszeichnung, die inzwischen nur noch selten verwendet wird, ist ein überregionales Gütesiegel für deutsche Weine, deren Qualität deutlich über den gesetzlichen Mindestanforderungen liegt. Es kann auf freiwilliger Basis über die Amtliche Prüfungsnummer beantragt werden und wird von der DLG vergeben. Um diese Auszeichnung zu bekommen muss der entsprechende Wein mind. 2,5 Punkte von maximal 5 Punkten erreichen (gegenüber normalerweise 1,5 Punkten für Qualitätsweine).

Der Fränkische Weinbauverband verleiht für fränkische Weine das fränkische Gütezeichen, der Badische Weinbauverband für badische Weine das badische Gütezeichen mit ähnlichen Richtlinien.



CLASSIC

steht für ein Weinprofil aus Anbaugebieten im Preissegment der anspruchvollen Mitte. Hergestellt aus gebietstypischen klassischen Rebsorten mit einem harmonisch trockenem Geschmacksprofil.

RIESLING HOCHGEWÄCHS

Diese Bezeichnung ist in allen Anbaugebieten zulässig, wenn

- › der Wein ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Riesling hergestellt worden ist
- › das Mostgewicht mindestens um 10° Oechsle höher ist, als im Anbaugebiet für Riesling Qualitätswein erforderlich ist
- › bei der amtlichen Qualitätsweinprüfung eine Qualitätszahl von mindestens 3,0 Punkten erreicht wurde

SELECTION RHEINHESSEN

- › seit 1992 durch den Weinbauverband Rheinhessen vergebenes Gütezeichen
- › zugelassen sind ausschließlich klassische traditionelle Rebsorten aus Rheinhessen
- › nur trockene Weine
- › alte Rebanlagen von mind. 25 Jahren
- › max. Ertrag von 55 hl/ha
- › mind. 90° Oechsle
- › nur Handlese

RHEINHESSEN SILVANER RS

- › seit Mitte der 1980er Jahre durch den Weinbauverband Rheinhessen vergeben
- › zugelassen sind ausschließlich sortenreine Silvaner Qualitätsweine
- › nur trockene Weine
- › Gesamtsäure mind. 5g/l

CLASSIC



RS



HERKUNFTSWEIN RHEINHESSEN - HERKUNFT MIT PROFIL

- › zugelassen sind ausschließlich klassische traditionelle Rebsorten aus Rheinhessen
- › nur trockene Weine oder Classic-Weine
- › Prüfung der Typizität bei der Qualitätsweinprüfung



HERKUNFTSWEIN MOSEL - WEINKULTURLAND

- › zugelassen sind ausschließlich klassische traditionelle Rebsorten von der Mosel
- › mind. 2,5 Punkte bei der Qualitätsweinprüfung
- › Festlegung verschiedener Weinprofile: mineralisch/trocken, schlank/feinherb, edel/fruchtig



DC PFALZ (DISTRICTUS CONTROLLATUS PFALZ)

- › Vergabe durch den Weinbauverband Pfalz
- › zugelassen sind ausschließlich Riesling, Grau-, Weiß- und Spätburgunder sowie Dornfelder
- › nur trockene Weine
- › entsprechendes Mindestmostgewicht
- › mind. 12 % vol. Gesamtalkoholgehalt
- › zusätzliche sensorische Prüfung



RHEINGAU GROSSES GEWÄCHS

- › Vergabe durch Rheingauer Weinbauverband
- › zugelassen sind nur Riesling und Spätburgunder
- › nur geschmacklich trockene Weine
- › max. Ertrag von 50 hl/ha
- › mind. spätlesegeeignetes Mostgewicht
- › nur Handlese
- › nur aus klassifizierten Lagen



VDP

- › VDP.ERSTE LAGE® kennzeichnet Lagen mit eigenständigem Profil, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen
- › Diese Weinberge sind mit passenden Rebsorten bepflanzt, die dem jeweiligen Weinberg angepasst und regional beschränkt sind
- › Die Erntemengen sind zugunsten der Qualität stark eingeschränkt
- › Begrenzte Lesemenge und Handlese sind vorgeschrieben
- › VDP.GROSSE LAGE® sind nach den VDP-Statuten die Spitze der Qualitätspyramide
- › Die Weine stammen aus genau definierten Rebflächen
- › Bestimmte Rebsorten und minimierte Erträge (max. 50 hl/ha) sind vorgeschrieben
- › Eine Prüfungskommission bestätigt die Qualität der Weine
- › Gesetzlich trockene Weine werden als VDP.GROSSES GEWÄCHS® bezeichnet

Öko-Wein und Öko-Winzer

Umweltschonende Bewirtschaftung hat im deutschen Weinbau mittlerweile eine Tradition, die über Jahrzehnte zurückreicht. Entsprechend kommt Deutschland hier eine Vorreiterrolle für ganz Europa zu. Denn bis heute setzen hiesige Winzer und Weinbauverantwortliche die höchsten Maßstäbe an.

INTEGRIERTER WEINBAU

Grundlage des integrierten Anbaus ist die gute fachliche Praxis, zu der alle Betriebe in Deutschland verpflichtet sind. Termin- und sachgerechter Einsatz von Pflanzenschutzmitteln unter Beachtung des Befalldruckes und der Schadschwellen sowie eine umwelt- und bedarfsorientierte Düngungspraxis nach vorheriger Bodenuntersuchung stehen im Mittelpunkt dieses Anbausystems.

KONTROLLIERT UMWELTSCHONENDER WEINBAU

Der kontrolliert umweltschonende Weinbau hat zum Ziel, den Weinbau noch naturnäher zu gestalten. Der Einsatz ausschließlich nützlingschonender Pflanzenschutzmittel gegen Pilzkrankheiten, eine gezielte, aktuell am Bedarf der Rebe gemessene Düngung und eine artenreiche Begrünung der Weinberge bilden die Grundlage für dieses Weinbausystem, das von den Erzeugern eine hohe Fachkompetenz in Sachen Weinbau und Umwelt abverlangt. Nur im nachgewiesenen Bedarfsfall dürfen Herbizide und Insektizide eingesetzt werden. Die Mitglieder der Vereine des „kontrolliert umweltschonenden Weinbaus“ unterwerfen sich freiwillig strengeren Umweltnormen, die in Eigenverantwortung und

in Zusammenarbeit mit den weinbaulichen Beratungsstellen erarbeitet und kontrolliert werden.

ÖKOLOGISCHER WEINBAU

Umweltschonende oder ökologische Wirtschaftsweise ist auch für den deutschen Weinbau ein wichtiges Thema. Schon Mitte der 1980er Jahre haben sich in Deutschland Winzer dem ökologischen Weinbau verschrieben, der seit 1991 europaweit geregelt ist und staatlich kontrolliert wird. In Deutschland werden ca. 8.000 ha Rebfläche (Stand 2012) von etwa 700 Betrieben nach ökologischen Gesichtspunkten bewirtschaftet. Ziel des ökologischen Weinbaus ist die Produktion von qualitativ hochwertigen Trauben ohne den Einsatz von Mitteln, die der Umwelt oder den Menschen schaden könnten.

Die Förderung der Bodenfruchtbarkeit über intensive, vielartige, blühende Begrünungen und eine ausgewogene, ausschließlich organische Düngung bei absolutem Herbizidverzicht bilden die Säule des ökologischen Weinbaus. Zur Unterstützung der Widerstandskraft der Rebe und gegen die Mehltaukrankheiten werden Gesteinsmehle und Pflanzenextrakte eingesetzt. Im Bedarfsfall kann deren Wirkung durch Schwefelpräparate und streng limitierte Kupfergaben unterstützt werden. Bei Insektenbefall sind ausschließlich biologische und biotechnische Verfahren zulässig. Ökowinzer haben sich in Verbänden wie ECOVIN, Naturland, Bioland, Demeter und Gäa zusammengeschlossen.

BIODYNAMISCHER ANBAU

Diese Sonderform des biologischen/ökologischen Weinbaus geht auf den österreichischen Anthroposophen Rudolf Steiner zurück. Die Kernaussage seiner Philosophie lautet, dass die Krankheit einer Pflanze das Zeichen eines natürlich gestör-

ten Gleichgewichts sei und zum Beispiel auf den Einsatz von chemischen Hilfsmitteln bei der Düngung zurückzuführen ist. Die natürlichen Ressourcen werden geschont und Lebens-Prozesse im Zusammenwirken von irdischen und kosmischen Kräften nach genauen Richtlinien gezielt gefördert. Das Hauptaugenmerk gilt den Arbeiten im Weinberg. Der Rebschnitt, das Düngen und auch die Ernte richten sich nach einem Aussaatkalender. Der Boden sollte mindestens einmal im Jahr gepflügt werden, wenn möglich mit Pferdegespann und nicht mit Traktor. Er ist mit Kompost zu revitalisieren und mit Mineralien zu behandeln, damit er wieder zum Lebensraum vielfältiger Mikroorganismen wird und sich ein natürliches Gleichgewicht einstellt.

Zusätzlich zu den Methoden des biologischen Weinbaus wird zur Stärkung der Naturkräfte der Weinrebe und zur Aktivierung der Lebensvorgänge im Boden der Einsatz spezieller Mittel vorgeschrieben. Eine zentrale Rolle als Düngemittel spielt dabei das Horn von Rindern, das in Verbindung mit anderen Stoffen wie Kuhdung oder Quarzstaub in geringsten, homöopathischen Dosen (nur wenige Gramm je Hektar) verwendet wird. Es werden so genannte Pflanzenstärkungsmittel mit widerstandsfördernder Wirkung gegen Schadorganismen eingesetzt. Zum Beispiel sind Aufgüsse von Kräutern oder getrocknete Kräuter sehr positiv für die Rebe. Brennnesseln sorgen für Ausgewogenheit und Harmonie im Weingarten. Dabei sind immer kosmische Kräfte wie die Mondphasen und auch andere Gestirns-Konstellationen zu berücksichtigen. Speziell aber jene des Mondes beeinflussen gemäß Biodynamik-Lehre maßgeblich die Entwicklung der irdischen Pflanzen.

Ein weltweit bekannter Biodynamik-Verband ist DEMETER.



Deutscher Sekt

Sekt gehört zu den Getränken, die sich bei den Bundesbürgern großer Beliebtheit erfreuen. Rund 380 Millionen Flaschen Schaumwein werden in Deutschland jährlich getrunken. Deutschland gilt als der weltgrößte Schaumweinmarkt, weil von den rund 2,4 Milliarden Flaschen Sekt, die in der Welt erzeugt werden, rund 16 Prozent in Deutschland getrunken werden. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 3,3 Litern sind die Deutschen Weltmeister im Schaumweingenuss.

Der Sektmarkt

Die Lust auf prickelnden Genuss wird von den großen Firmen der deutschen Sektindustrie kräftig mit viel Werbung unterstützt. Den Sektabatz beleben nämlich große Marken, die schon über Jahrzehnte hinweg im Verkauf sind. Der größte Teil der Sekte wird über die Regale der vielen Geschäfte des deutschen Lebensmittelhandels vermarktet. So vielfältig wie das Angebot verschiedenster Marken sind dort auch die Preise für die schäumenden Weine. Zwischen 2,00 € bis zum Teil weit über 40,00 € reicht die Palette der Möglichkeiten für jeden Geldbeutel. An jedem Verkaufsvorgang automatisch beteiligt ist dabei auch der Fiskus mit 1,02 € Sektsteuer je Flasche.

Der Sektmarkt in Deutschland ist hart umkämpft. Besonders im Lebensmittelhandel tummeln sich mehrere große Firmen mit ihren Markensekten und werben um die Gunst der Kunden.

Generell unterscheidet man im Handel drei Segmente oder Preisbereiche:

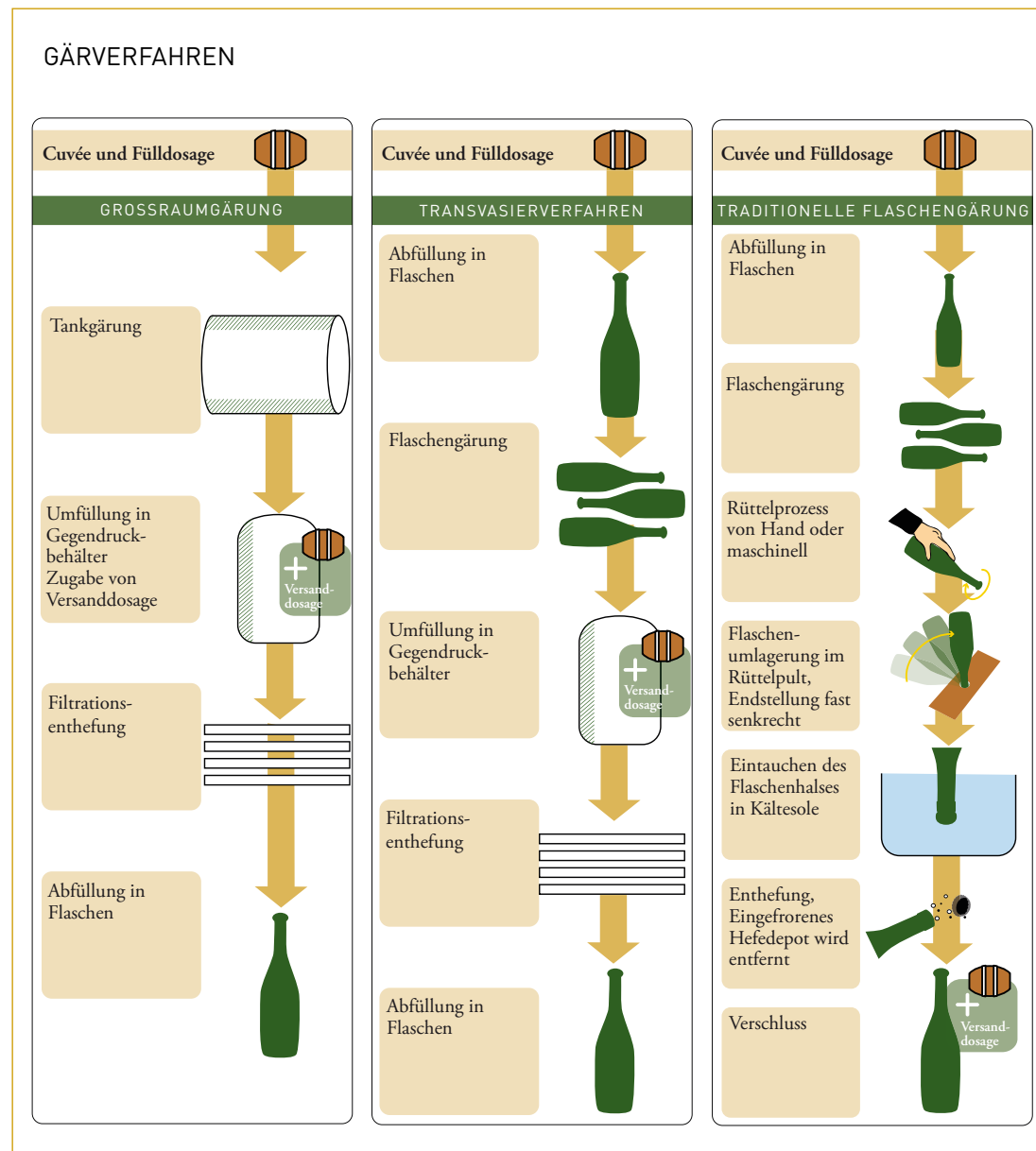
- › Die Konsumsekte in der Preisklasse bis 4,00 €. Sie bestreiten über die Hälfte aller Verkäufe.
- › Die Standard-Sekte bis 7,00 € Endverbraucherpreis.
- › Die Premiumsekte mit teilweise deutlich höheren Preisen. Dieser Bereich hat sich in den letzten Jahren gut entwickelt.

Den Trend zur Qualität mit besonderen Sekt-spezialitäten nutzen immer mehr kleinere Produzenten mit großem Erfolg. Fast jedes Weingut und jede Winzergenossenschaft bietet inzwischen eigenen Sekt in individueller Qualität an.

Die Herstellung

Bei der Sektherstellung handelt es sich um eine Umgärung oder Zweitgärung des Weines. Die natürliche Kohlensäure, die dabei entsteht, bleibt erhalten und wird zu einem entscheidenden Produktmerkmal des schäumenden Weines.

Qualitätsmerkmal für Sekt ist in erster Linie der Grundwein, in zweiter Linie das Herstellungsverfahren. Ein guter Sektgrundwein sollte bestimmte Voraussetzungen erfüllen, z.B. beim Alkoholgehalt (80 – 85 g/l) oder bei der Gesamtsäure (7 – 10 g/l). Der Gerbstoffgehalt sollte bei Weißweinen niedrig liegen, ebenso wie der pH-Wert. Im Großbetrieb schätzt man die Typisierung durch Verschnitt und erhält dann eine Cuvée einheitlicher Grundweine. Der Winzer jedoch schätzt individuellere, kleinere Partien, die häufig nur aus einer Rebsorte bestehen, zur Versektung. Solange der Sekt auf der Hefe liegt, bleibt das Produkt relativ stabil. Mit dem Degorgieren (Enthefen) beschleunigt sich die Reife und beginnt der Alterungsprozess. Deshalb sollte Sekt, je nach Art, im ersten bis dritten Jahr nach dem Degorgieren getrunken werden.



Bei der Herstellung von Schaumweinen unterscheiden wir drei Herstellverfahren:

DIE GROSSRAUMGÄRUNG ODER TANKGÄRUNG

Bei dieser Vergärung in großen Druckbehältern können größere einheitliche Partien hergestellt werden. Erst nach dem Gärprozess und der

Entthefung wird der Sekt auf Flaschen gefüllt. Das Verfahren ist kostengünstig und wird überwiegend von Großkellereien bei der industriellen Produktion von Sekten und Schaumweinen praktiziert.

DAS TRANSVASIERVERFAHREN ODER DIE FLASCHENGÄRUNG

Hier wird zunächst in der Flasche vergoren, dann werden die Flaschen unter Gegendruck in einen Tank entleert und der Schaumwein mittels Filter enttheft. Danach erfolgt die Flaschenfüllung. Bei dieser Methode spart man das aufwändige und kostenintensive manuell durchgeführte Verfahren der Entthefung von Einzelflaschen. In der Etikettierung kann auf die „Flaschengärung“ hingewiesen werden.

DIE TRADITIONELLE ODER KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG

Die zweite Gärung erfolgt auch hier in der Flasche. Die einzelnen Flaschen werden dann „gerüttelt“ – entweder maschinell oder von Hand – und zunehmend senkrechter gestellt bis die Hefe sich als Depot am Flaschenhals wie ein Pfropfen abgesetzt hat. Dann wird die Hefe entfernt (degorgiert), ohne dass der Sekt die Flasche verlässt. Dies ist die aufwändigste und teuerste Methode, die auf der Flasche entsprechend gekennzeichnet werden darf.

Neben den drei üblichen Herstellmethoden gibt es noch die sogenannte „*Méthode Rurale*“ (rurale = ländlich). Die *Méthode Rurale* ist eine nach dem Bereich Limoux im Süden Frankreichs benannte Bezeichnung für die wahrscheinlich älteste Herstellungs-Form von Schaumwein. Es erfolgt keine zweite Gärung in der Flasche, sondern der noch nicht durchgegangene Most wird bereits in Flaschen abgefüllt, wo er weiter

vergärt und Kohlendioxid bildet. Das Entfernen des Hefesatzes findet zumeist nicht statt, wodurch der Hefesatz in der Flasche verbleibt. In Deutschland gibt es einige wenige Hersteller, die ihren Sekt nach dieser Methode produzieren.

[WIE KOMMEN DIE BLÄSCHEN IN DEN SEKT?]

Durch Zusatz von Saccharose erhält man den erforderlichen CO₂-Druck. Der Alkohol steigt um etwa 10 bis 12 g/l an. Neben Zucker wird noch spezielle Sektheife zugesetzt. Diese sogenannte Fülldosage wird in Sektflaschen eingefüllt, mit Kronkorken verschlossen und bei ca. 12 bis 15°C vergoren. Dem schließt sich ein Lagerungsprozess auf der Hefe an, um die Qualität zu verbessern, und den Sekt zu stabilisieren. Für Sekt b. A. wird eine Lagerdauer von mind. 9 Monaten verlangt.

[WIE KOMMT DER PFROPFEN WIEDER RAUS?]

Die Abtrennung der Hefe erreicht man nach dem Rütteln durch Einfrieren des Hefedepots, das sich im Flaschenhals angesammelt hat. Beim Degorgieren wird der Eispfropfen durch den CO₂-Druck herausgedrückt. Anschließend wird die Versanddosage – in Wein gelöster Zucker – zugesetzt, um die Geschmacksrichtung des Sektes zu bestimmen.

Schäumende Qualität

Sekt ist nicht gleich Sekt – das muss man wissen. Seit 1986 sind für alle Mitgliedsstaaten der EU einheitliche und verbindliche Regeln zur Bezeichnung und Aufmachung für Schaumwein aufgestellt worden. Danach dürfen als „Deutscher Sekt“ nur noch solche Erzeugnisse bezeichnet werden, die zu hundert Prozent aus deutschen Grundweinen stammen. Es gelten die gleichen Verschnittregelungen wie bei Wein. Übergebietsliche Verschnitte sind hierbei erlaubt, so dass ein deutscher Sekt, wenn er keine Gebietsbezeichnung trägt, aus Rebsortenweinen mehrerer Anbaugebiete stammen darf.

Die Bezeichnung Sekt b. A. muss auf dem Etikett zusätzlich den Namen des Anbaugebiets tragen, in dem die zur Herstellung verwendeten Trauben geerntet worden sind. Manchmal ist dann sogar die Weinlage angegeben. Zur Ergänzung der Bezeichnung von Qualitätsschaumwein sind Angaben kleinerer geografischer Einheiten zugelassen. Voraussetzung ist allerdings, dass alle verwendeten Trauben aus diesen geografischen Einheiten wie Weinbaugebiet, Bereich, Lage stammen.

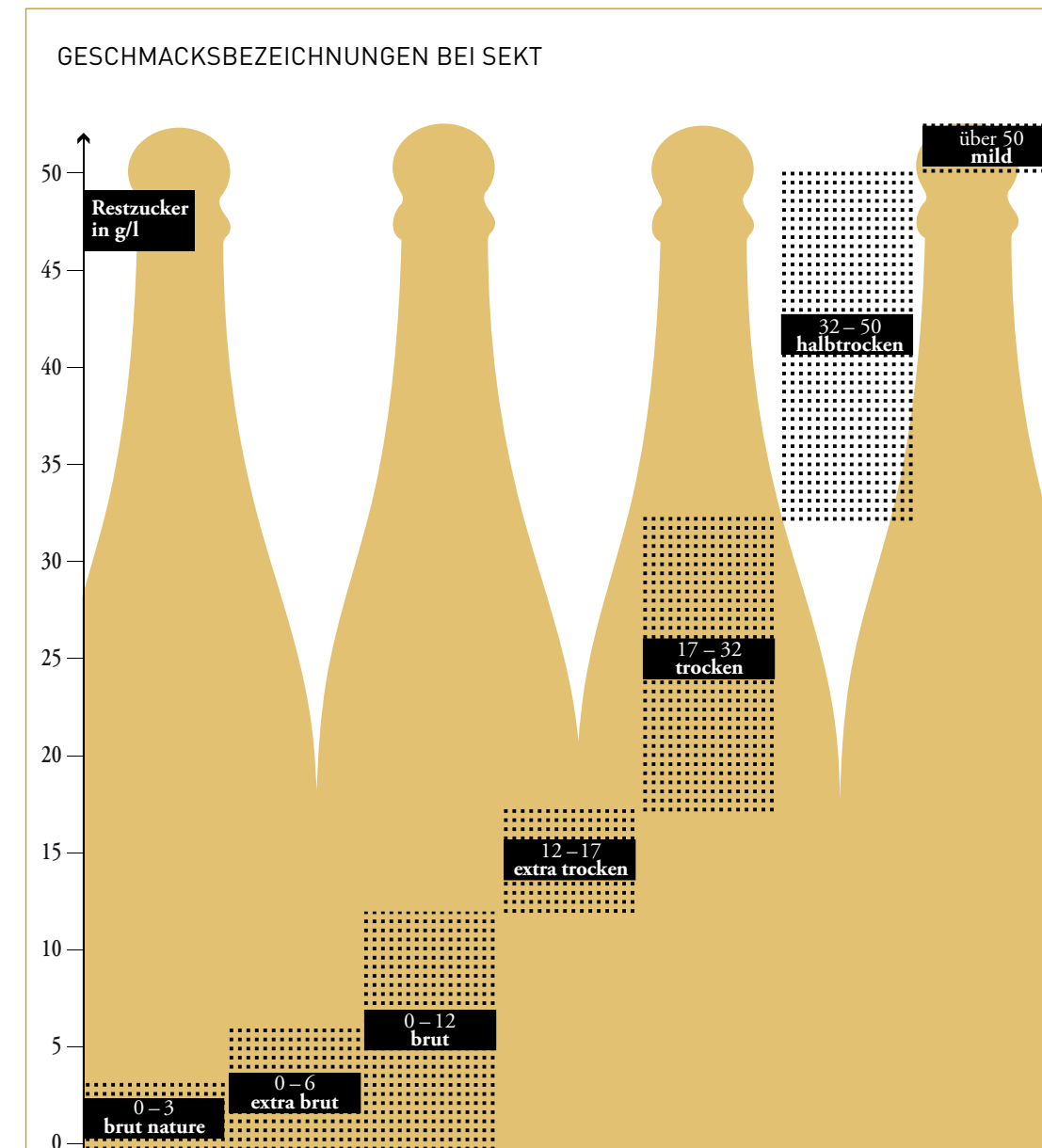
Die Überprüfung dieser Voraussetzungen und auch der sensorischen Qualität erfolgt durch die Qualitätsprüfung.

Insbesondere der Begriff „Winzersekt“ hat in diesem Zusammenhang in den letzten Jahren Furore gemacht. Es handelt sich dabei in der Regel um hochwertige Rebsortensekte, die im Weingut, in einer Genossenschaft oder Erzeugergemeinschaft aus eigenen Trauben hergestellt werden. Man kann davon ausgehen, dass der Anteil deutscher Rebsortensekte heute schon

[WAS IST WINZERSEKT?]

Der Begriff „Winzersekt“ ist in der Schaumweinordnung der EG genau geregelt und mit hohen Anforderungen definiert. Danach muss das Produkt aus Grundweinen des Weinbaubetriebes hergestellt werden, die ausschließlich aus selbsterzeugten Trauben des Betriebs stammen. Der Begriff ist ausschließlich den Sekten vorbehalten, die nach dem klassischen Flaschengärverfahren hergestellt werden. Das heißt, dass die zweite Gärung in der Flasche erfolgen und der Sekt vor dem Entfernen des Hefepfropfens (Degorgieren) mindestens neun Monate gelagert werden muss. Viele Winzersekte ruhen sogar noch länger auf der Hefe, um einen Spitzensekt zu erhalten. Versektung im Auftrag durch Erzeugergemeinschaften oder Lohnabfüller ist zulässig, sofern Trauben, Traubenmost bzw. noch nicht fertig ausgebaute Grundweine verwendet werden.

Das Etikett muss Angaben über den Weinbaubetrieb, die Rebsorte und den Jahrgang enthalten.



bei 10 Prozent der gesamten deutschen Erzeugung liegt. Auch die großen deutschen Sekthersteller haben sich auf diesen Trend eingestellt. Hochwertige Riesling-Sekte zählen inzwischen im gut sortierten Lebensmittelhandel zu den Alternativen.

Diese Cuvées dürfen allerdings nur selten die Bezeichnung „Winzersekt“ tragen. Dieser

Begriff ist für Spitzenprodukte reserviert, die strenge Auflagen in der Herstellung erfüllen. Diese Entwicklung hin zu Sekten aus guten Grundweinen zeigt, dass in der Öffentlichkeit das Bewusstsein für Qualität geschärft worden ist. Viele Konsumenten erkennen, dass ein gutes Ausgangsmaterial wie beim Wein die beste Basis für Qualität ist. Weinkundige Verbraucher finden in den Rebsorten-Cuvées den

Geschmack wieder, den sie schon beim entsprechenden Wein ihrer Sorte schätzen gelernt haben. Hierbei tragen auch die Sektprämierungen der Landwirtschaftskammern und der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft Früchte. Bei diesen offiziellen Wettbewerben werden strenge Qualitätsmaßstäbe angelegt.

Qualität ist bei Sekt viel schwieriger zu normieren als bei Wein. So gilt das Qualitätsmerkmal des zuckerfreien Extrakts nur sehr eingeschränkt, weil hohe Werte den Sekt „füllig“ und „dick“ machen. Wer sich nicht an bekannten Markennamen orientieren will, sondern „handwerklich“ hergestellte, individuelle Cuvées bevorzugt, wird bei seinem Winzer, bei der Genossenschaft oder im Fachhandel und in der Gastronomie überall fündig. Hier sind die Kriterien für Qualität, die auch beim Weineinkauf entscheidend sind, auf dem Etikett leicht nachzuvollziehen: Die Herkunft der Grundweine, die Rebsorte, die Herstellungsmethode und die amtliche Prüfnummer. Auch hochwertige Markensekte oder im Lohnverfahren bei Sektkellereien hergestellte „Eigenausstattungen“, also Sekte mit dem eigenen Etikett des Händlers, können diesen Anspruch erfüllen. Entscheidend für die Qualität des Endprodukts ist nämlich vor allem die Qualität der Grundweine.

Dies gilt auch für den Perlwein als kohlenstoffhaltigen, moussierenden Wein, der zur Zeit seine Renaissance erlebt und mittlerweile bei vielen Winzern zum Standardrepertoire gehört. Seit Beginn der 1990er Jahre werden wieder nennenswerte Mengen produziert und häufig unter der Bezeichnung „Secco“ vermarktet. Der Absatz von deutschen Perlweinen wird auf eine zweistellige Millionenzahl geschätzt.

Perlwein ist nicht mit Sektsteuer belegt und deshalb meist preisgünstiger. Der Kohlendruck beträgt nur 1 bis 2,5 bar im Gegensatz zu Sekt (über 3,5 bar). Perlwein kann aus Deut-

schem Wein oder Qualitätswein hergestellt werden.

Bei Perlwein darf – im Gegensatz zum Sekt – Kohlendioxid zugesetzt werden. Bei zugesetzter Kohlendioxid kann es sich entweder um gärungseigene (endogene) Kohlendioxid handeln, d. h. sie muss bei der Vergärung von Most zu Wein entstehen, oder um technische (exogene) Kohlendioxid, die ganz oder teilweise industriell hergestellt wurde.

Perlweine sind häufig süßer als Sekte. Ein Perlwein mit der Geschmacksbezeichnung trocken darf bis zu 35 g/l Restzucker haben, ein halbtrockener hat zwischen 33 g/l und 50 g/l Restsüße und Perlweine mit der Bezeichnung „mild“ haben eine Restsüße von mehr als 50g/l.

Perlweine oder Seccos eignen sich ideal als Apéritif oder als unkompliziertes und leichtes Getränk bei höheren Außentemperaturen.

[SO WIRD SEKT SERVIERT!]

Kühl serviert schmeckt Sekt am besten! Aber lassen Sie ihn nie im Tiefkühlfach schockfrieren, denn eiskalt verliert er sein Aroma. Die richtige Trinktemperatur hat der Sekt nach 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank erreicht (zwischen 6° und 10° C). Ein mit Wasser und Eis gefüllter Kühler für die geöffnete Flasche ist hilfreich zur Erhaltung der Temperatur. Ein Tipp: Lassen Sie den Propfen beim Öffnen der Flasche nicht knallen, sondern drehen Sie bei schräger Flaschenhaltung den Korken langsam heraus.

KURZE ZUSAMMENFASSUNG

Sekt wird durch die erste oder zweite Gärung hergestellt, muss einen tatsächlich vorhandenen Alkoholanteil von mind. 10% Vol. aufweisen und einen Kohlendioxiddruck von mind. 3,5 bar.

Deutscher Sekt wird ausschließlich in Deutschland aus deutschen Grundweinen hergestellt.

Sekt b. A. (bestimmter Anbaugebiete) unterliegt den gleichen strengen Regelungen hinsichtlich Verschnitt und Herkunftsbezeichnung wie Qualitätswein b. A. Seine Qualität wird amtlich geprüft.

Winzersekt ist ein besonders individuelles Erzeugnis unserer Winzer, das nach dem traditionellen Gärverfahren hergestellt wird. Jahrgang, Rebsorte und Erzeuger sind stets auf dem Etikett angegeben. Winzersekt entspricht der Erzeugerabfüllung.

Crémant darf zusätzlich zu dem Begriff „Sekt b. A.“ in Verbindung mit dem Namen des bestimmten Anbaugebiets (z.B. „Crémant Baden“ oder „Baden Crémant“ verwendet werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt werden:

- › mindestens 9 Monate Lagerung auf der Hefe
- › traditionelles Gärverfahren
- › bei weißem Sekt Mostgewinnung durch Ganztraubenpressung (max. 100 l für 150 kg Trauben)
- › max. 150 mg/l SO₂
- › max. 50 g/l Restzucker
- › gegebenenfalls zusätzliche nationale Regeln

Der Umgang mit Wein

Der korrekte Umgang mit Wein strahlt nicht nur Kompetenz aus und wirkt dadurch imagefördernd, er sorgt vor allem für den nötigen Abverkauf und Umsatz. Egal ob in der Gastronomie, im Fach- oder Lebensmitteleinzelhandel: Um Kompetenz in Sachen Wein unter Beweis zu stellen, reicht es nicht, ein möglichst umfangreiches Weinangebot zu führen. Das Handling muss stimmen. Selbstverständlichkeiten scheitern in der Praxis aber oftmals bereits an äußeren Sachzwängen – beispielsweise am fehlenden geschulten Personal. Manche Probleme lassen sich mit einfachen Mitteln beheben oder gleich von vornherein vermeiden.

Absatzorientiertes Weinsortiment

Unabhängig von der jeweiligen Betriebsform gilt: Ein gast- bzw. kundengerechtes Weinsortiment ist repräsentativ, attraktiv, abwechslungsreich und beständig. Am besten lässt sich dieses Ziel realisieren durch eine gesunde Mischung aus Kern-, Spezial- und Aktionsortiment.

Das **Kernsortiment** enthält alle Weine, die ständig nachgefragt werden, bzw. die unbedingt geführt werden müssen, um die Erwartungen der Kunden zu erfüllen.

Das **Spezialsortiment** soll die Wünsche nach Besonderheiten und Spezialitäten erfüllen. Es dient der Imagepflege des Betriebes, der Profilierung gegenüber den Mitbewerbern. Aber Vorsicht: die genannten Imagegründe sollten nicht dazu verführen, prestigeträchtige Weine in solch riesigen Mengen zu lagern, dass Sie am Ende darauf sitzen bleiben. Damit wird nur Lagerkapazität vergeudet und unnötig Kapital gebunden. Wenn der Bestand an hochpreisigen Gewächsen sich dem Ende zuneigt, kann in der heutigen Zeit in der Regel kurzfristig für Nachschub gesorgt werden. Sie können Platz und Kosten sparen, wenn Sie die Lagerung so weit als möglich Ihren Lieferanten überlassen. Die Gestaltung des Spezialsortiments hängt ab vom Umfang des Kernsortiments, vom Bekanntheitsgrad der Spezialitäten und des gastronomischen Betriebes bzw. des Handelsgeschäfts

sowie vom Engagement der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Zu den Spezialitäten zählen unter anderem:

- › besondere Rebsorten in interessanten Geschmacksrichtungen
- › speziell ausgebaute Weine (z. B. Barrique)
- › ältere Jahrgänge
- › Raritäten
- › besonders hochwertige Qualitäten (z. B. Eiswein)

Das **Aktionsortiment** wird zu bestimmten Anlässen oder aus betrieblichen Gründen aktiviert, um für eine Absatzbelebung zu sorgen. Es beinhaltet im Wesentlichen:

- › Weine, die eigens für bestimmte Aktionen eingekauft wurden (wobei der Phantasie keine Grenzen gesetzt sind) und
- › Restposten aus dem Kern- oder Spezialsortiment, die zur Lager- bzw. Sortimentsbereinigung (evtl. zu Sonderpreisen) schnell abgesetzt werden sollen.

In der Gastronomie

Ein besonderes Augenmerk bei der Sortimentsgestaltung soll auf die Angebots- bzw. Ausschankformen gelegt werden. Weine werden in zwei Angebotsformen offeriert:

- › als Flaschenweine (0,25, 0,375, 0,5, 0,75, 1,0 Liter oder 1,5 Liter Magnum)
- › als Ausschankweine (glasweise 0,1, 0,2 oder 0,25 Liter, bzw. in Karaffen unterschiedlicher Maße sowie aus Flaschen und vom Fass).

Grundsätzlich eignen sich alle Qualitätsstufen zum offenen Ausschank.

Hochwertige bzw. hochpreisige Weine finden bei glasweisem (0,1 Liter) Angebot besondere Akzeptanz. Dies gilt besonders beim Apéritifangebot mit Wein und Sekt.

Besonders attraktiv und kalkulatorisch interessant wird das glasweise Angebot in Verbindung mit dem Speisenangebot. Es motiviert den Gast zum Weingenuss und bietet zusätzliche Gelegenheit verschiedene Weine zum Essen zu wählen.

Kein Wunder, dass die Nachfrage nach offenen Weinen ständig steigt, denn:

- › der offene Wein lädt zum Probieren ein
- › dem einzelnen Gast ist eine ganze Flasche oft zu viel
- › auch in Gesellschaft kann jeder Gast nach seinem Geschmack wählen
- › der offene Wein erscheint preisgünstiger.

Das verstärkte Angebot offener Weine schafft neue Weinfreunde, erleichtert dem Gast die Kaufentscheidung und wirkt deshalb absatzfördernd und positiv auf die Rendite.

Dabei kommt es nicht nur auf eine ansprechende Optik an, sondern selbstverständlich auch auf eine Sortimentsbestückung, die die Ansprüche und Erwartungen Ihrer Gäste erfüllt. Diese Anforderungen sind wiederum gekoppelt an den jeweiligen Betriebstyp, die Gästestruktur und den Standort eines gastronomischen Unternehmens. Eine kleine Imbiss-Stube in einer Arbeitersiedlung am Rande einer Metropole sollte andere (und weniger) Weine führen



Weinempfehlung
im Restaurant

als eine Studentenkneipe in der City, ein First Class Hotel in einer Kurstadt oder ein Weinlokal im Herzen eines Anbaugebietes. Erst über die Analyse dieser Einflussgrößen erhält man solide Grundlagen für die Gestaltung eines passenden, erfolgversprechenden Weinsortiments.

SORTIMENTSGRÖSSEN

Das optimale Sortiment kann hier nicht empfohlen werden, dazu sind die betrieblichen Rahmenbedingungen der Gastronomie zu unterschiedlich. Jedes Sortiment ist in seinem Umfang – also in Tiefe und Breite – von einer Vielzahl von betriebspezifischen Gegebenheiten abhängig. Gästestruktur, Verweilgründe und Verweildauer müssen ebenso berücksichtigt werden wie Beschaffungswege, Lagermöglichkeiten und Personalausstattung.

Zudem ist zu überlegen, ob mit einem Schwerpunktsortiment oder mit einem umfassenden Sortiment die Unternehmensziele besser verfolgt werden können. Auch kann der Grundsatz „weniger ist oft mehr“ Gültigkeit haben. Entscheidend ist, dass die Gäste nichts vermissen.

Unsere Empfehlungen beruhen auf Erfahrungswerten und berücksichtigen die Mindestanforderungen an ein einigermaßen attraktives Weinangebot.

Selbst das optimal gestaltete Sortiment bedarf einer wirkungsvollen Präsentation. Gut geschultes Personal stellt einen erheblichen Kostenfaktor dar und wird nicht immer in der erforderlichen Quantität und Qualität verfügbar sein. Eine aussagekräftige Weinkarte kann hier quasi eine „Ersatzberaterfunktion“ einnehmen.

EMPFEHLUNGEN ZUR GESTALTUNG DER WEIN- BZW. GETRÄNKEKARTE

Die in der deutschen Gastronomie Verwendung findenden Wein- bzw. Getränkekarten sind im Erscheinungsbild ebenso vielfältig wie das gesamte gastronomische Angebot. Ihre äußere Gestaltung ist sowohl von Einfachheit als auch von nahezu künstlerischer Phantasie geprägt. Trotz der vielfältigen Erscheinungsformen kann man bei der Masse der Karten eine Gemeinsamkeit feststellen: Sie spiegeln eine oft große Unsicherheit bei der inhaltlichen Gestaltung wider. Diese Unsicherheit ist oft auf eine leichtfertige Betrachtungsweise der Funktionen, die eine Wein- bzw. Getränkekarte erfüllen soll, zurückzuführen.

FUNKTIONEN DER WEIN- BZW. GETRÄNKEKARTE

Die Anzahl der Betriebe, die eine reine Weinkarte verwenden, wird beschränkt sein, deshalb sprechen wir hier besser von einer Getränkekarte. In ihr ist die Weinkarte als weitgehend selbständiger Teil integriert. Eine gut konzipierte Getränkekarte kann drei wesentliche Funktionen erfüllen:

- › Informationsmittel und Entscheidungshilfe für den Gast
- › Werbeträger für Unternehmen und Betrieb
- › Arbeits- und Schulungsmittel (vorwiegend für das Service-Personal)

Alle diese Funktionen müssen bei der Gestaltung ausreichend berücksichtigt werden.

Eine Weinkarte, die dem Gast gerecht wird, sollte folgenden Anforderungen entsprechen. Sie soll...

... **übersichtlich sein.**

Der Aufbau muss logisch sein und die Darstellung übersichtlich.

Die Gliederung der Weinkarte ist abhängig von der Sortimentsbreite. Sie ist aber vor allem abhängig von der Anzahl der angebotenen Weine mit gleichen Produktmerkmalen hinsichtlich:

- › Angebotsform bzw. Ausschankform
- › Weinart
- › Anbaugbiet
- › Rebsorte
- › Geschmacksrichtung
- › Güteklasse
- › Jahrgang (jüngere vor älteren)

Das Sortiment diktiert also, welcher Aspekt bei der Gliederung vorherrschen soll, wobei stets nur ein Aspekt dominieren soll und die anderen nachgeordnet werden. Bei einer Gliederung nach Anbaugebieten empfiehlt es sich, die Anbaugebiete mit den geringsten Angebotsmengen (Anzahl der Sorten) jeweils an den Anfang und an das Ende des Angebotes zu stellen und dann jeweils die Angebotsmengen zur Mitte ansteigen zu lassen. Empfehlenswert bei einem sehr umfangreichen Sortiment ist ein Inhaltsverzeichnis.

... **informativ und konsumanregend sein**

Von einer informativen Weinkarte profitiert nicht nur der Gast, sondern auch der Service. Daher sollten zumindest die Etikettenangaben wie Anbaugbiet, Rebsorte, Jahrgang, Güteklasse, Alkoholgehalt, Geschmacksrichtung und Erzeuger wiedergegeben werden. Darüber hinaus ist eine realistische und positive Weinbeschreibung für den Gast hilfreich und regt zum Weinkonsum an. Auch zusätzliche Pro-

duktinformationen wie z. B. zum Ausbau („im Holzfass gereift“, „im Barrique ausgebaut“) sollten dem Gast nicht vorenthalten werden. Kleine Geschichten, Anekdoten und Bilder regen ebenso zum Weinkonsum an und verkürzen auch einmal die Wartezeit. Die Weinkarte soll Lust auf Wein machen, daher spielt auch das Aussehen der Karte eine wichtige Rolle. Die Weinkarte sollte optisch ansprechend sein, angenehm anzufassen und strapazierfähig sein.

.. **aktuell sein.**

Eine gastgerechte Weinkarte sollte stets auf dem neuesten Stand sein und regelmäßig aktualisiert werden.

... **zum Betrieb passen**

Material, Gestaltung, Inhalt und Umfang der Weinkarte sollten zum Stil und zum Image des Betriebes passen.

Es müssen natürlich auch die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden. Für die Angaben auf der Getränkekarte gelten fast ausnahmslos die gleichen Bestimmungen wie für die Etikettierung. Gleichzeitig ist aber auch die Preisangabenverordnung zu beachten. Globalhinweise sind möglich, eine detaillierte Weinbezeichnung und Weinbeschreibung fördert das Vertrauen.

Im Handel

Bereits heute werden mehr als drei Viertel aller in Deutschland verkauften Weine über den Lebensmittelhandel abgesetzt – eine Menge, die die Bedeutung dieses Vertriebskanals eindrucksvoll untermauert. Pauschale Empfehlungen für den richtigen Umgang mit Wein im LEH abzugeben, wären allerdings wenig seriös. Die unterschiedlichen Betriebstypen (vom Discounter über den Supermarkt bis zum Warenhaus) sind nun mal nicht über einen Kamm zu scheren. Schließlich verfolgt jede dieser Handelsformen eine eigene Strategie, die wiederum die Größe und Zusammensetzung des Weinsortiments bestimmt. Alle Unternehmen des Lebensmittelhandels vereint jedoch eine Sache: sie alle wollen (und müssen) sich in einem immer härter werdenden Verdrängungswettbewerb auf irgendeine Art gegenüber den Mitbewerbern profilieren. Die Unterschiede: die einen tun das über aggressive Preise, die anderen über ein (vermeintlich) prestigeträchtiges Sortiment, gekoppelt an besondere Service- und Dienstleistungen. Bei den einen muss sich Wein gleichsam von allein verkaufen, bei den anderen über eine gut funktionierende Weinberatung.

Auch im Weinfachhandel und Getränkehandel steht und fällt ein gutes Weinkonzept (abgesehen von einem repräsentativen Weinsortiment) mit der Qualität der Kundenberatung sowie den angebotenen Service- und Dienstleistungen. Als Mindestanforderungen sollten gelten:

- › Präsenz eines Ansprechpartners. Nichts ist schlimmer, als wenn sich der Kunde am Weinregal allein gelassen fühlt.
- › Vermeiden großer Wartezeiten
- › Freundliches Auftreten
- › Geduldig auf die jeweiligen Kundenwünsche eingehen, Sonderwünsche berücksichtigen



Verkostung im Weinfachhandel

- › Weine kurz, prägnant und nachvollziehbar beschreiben
- › Keine nichtssagenden Floskeln zur Weinbeschreibung benutzen („ausgezeichneter Tropfen“, „der ist einfach super“, „ein Wein für jeden Geschmack“), sondern zutreffende Attribute verwenden („säurebetont“, „gerbstoffreich“, „frisch“, „fruchtig“ ...)
- › Preisvorstellungen des Kunden beachten
- › Verkostungsmöglichkeiten, Weinproben und Kundenseminare anbieten
- › Reklamationen kulant behandeln
- › Zusätzliche Kaufanreize schaffen
- › Mengenrabatte bei größeren Aufträgen
- › Lieferservice zu günstigen Konditionen und natürlich ein auf die Kunden maßgeschneidertes Sortiment, das keine Kundenwünsche offen lässt. Auch hier gilt: sollte ein gewünschter Wein nicht verfügbar sein, bei Kollegen erkundigen. Auch wenn bei solchen Geschäften kurzfristig nichts hängen bleibt, dieses Engagement macht auf den Kunden ungemein Wirkung und fördert längerfristig die Kundenbindung.



Das Deutsche Weininstitut zeichnet Lebensmitteleinzelhändler sowie Fachhandelsgeschäfte die über ein herausragendes Angebot unterschiedlicher Qualitätsweine aus deutschen Anbauregionen verfügen und eine gute fachliche Beratung bieten mit dem Titel „Ausgezeichnete Weinabteilung“ bzw. dem Fachhandelspreis des DWI aus. Die Logos zeigen den Kunden, dass sie hier mit entsprechend guten Sortiments- und Serviceleistungen rechnen können.

Die richtige Weinbeschreibung

Der internationale Trend beim Weinkonsum geht in Richtung „drinking less but better“. Rahmenbedingungen wie Anti-Alkoholkampagnen, Diskussionen um Promillegrenzen, Fitness- und Gesundheitswelle sorgen zusätzlich dafür, dass Weinkonsumenten weniger Wein trinken. Dafür darf's dann aber etwas Besseres oder zumindest Teureres sein. Genießen und etwas erleben stehen dabei im Vordergrund. Weintrinken bedeutet für diese Mitmenschen nicht bloßen Weinkonsum, sondern ein Erlebnis. Zu diesem Erlebnis gehört auch das Fachsimpeln über Weine, Regionen oder bestimmte Weinmacher. Das Weinwissen auf Konsumentenseite hat in den letzten Jahren immens zugenommen. Auf der anderen Seite sind dadurch die Ansprüche und Anforderungen an Weinverkäufer im Handel bzw. Servicemitarbeiter in der Gastronomie gestiegen. Auf die Frage „Wie schmeckt dieser Tropfen eigentlich?“ muss da schon mehr kommen als „ausgezeichnet“, „einfach super“, „der wird Ihnen sicherlich munden“ usw. Das andere Extrem bilden zu sehr ins Detail gehende Weincharakterisierungen, die bei manchem Gast (bzw. Kunden) nicht gut ankommen. Für eine kompetente, aussagefähige Weinbeschreibung reicht es aus, über folgende Eigenschaften zu informieren: Farbe, Geruch, Aroma, Geschmack, Körper, sowie Alter bzw. Reife. Vorteilhaft ist es, wenn sich die Beschreibung von Aroma und Geschmack an vertraute Wahrnehmungen anlehnt.

Beispiele:

- › Der Duft erinnert an reife Pfirsiche
- › Schmeckt ähnlich wie eine saftige Birne
- › Wirkt auf der Zunge cremig
- › Das Aroma erinnert deutlich an reifen Holunder



Einkaufen im Weinfachhandel

POSITIVE WEINBESCHREIBUNGEN		
Farbe	Geruch	Geschmack
Weißwein grünliches gelb, hellgelb, strohgelb, goldgelb, honiggelb, bernsteinfarben	verhalten, dezent, zartes Bukett, feines Bukett, duftig, blumig, bukettreich, feinwürzig, würzig, fruchtig, aromatisch, aromareich	Süße sehr trocken, trocken, halbtrocken, lieblich, angenehme Süße, betonte Süße
Rosé & Weißherbst gelblich rot, rotgold, lachsrot, sehr helles Rot		Säure mild, feine Säure, säurebetont, spritzig, lebendig
Rotwein ziegelrot, rubinrot, granatrot, schwarzrot, braunrot, violettrot		Gerbstoff gerbstoffmild, weich, rund, samtig, gerbstoffbetont, adstringierend
		Körper leicht, schlank, gehaltvoll, körperreich, extraktreich
		Alter und Reife jung, jugendlich, frisch, entwickelt, auf seinem Höhepunkt, ausgereift, reif, edelfirn

Selbstverständlich kann es auch im bestens geführten gastronomischen Betrieb einmal vorkommen, dass der Inhalt einer Flasche nicht hält, was das Etikett verspricht und der Wein sich nach dem Öffnen überaltert oder mit Korkgeschmack präsentiert. Auf dem Tisch des Gastes sollte ein solcher Tropfen allerdings niemals landen.

Welcher Wein zu welchen Speisen?

Ein Wein für sich genommen kann einen noch so tollen Trinkgenuss bieten, wenn er nicht zum gewählten Essen passt, ist es mit dem Genuss vorbei. Man muss sich schon etwas intensiver mit der Materie beschäftigen, um herauszufinden, welche Weine mit welchen Speisen harmonieren. Zumal es in der Regel fast unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten gibt, die man sich in einem jahrelangen Erfahrungsprozess regelrecht erarbeiten muss. Die uralte Faustregel „zu dunklem Fleisch stets Rotwein, zu hellem Fleisch nur Weißwein“ ist längst passé. Neue kreative Arten zu kochen, die leichte, phantasievolle und auf natürliche Aromastoffe ausgerichtete Küche lassen völlig neuartige Kombinationen zu und eröffnen vor allem dem Weißwein neue Einsatzfelder. Die angestrebte Harmonie lässt sich allerdings nur dann erreichen, wenn sich Wein und Speise besonders ähnlich sind – das heißt, wenn Rohstoffe, Zutaten und Zubereitung der Speisen Ähnlichkeiten in Fülle und Gehalt, Duft- und Geschmacksnoten sowie Duft- und Geschmacksintensität gewährleisten.

Drei Grundsätze gilt es dabei zu beachten:

- › Wein und Speise sind bei Tisch gleichberechtigte Partner.
- › Der Wein soll den Geschmack der Speise unterstreichen, er darf ihn höchstens leicht dämpfen, nicht jedoch überdecken.
- › Die Weinfolge soll (ebenso wie die Speisenfolge) in Aroma und Geschmack sowie in Gehalt und Fülle eine Steigerung erfahren.



Vielfältige Genusserlebnisse

ZUSAMMENSPIEL ZWISCHEN WEINEN UND SPEISEN

Alkohol erhöht den Eindruck der Süße, verstärkt die Wirkung von Gewürzen und verhilft zu einer funktionierenden Verdauung. Ein niedriger Alkoholgehalt im Wein lässt die Säure stärker hervortreten. Trockene Weine mit hohem Alkoholgehalt wirken milder als trockene mit niedrigem Alkoholgehalt. Bitterstoffe, die sich im Wein oder durch Rösten, Grillen oder Schmoren in den Speisen befinden, harmonisieren die Süßeempfindung und mäßigen die Säureempfindung. Bitterstoffe werden langsam wahrgenommen, halten aber lange an. Sie sind bekömmlicher in Verbindung mit gerbstoffhaltigen, alkoholreichen Weinen.

Stark fetthaltige Speisen sind bekömmlicher mit Weinen, die reich an Säure, Gerbstoff und Alkohol sind. Diese drei Weinkomponenten regen übrigens Appetit und Verdauung besonders an.

Kräftig gewürzte Speisen (z. B. mit Pfeffer, Chili, Curry oder Tabasco) schmecken in Verbindung mit alkoholreichen Weinen noch kräftiger. Bei Weinen, die neben einem hohen Alkoholgehalt auch noch eine kräftige Säure besitzen, ist deshalb äußerste Vorsicht geboten.

Kohlensäure im Wein (und vor allem im Sekt) verdeckt teilweise die Süßeempfindung. Zu Speisen getrunken wirken diese (Schaum-) Weine süßer als sie tatsächlich sind. Schaumweine der Geschmacksrichtungen extra trocken bis extra brut sind zum Essen besser geeignet als trockene bis milde (Ausnahme: Desserts).

Salz steigert die Wahrnehmung der Aroma- und Bitterstoffe in Wein und Speisen.

Säure unterstützt die Süße (z.B. Zitronensaft auf Erdbeeren). Vorübergehend verdeckt sie

auch Bitterkeit. In Verbindung mit stark säurehaltigen Weinen werden säurehaltige Speisen unbedenklich und können Sodbrennen verursachen. Fetthaltige Speisen werden hingegen durch Weine mit guter Säure leichter verdaulich.

Süße erhöht schließlich die Wahrnehmung der Aromastoffe im Wein und mäßigt den Eindruck von bitter und sauer. Sehr trocken ausgebaute Weine wirken in Verbindung mit Speisen (da diese Salz und Zucker enthalten) milder und harmonischer.

Die optimale Auswahl von Weinen zum Essen obliegt zudem einer Anzahl weiterer Kriterien wie Tageszeit, Jahreszeit, Außentemperatur, Anlass (feierlich, einfach), Zusammensetzung des Personenkreises (Alter, Weinverständnis), Preis (was dürfen die Weine kosten?) oder Menüfolge. Die Weine und Speisen sollten nach Möglichkeit in nebenstehender Reihenfolge serviert werden.

Weine und Speisen lassen sich nach analytischer Betrachtung in wesentliche Grundkategorien einordnen. Diese Einordnung wird bestimmt von Aroma, Geschmack und Würze.

A = neutral gehaltene, dezente Weine und Speisen

B = aromatische, pikante, würzige Weine und Speisen

I = leichte Weine und Speisen

II = kräftige, gehaltvolle Weine und Speisen

In welcher Kategorie der jeweilige Wein einzuordnen ist, ist von verschiedenen Produktmerkmalen abhängig, z.B.:

- › Rebsorte
- › Herkunft
- › Qualitätsstufe
- › Geschmacksbezeichnung
- › Alter

Das Zusammenspiel zwischen Weinen und Speisen richtet sich nach dem schmeckbaren Gehalt an:	Weinfolge
Alkohol Bitterstoffen Fett Gewürzen Kohlensäure Salz Säure Süße	dezent vor würzig leicht vor gehaltvoll trocken vor süß weiß vor rot kühl vor warm
Speisenfolge	Rastermodell
dezent vor würzig leicht vor gehaltvoll leicht salzig vor mild/süßlich	<div style="text-align: center;"> <p>I leicht</p> <p>A dezent ————— B würzig</p> <p>II gehaltvoll</p> </div>

Ob die Speisen der einen oder anderen Gruppe zuzuordnen sind, hängt von der jeweiligen Zubereitungsart ab. Jedes Gericht vermittelt einen anderen Geschmackseindruck, wenn es gedünstet, gebraten, gekocht oder geschmort wird. Die dazu gereichte Sauce, cremig mit Sahne oder kräftigen Röststoffen des Bratenfonds, wie auch die Verwendung von Gewürzen und Kräutern sowie alle anderen Beilagen können die Grundsubstanz wie Fisch oder Fleisch beträchtlich verändern. Es ist daher eine reizvolle Aufgabe, für die einzelnen Gänge unterschiedliche Weine herauszusuchen. Bei kleineren Essen richtet man sich nach den hervorstechendsten Geschmackseindrücken.

Je ähnlicher sich Wein und Speisen im Grundcharakter (leicht bis gehaltvoll und dezent bis würzig) sind, desto leichter ist es, eine harmonische Verbindung zu erreichen. Harmonie ist Gleichklang und Ergänzung. Deshalb kann auch ein Rastermodell hilfreich sein, mit dem überprüft werden kann, welchen Standort Wein und Speise innerhalb des Rasters einnehmen. Stimmen die Standorte weitgehend überein, ist eine ideale Kombination erreicht.

EINORDUNGSBEISPIELE FÜR WEIN

Gehalt/Aroma	A dezent	B würzig
I leicht	Qualitätsweine/ Kabinettweine von Riesling, Silvaner, Weißburgunder	Qualitätsweine/ Kabinettweine von Müller-Thurgau, Bacchus, Scheurebe, Gewürztraminer
II gehaltvoll	Spätlesen von Riesling, Silvaner, Weißburgunder	Spätlesen von Grauburgunder, Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger

EINORDUNGSBEISPIELE FÜR SPEISEN

I leicht	Pochierter Fisch, Hausgeflügel, Blattsalate mit Sauce Vinaigrette	Asiatische Gerichte, Wildgeflügel, Schmorgemüse, Nudelgerichte mit aromatischen Saucen
II gehaltvoll	Fettreicher Süßwasserfisch, Muscheln, Hummer, Spargel mit Sauce Hollandaise	Gans, Ente, Haarwild, Gebratenes vom Rind oder Lamm, gehaltvoller Käse (Blauschimmel)

Wasser und Wein

Wasser ist als Begleitung zum Wein schon immer gerne gesehen, da es über wenig Eigengeschmack verfügt. Doch nicht jedes Wasser schmeckt gleich, kleine Nuancen lassen uns bei der Kaufentscheidung zu einer ganz bestimmten Marke greifen.

Mineralwasser kann den Weingenuss beeinflussen. Die Wahl des „falschen“ Wassers kann den bevorstehenden Trinkgenuss beim Wein beeinträchtigen. Entscheidend ist eine zum Wein passende, idealharmonische Zusammensetzung der Mineralien und Spurenelemente. So ist Wein nicht gleich Wein und Wasser nicht gleich Wasser.

Kohlensäurehaltiges Wasser eignet sich idealerweise zu säuremilden Weinen, wie z. B. Guttedel, Silvaner oder Grauburgunder und vor allem auch zu Weinen mit Restsüße. Dadurch wird die Zunge erfrischt und die Süße des Weines hervorgehoben.

Wasser mit mäßiger Kohlensäure ist besonders zu trockenen und säurebetonten Weißweinen empfehlenswert, da zu viel Kohlensäure die Säure im Wein noch verstärken kann.

Kräftige, tanninreiche Rotweine vertragen sich am besten mit stillem Wasser, das die Tannine neutralisiert. Aber auch für gehaltvolle z. B. im Barrique ausgebaute Weißweine ist stilles Wasser ideal.



Begleitung zum Wein

Das richtige Umfeld

Zu den absatz- und umsatzsteigernden Faktoren im Weingeschäft gehört auch das richtige Umfeld, in dem Wein angeboten wird. Ein stimmiges Umfeld sorgt für zufriedene Kunden bzw. Gäste, die gerne wiederkommen und mit ihrer Mund-zu-Mund-Propaganda für die beste Werbung sorgen.

FLASCHENWEINLAGERUNG



Liegende Lagerung der Weinflaschen

Unabdingbare Voraussetzungen für die Lagerfähigkeit von Flaschenweinen sind ausreichende Schwefelung, sterile Abfüllung und ein geeigneter Verschluss.

Neben diesen „technischen“ Kriterien hängt die Lagerfähigkeit außerdem von der Kellerbehandlung, vom Anbaugebiet und Jahrgang, von der Rebsorte und Leseart sowie der Qualität ab.

Auch die Inhaltsstoffe eines Weines, Alkohol, Säure, Restsüße und Gerbstoffe, beeinflussen die Lagerfähigkeit.

Als allgemeine Faustregel lässt sich formulieren:

- › Kleine Weine mit wenig Körper (Landwein, Qualitätsweine, teilweise Kabinett) reifen relativ schnell und sind nicht lange lagerfähig.
- › Höherwertige Gewächse (Prädikatsweine ab Spätlese, Erste und Große Gewächse) reifen hingegen langsamer und sind länger lagerfähig.

Als ideale Lagerbedingungen gelten:

- › Liegendlagerung bei einer langen Lagerdauer (bei einer kürzeren Lagerdauer empfiehlt sich Stehendlagerung, da der Wein so vor evtl. Korkschmecker besser geschützt wird)

- › in einem Raum mit minimalen Temperaturschwankungen (möglichst gleichbleibende Temperaturen zwischen 8 und 12°C, jedenfalls nicht über 15°C)
- › Luftfeuchtigkeit ca. 70 % (um ein Austrocknen der Korken und Schimmelbildung zu vermeiden)
- › Permanente Lichteinflüsse (insbesondere Sonnen- und Neonlicht) sowie Erschütterungen vermeiden
- › Sauberkeit
- › Gute Belüftung
- › Lagerung nicht in unmittelbarer Nähe von Geruchsherden wie Zwiebeln, Farben/Lacken, Benzin/Heizöl

Weinkeller, die optimale Lagerbedingungen bieten, besitzen in der heutigen Zeit absoluten Seltenheitswert. Deshalb empfehlen sich für die richtige Lagerung Weinklimaschränke oder besondere Flaschenkühlschränke, die von verschiedenen Herstellern angeboten werden. Der handelsübliche Kühlschrank eignet sich bestenfalls als kurzzeitiges Zwischenlager.

SERVIERTEMPERATUREN

Um bei einem Wein den optimalen Trinkgenuss zu erleben, ist die richtige Serviertemperatur von entscheidender Bedeutung.

Zu hohe Temperaturen beeinträchtigen das sensorische Erlebnis dadurch, dass sie die Empfindung von Frucht, Säure und Gerbstoff reduzieren. Werden Weißweine zu warm serviert, schmecken sie oft breit und plump. Bei Schaumweinen wirkt die Kohlensäure mitunter zu aggressiv.

Zu niedrige Temperaturen erhöhen die Empfindung von Frucht, Säure und Gerbstoff. Bei gerbstoffreichen Rotweinen werden dabei häufig interessante Geschmacksnoten vom Eindruck des Gerbstoffs verdrängt.

OPTIMALE TRINKTEMPERATUREN

Weinsorten	Temperatur
Sekt/Schaumwein	8 – 10° C
Weißwein jung, leicht reif, gehaltvoll	9 – 11° C 11 – 13° C
Rosé, Weißherbst	9 – 13° C
Rotwein jung, leicht gehaltvoll gehaltvoll und sehr gerbstoffbetont	14 – 16° C 16 – 18° C 18 – 20° C

Chambrieren: Bezeichnung für den Vorgang, bei dem ein Wein relativ langsam auf Zimmer-Temperatur (chambre = Zimmer) gebracht wird. Damit ist allerdings nicht die heutige Zimmertemperatur von gewöhnlich über 20° C gemeint, sondern eine Temperatur zwischen 18° und 20° C.

Frappieren: Vom französischen frappé (eiskühlt) abgeleitete Bezeichnung für das schnelle Abkühlen einer Flasche Schaumwein oder Wein. Ein Sektkühler wird mit kleinen Eisstückchen gefüllt, mit Wasser übergossen und mit einer Handvoll Salz bestreut. Dadurch taut das Eis und es entsteht Verdunstungskälte. Wenn nun die Flasche schnell zwischen den Händen gedreht wird, ergibt das eine sehr starke Kälteentwicklung. Diese Methode ist effektiv, aber nicht gerade schonend für den Wein, weil dadurch die Aromen regelrecht einfrieren.



Karaffe zum Dekantieren

LUFTKONTAKT, DEKANTIEREN, KARAFFIEREN

Leichte, frische Weißweine und feingliedrige Rotweine mit weniger Körper benötigen nach dem Öffnen der Flasche in der Regel wenig Luftkontakt, um ihre charakteristischen Eigenschaften zu entfalten. Sehr kräftige junge und ältere Rotweine mit starkem Säure-, Alkohol- und Gerbstoffgehalt brauchen hingegen häufig viel Luftkontakt. Hier empfiehlt es sich, den entsprechenden Wein einige Zeit vor dem Trinken zu öffnen und gegebenenfalls in eine Karaffe umzufüllen (karaffieren). Bei Weißweinen sorgt die Luft für eine gute Entwicklung der Aromastoffe. Ältere Gewächse mit einem deutlichen Alterston dürfen jedoch so wenig wie möglich mit Luft in Kontakt kommen. Auch Sekte und Schaumweine benötigen kaum Luftkontakt. Allerdings empfiehlt sich, nach dem Öffnen der Flasche kurz abzuwarten, bis sich die Kohlensäure etwas beruhigt hat. Ältere reife Rotweine, bei denen sich am Flaschenboden ausgefällte Gerb- und Farbstoffe (Depot) abgesetzt haben, sowie Weißweine mit Weinstein, sollten vor dem Genuss dekantiert d. h. in eine Karaffe/Dekanter umgefüllt werden.

Das richtige Glas

Zum richtigen Umfeld gehört natürlich auch das passende Glas. Bei der Auswahl des richtigen Glases spielen zahlreiche Kriterien eine wichtige Rolle. Vor allem ist darauf zu achten, dass Farbe, Aroma und Geschmack des Weines voll zur Geltung kommen. Die Frage, welches Glas zu welchem Wein, beschäftigte in den letzten Jahren die Gemüter so stark, dass sich inzwischen eine Vielzahl spezieller Kreationen auf dem Markt tummelt.

Immer mehr Glasherstellern gelingt es dabei, eine Fülle von Modellen anzubieten, die Funktionalität und ansprechendes Design miteinander verknüpfen.

TIPPS ZUM RICHTIGEN GLAS

- › Am besten eignen sich farblose, durchsichtige Gläser. Nur so können Farbe, Klarheit und Dickflüssigkeit des Weines beurteilt werden.
- › Zu dickwandige Gläser beeinträchtigen den Weingenuss.
- › Die eingeschenkte Weinmenge sollte nicht mehr als die Hälfte des Glases füllen.
- › Der Glasstiel sollte zumindest so lang sein, dass die Hand mit dem Kelch nicht in Berührung kommt und dadurch den Wein im Glas erwärmt.
- › Weißweingläser sollten einen relativ kleinen Kelch aufweisen, damit sich der Wein beim Stehen nicht zu schnell erwärmt und die Duftnoten nicht zu schnell entweichen.
- › Jüngere Rotweine brauchen je nach Gerbstoffgehalt einen größeren Kelch als reife Rotweine. Ein größerer Kelch bringt mehr Sauerstoff an den Wein und lässt ihn geschmeidiger erscheinen.
- › Hochwertige alte Weine gewinnen, wenn sie in Gläsern mit kleineren Kelchen serviert werden, da sie sonst zu rasch oxidieren.
- › In der Regel empfehlen sich Gläser mit sich nach oben hin schließendem Kelch, damit sich die Aromastoffe nicht seitlich verflüchtigen, sondern konzentrieren.

Wine in Moderation

Informationen zum verantwortungsvollen Weinkonsum

Wein steht für ein Genussgut mit hohem Kulturwert. Dies begründet sein gutes Image ebenso wie die Tatsache, dass er weniger missbräuchlich konsumiert wird. Damit dies auch so bleibt, engagiert sich die europäische Weinbranche in der gemeinsamen Initiative **Wine in Moderation** für den verantwortungsvollen moderaten Umgang mit Wein. Moderat – mit Maß und Stil – das ist die Botschaft!

Das **Wine in Moderation**-Programm beinhaltet die weinspezifische Kommunikation über gesundheitliche Vorzüge bei moderatem Konsum und die Risiken bei übermäßigem Gebrauch.

Die Deutsche Weinakademie (DWA) ist verantwortlich für die Umsetzung des europäischen Programms in Deutschland.

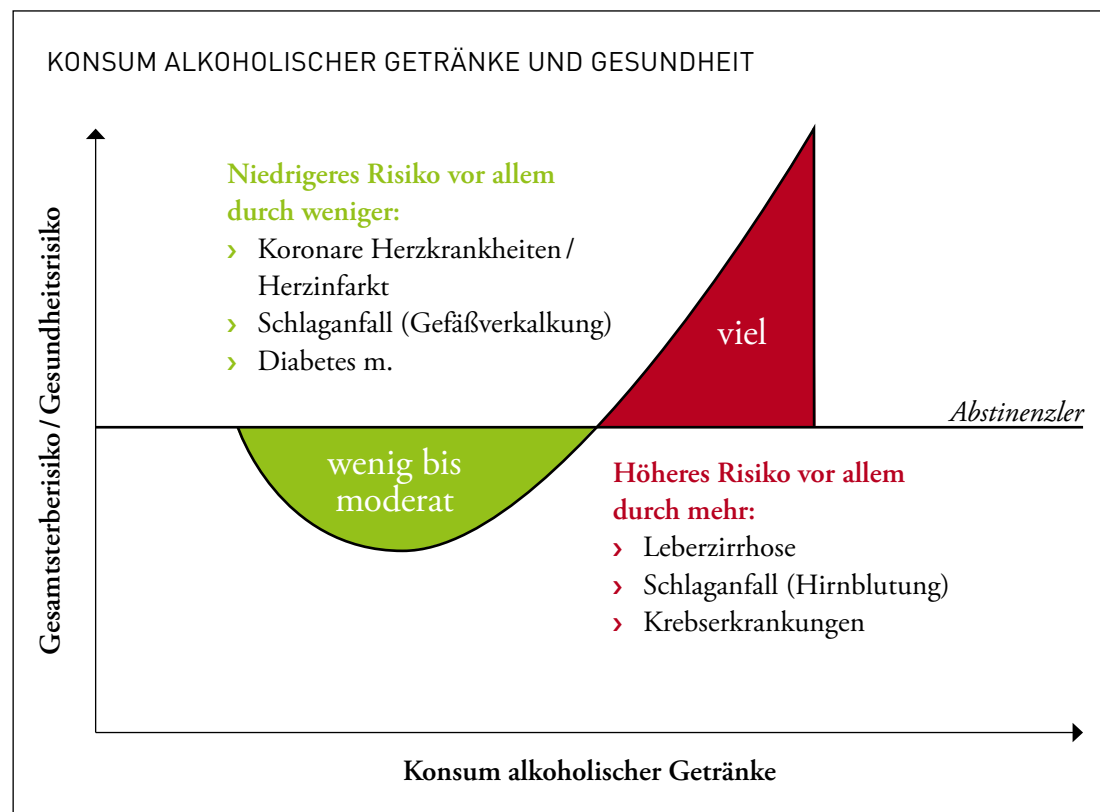
WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN



ZWISCHEN GENUSS UND RISIKEN

Zweifellos ist der Missbrauch alkoholischer Getränke jeder Art schädlich, der moderate Genuss allerdings nicht. Im Gegenteil. Die Wirkungen folgen dosisabhängig einer **J-Kurve**, d. h. die Summe der wissenschaftlichen Erkenntnisse zeigt, dass bis zu einer bestimmten Dosis für die meisten Menschen das Gesundheitsrisiko (Risiken aller Erkrankungen) verringert ist. Danach steigt das Risiko mit zunehmendem Konsum exponentiell an.



Weinphenole – das Besondere...

Phenolische Substanzen im Wein spielen bei der gesundheitlichen Bewertung eine besondere Rolle. Sie sind Radikalfänger (Antioxidanten), d. h. sie wirken den gefährlichen freien

Radikalen entgegen und verhindern so Schädigungen an und in den Zellen. Einige dieser Phenole kommen bevorzugt in Rotwein, andere bevorzugt in Weißwein vor. Sie finden sich vor allem in der Schale der Traube; zu ihnen zählen im Wesentlichen die Farb- und Gerbstoffe.



BEWUSST GENIESSEN – DIE DOSIS MACHT DAS GIFT!

Was ist eine **moderate Dosis**?

Für gesunde Erwachsene gilt:



Für den Mann: bis zu drei Trinkeinheiten
30 g pro Tag/Anlass = ca. 300 ml (eines 12,5 volumenprozentigen Weins)
bis 400 ml (eines 9,5 volumenprozentigen Weins) = ca. 2 Gläser



Für die Frau: bis zu zwei Trinkeinheiten
20 g pro Tag/Anlass = ca. 200 ml (eines 12,5 volumenprozentigen Weins)
bis 300 ml (eines 9,5 volumenprozentigen Weins) = ca. 1,5 Gläser

Ein bis zwei Abstinenztage in der Woche sind empfehlenswert.



BEWUSST VERZICHTEN: NICHT IMMER + NICHT FÜR ALLE!

In bestimmten Lebens- und Alltagssituationen sollte auf alkoholische Getränke generell verzichtet werden. Dies gilt auch für definierte Personengruppen:

- › Straßenverkehrsteilnehmer
- › Stillende
- › Schwangere
- › Kinder und Jugendliche
- › Suchtgefährdete (ehemalige Alkoholranke)
- › Personen mit bestimmten Erkrankungen/Medikation

RICHTIG GENIESSEN:

ES KOMMT NICHT NUR AUF DAS WIE VIEL SONDERN AUCH AUF DAS WIE AN.

Empfehlenswerte Konsumgewohnheiten:

- › Weingenuss zur Mahlzeit
- › (Mineral-)Wasser begleitend zum Weinkonsum
- › Integration des moderaten Weinkonsums in eine bewusste Lebensweise, wie gesunde Ernährung, Rauchverzicht und ausreichende körperliche Aktivität.

Glossar

Abbeeren:	» Entrappen
Abfüller:	Angabe auf dem Etikett; bezeichnet den Betrieb, der diesen Wein in Flaschen abgefüllt hat (aus eigenen oder zugekauften Trauben, Most oder Wein)
Abfüllung:	Einfüllen des fertigen Weines in Flaschen oder andere Behälter zur weiteren Lagerung.
Abstich:	Trennung des Weines von der Hefe nach der Gärung (auch nach der Schönung: Abtrennung des Weins vom Schönungsstrub)
Acetaldehyd (Ethanal):	Nebenprodukt bei der Gärung und Vorstufe des Alkohols (Ethanol).
Agraffe:	Bezeichnung für das kleine Drahtgeflecht (frz. Muselet), mit dem bei Schaumwein der Korken umwickelt und am Flaschenhals fixiert ist. Dies verhindert, dass durch den relativ großen Überdruck in der Flasche der Korken aus dem Flaschenhals herauskatapultiert wird.
Alkoholische Gärung:	Prozess im Weinmost zur Umsetzung von Zucker durch natürliche Weinhefen und wilde Hefen oder Reinzuchthefer in Ethanol und Kohlendioxid.
Ampelografie:	Rebsortenkunde, also das Unterscheiden und Beschreiben der Reb- und Traubensorten.
Amtliche Prüfungsnummer:	Von den Weinprüfstellen nach erfolgreicher Prüfung vergebene Nummer, die für Qualitätsweine erforderlich ist und zu den Pflichtangaben eines Etikettes gehört. » Qualitätsprüfung
Anreicherung (frz. Chaptalisation):	Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts (» Mostgewicht) durch Zugabe von Zucker vor Beendigung der Gärung. Die Anreicherung ist erlaubt bei Deutschen Weinen, Landweinen und Qualitätsweinen. Bei Prädikatsweinen ist die Anreicherung unzulässig.
Äpfelsäure:	Eine der beiden wichtigsten Fruchtsäuren in der Traube; kann durch biologischen Säureabbau abgebaut werden.
Äquatoreffekt:	Senkrechte Sonneneinstrahlung auf der Erde gibt es nur am Äquator; der Einfallswinkel der Sonne auf der Erde nördlich oder südlich vom Äquator ist schräg. Durch Steilhänge wird der schräge Winkel ausgeglichen und die Sonne scheint senkrecht auf diese Hänge. Die klimatischen Bedingungen sind daher an nach Süden ausgerichteten Steilhängen durch intensivere Sonneneinstrahlung besonders günstig.

Aroma, Aromen:	Nachweisbare, flüchtige Inhaltsstoffe des Weines, die sich in Geruch und Geschmack ausdrücken. In Abhängigkeit von der Herkunft der Aromen unterscheidet man zwischen Primäraromen (Aromen, die sich bereits in der Beere bilden), Sekundäraromen (Aromen die bei der Weinbereitung und Gärung entstehen) sowie Tertiäraromen bzw. Lageraromen (Aromen, die bei der Lagerung des Weines im Fass bzw. in der Flasche entstehen).
Ausdünnen:	Bei zu starkem Fruchtansatz können von Juni nach der Blüte bis August Trauben entfernt werden, um eine bessere Qualität der verbleibenden Trauben zu erreichen.
Auslese:	Prädikatsstufe; Weine aus vollreifen gesunden Trauben.
Badisch Rotgold:	Ein Rotling aus Baden, der durch Mischen von Grau- und Spätburgundertrauben entsteht.
Barrique:	Traditionelles französisches Fassmaß von ca. 225 l. Heute gebräuchlich für den Ausbau von Wein in neuen ungebrauchten Eichenfässern.
Begrünung:	In der Rebzeile gesäte oder durch natürlichen Aufwuchs gewachsene Gräser oder Pflanzen. Die Begrünung schützt vor Erosion und begünstigt das Bodenleben und damit die Humusbildung.
Bentonit:	Quelltonmineral, das als Schönungsmittel eingesetzt wird, um Eiweiß aus dem Most oder Wein zu entfernen und somit Trübungen vorzubeugen. » Schönung
Bereich:	Herkunftsbezeichnung für einen Teil eines bestimmten Anbaugebietes, der sich aus mehreren Lagen zusammensetzt. Bereichsbezeichnungen dürfen nur für Qualitäts- und Prädikatsweine verwendet werden.
Biologischer Säureabbau:	(Auch <i>malolaktische Gärung</i> oder <i>Milchsäuregärung</i> .) Umwandlung der Äpfelsäure in Milchsäure und Kohlendioxid durch Milchsäurebakterien.
Blanc de Noir(s):	Zulässige Bezeichnung für einen Wein, der aus Rotweitrauben hergestellt wird und eine weißweinähnliche Farbe aufweist.
Bocksbeutel:	Typische bauchige Flaschenform in Franken, aber auch in vier Ortsteilen Baden-Badens (Neuweier, Steinbach, Umweg, Varnhalt) und dem badischen Bereich Tauberfranken.

Böckser:	Weinfehler, der auf eine schwefelhaltige Verbindung mit starkem, unangenehmen Geruch zurückzuführen ist.
Botrytis Cinerea:	Schimmelpilz, Erreger der Sauerfäule und Edelfäule. » Edelfäule
Bukett:	Summe der im Wein befindlichen Duft- und Aromastoffe, die vom Geruchssinn wahrgenommen werden.
Chaptalisation:	» Anreicherung.
Chambrieren:	Den Wein langsam auf Zimmertemperatur bringen.
Classic:	Bezeichnung für Qualitätsweine gehobener Qualität aus gebietstypischen Rebsorten.
Cuvée:	Verschnitt von Trauben, Mosten oder fertig vergorenen Weinen; auch Bezeichnung für Verschnitt verschiedener Sektgrundweine zur Schaffung eines gleich bleibenden Geschmacksbildes.
Degorgieren:	Enthefung von vergorenem Schaumwein bei der traditionellen Flaschengärung.
Degustation:	Verkosten, Probieren von Wein.
Dekantieren:	Umfüllen des Flascheninhalts in eine Karaffe oder einen Dekanter zum Zurückhalten des Depots bei Rotwein oder des Weinsteins bei Weißwein.
Depot:	Bezeichnung für ausgefällte Gerb- und Farbstoffe und evtl. Weinstein, das sich während der Flaschenlagerung bildet.
DLG:	Abkürzung für Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft – u. a. zuständig für die Durchführung der Bundesweinprämierung.
Düngung:	Einbringen von mineralischen Nährstoffen (Phosphor, Nitrat, Kalium, Magnesium) oder Humus (Stallmist, Stroh, Rindenmulch) in den Weinbergboden.
Edelfäule:	Traubenfäulnis infolge des Befalls reifer Beeren durch den Pilz <i>Botrytis Cinerea</i> , dadurch Konzentration und teilweise Veränderung der Inhaltsstoffe.
Einzellage:	Kleinste mögliche Herkunftsbezeichnung, nur für Qualitäts- und Prädikatsweine zulässig.

Eiswein:	Prädikatsstufe; Wein, der aus gefrorenen Trauben hergestellt wird.
Entrappen:	Trennung der Traubenziele von den Beeren.
Entsäuerung:	Minderung des Säuregehalts im Most oder Jungwein durch verschiedene kellertechnische Verfahren, z. B. Zusatz von Kohlensäurem Kalk.
Erzeugerabfüllung:	Abfüllbezeichnung, die besagt, dass der Wein aus dem eigenen Weinberg stammt, selbst gekeltert und abgefüllt sein muss.
Erziehung:	» Rebenerziehung
Extrakt:	» Gesamtextrakt
Federweißer:	Gärender Most mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1 % vol. und weniger als drei Fünftel seines Gesamtalkoholgehaltes.
Firne:	Bezeichnung für einen Alterston im Wein, der erst nach längerer Flaschenlagerung auftritt.
Filtration:	Klärung des Mostes mittels Filtern.
Flachlage:	Ebenes bis leicht hängiges Weinbergsgelände.
Flaschengärung, traditionelle oder klassische:	Verfahren bei der Sektherstellung; der Grundwein wird in der Flasche zum zweiten Mal vergoren.
Fruchtrute:	Einjähriges Holz, das während des Rebschnitts ausgewählt wird und aus dem später die grünen, fruchttragenden Triebe wachsen. Alles übrige einjährige Holz wird beim Rebschnitt entfernt.
Fruchtsäuren:	Summe verschiedener Säuren im Wein (hauptsächlich Wein- und Äpfelsäure).
Fünf-Punkte-Schema:	Von der » DLG entwickeltes, anerkanntes Prüfverfahren für Wein, das bei allen offiziellen Prüfungen für Wein in Deutschland verwendet wird.
Ganztraubenpressung:	Methode bei der Herstellung von Weißwein; die unversehrten ganzen Trauben werden ohne vorheriges Abbeeren oder Quetschen gepresst.

Gelatine:	Schönungsmittel für Wein, das zur Gerbstoffausfällung und Klärung des Weines eingesetzt wird.
Gerbstoffe:	Gruppe von Stoffen, insbesondere Tannine, die einen herben, bitteren Geschmack im Wein hervorrufen.
Gesamtalkohol:	Summe von vorhandenem (tatsächlichem) und potentiellm Alkohol im Wein.
Gesamtextrakt:	Summe aller nichtflüchtigen Inhaltsstoffe des Weines, hauptsächlich Zucker, Gerbstoffe, nichtflüchtige Säuren, Glycerin, Mineralstoffe; » zuckerfreier Extrakt, » Restextrakt.
Glycerin:	Dreiwertiger Alkohol, der als Nebenprodukt bei der alkoholischen Gärung entsteht und v. a. von wilden Hefen produziert wird.
Golfstromklima:	Im Südwesten Deutschlands vorherrschendes, feucht-warmes Klima mit feuchten Sommern und milden Wintern.
Großlage:	Herkunftsbezeichnung, fasst mehrere Einzellagen zusammen.
Großraumgärung, auch Tankgärung:	Herstellungsbezeichnung beim Sekt; die zweite Gärung wird in einem größeren Drucktank vorgenommen.
Grundwein:	Ausgangsprodukt bei der Sektherstellung.
Güteklasse:	Qualitätsstufe eines Weines.
Gutsabfüllung:	Eine Erzeugerabfüllung, wobei der Betrieb von einem ausgebildeten Önologen geleitet werden muss und eine eigene Steuerbuchführung und die Selbstbewirtschaftung der Weinberge Voraussetzung sind.
Hefen:	Befinden sich als natürliche Weinhefen und wilde Hefen auf den Beerenhäuten bzw. werden dem Most oder der Maische vor der Gärung als Reinzuchthefen zugesetzt. Die Hefen sind für die Gärung verantwortlich und wandeln Zucker in Alkohol und Kohlensäure um.
Hektar:	Flächenmaß: 1 ha = 100 ar = 10.000 m ²
Hektarhöchstmengen-ertragsregelung:	Seit 1989 in den Anbaugebieten vorgeschriebene Mengenregulierung, die die maximal zugelassene Erntemenge pro Hektar gesetzlich vorschreibt.
Herbstbuch:	Kontrollheft, in das jeder Winzer während der Weinlese die am Tag geernteten Mengen und Qualitäten eintragen muss.

Kabinett:	Unterste Prädikatsstufe; Weine aus reifen Trauben mit eher geringem Alkoholgehalt.
Karaffieren:	Umfüllen des Weines in eine Karaffe zur Belüftung.
Keltern:	» Pressen
Klassische Flaschengärung:	» Flaschengärung
Klon:	Durch ungeschlechtliche Fortpflanzung aus einer einzelnen Rebsorte hervorgegangene Nachkommenschaft.
Kontinentalklima:	Im Osten Deutschlands vorherrschendes Klima mit heißen Sommern, kürzerer Vegetationsperiode und kalten Wintern.
Körper:	Summe von Weininhaltsstoffen, hauptsächlich Alkohol, Restzucker und Mineralstoffe.
Korkgeschmack, Korkschmecker:	Durch fehlerhafte Korken oder Schimmelpilze ausgelöster Weinefehler mit einem muffig-modrigen Geruch; Auslöser ist die Substanz Trichloranisol.
Kreuzung:	Begriff der Pflanzenzüchtung; Paarung zweier Sorten mit dem Ziel, eine neue Sorte mit vorher definierten Eigenschaften zu erhalten.
Lage:	» Einzellage; » Großlage
Laubschnitt:	Weinbergsarbeit im Juli/August; die grünen Triebe werden auf eine bestimmte Länge eingekürzt.
Maische:	Gequetschte oder gemahlene Trauben.
Maischeerhitzung:	Technik der Rotweinbereitung; durch Erhitzung der Maische werden die in der Beerenhaut enthaltenen roten Farbstoffe gelöst.
Maischegärung:	Traditionelle Art der Rotweinbereitung; nach dem Entrappen der Beeren wird die Maische vergoren, der entstehende Alkohol löst die Farbstoffe aus den Beerenhäuten.
Most:	Der abgepresste Saft der Beeren.

Mostgewicht:	Spezifisches Gewicht des Traubenmostes, d. h. das Gewicht des Mostes im Verhältnis zu seinem Volumen, ausgedrückt in Oechslegraden; das Mostgewicht ist ein Indikator des zu erwartenden Alkoholgehaltes.
Mostkonzentration:	Anwendungsverfahren zur Erhöhung des Alkoholgehalts durch Wasserentzug.
Mutation:	Genetische Veränderung im Erbgut eines Lebewesens oder einer Pflanze. Zum Beispiel wird vermutet, dass die Rebsorte Grauburgunder eine Mutation des Spätburgunders ist.
Oechsle:	» Mostgewicht
Oenologie:	Die Lehre/Wissenschaft vom Wein und von der Weinbereitung.
Oxidation:	Durch Sauerstoffeinwirkung hervorgerufene chemische Veränderung von Most oder Wein.
Perlwein:	(Auch als Secco bezeichnet) Schäumender Wein mit meist zugesetzter Kohlensäure.
Piwi:	Abkürzung für pilzwiderstandsfähige Rebsorte.
Potenzieller Alkohol:	Im Wein enthaltener unvergorener Zuckerrest.
Prädikatswein:	(Wein mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) Weinkategorie für Qualitätsweine mit besonderen Anforderungen, z. B. entsprechendes Mindestmostgewicht, Verbot der Anreicherung. Die einzelnen Prädikate sind Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese.
Pressen:	(Auch Keltern) Abdrücken der Maische zur Gewinnung von Traubenmost.
Pfropfrebe:	Durch Aufpfropfung eines europäischen Edelreises auf eine Unterlage – meist amerikanischer Abstammung – entstandene, reblausresistente Pflanze.
Qualitätswein:	(Wein mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) Güteklasse mit bestimmten Anforderungen an die Herkunft und an das Mindestmostgewicht. Der Wein muss vollständig aus Trauben zugelassener Rebsorten eines der 13 bestimmten Anbaugebiete gekeltert worden sein und ein bestimmtes Mindestmostgewicht aufweisen.

Qualitätsprüfung:	Vorgang zur Erteilung der Amtlichen Prüfungsnummer. Eine unabhängige Kommission prüft sensorisch jeden Qualitätswein („Qualität im Glas“).
Rebenerziehung:	Methode, mit denen der Wuchs des Rebstocks gelenkt und das Aussehen des Weinbergs gestaltet wird.
Rebschnitt:	Arbeitsvorgang im Winter, wobei das einjährige Holz bis auf ein bis zwei Fruchtruten entfernt wird.
Rebveredlung:	Vorgang zur Erlangung von Pfropfreben; bei der Rebveredlung werden nichttreblausresistente europäische Reben auf amerikanische Unterlagsreben aufgepfropft.
Refraktometer:	Optisches Instrument, das den Zuckergehalt eines Mostes in Oechsle durch Lichtbrechung anzeigt.
Reinzuchtheefe:	Durch Selektion erhaltene Trockenhefe, die zum Most gegeben wird, um die natürlich vorhandenen Hefen zu unterstützen und einen sofortigen Gärbeginn zu ermöglichen.
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK):	Konzentrierter Traubenmost, dem durch Destillation und Ausfällung die Nichtzuckerstoffe entzogen sind. Erlaubtes Mittel zur Anreicherung.
Restextrakt:	Gesamtextrakt abzüglich Zucker und Säure.
Restzucker, Restsüße:	Nicht zu Alkohol vergorener Zucker der Trauben bzw. des Mostes, der das Ergebnis eines spontanen oder absichtlich herbeigeführten Gärstopps ist.
Riesling Hochgewächs:	Zusatzbezeichnung für Qualitätsweine aus Riesling; als Hochgewächs bezeichnete Weine dürfen ausschließlich aus Rieslingtrauben hergestellt werden und müssen höheren Qualitätsansprüchen genügen.
Rosé:	Eine der vier Weinarten, hergestellt aus Rotweintrauben nach der Mostgärung mit blass- bis hellroter Farbe. Eine Unterart des Rosés ist der Weißherbst.
Rotling:	Eine der vier Weinarten, hergestellt aus dem Gemisch von roten und weißen Trauben oder Maische, die gemeinsam gepresst werden, wie z. B. Schillerwein und Badisch Rotgold.

Rütteln:	Technik der traditionellen Flaschengärung bei der Sektbereitung. Vor dem Degorgieren werden die Sektflaschen auf aufrecht stehende, trapezförmige Pulte gesteckt und im Verlauf von zwei bis drei Wochen von waagerechter Position auf nahezu senkrechte Position gedreht. Bei jeder Drehung wird die Flasche kurz gerüttelt. Durch diesen Vorgang rutschen die im Sekt enthaltenen Hefen in den Flaschenhals und können beim Degorgieren entfernt werden.
Schillerwein:	Rotling im Anbaugebiet Württemberg.
Säuren:	» Fruchtsäuren
Schlossabfüllung:	Angabe die verwendet werden darf, wenn zusätzlich zu den Anforderungen an die Verwendung der Angabe „Gutsabfüllung“ ein unter Denkmalschutz stehendes Schloss der Sitz des Weinbaubetriebes ist und dort die Weinbereitung und Abfüllung erfolgen und die zur Weinbereitung verwendeten Trauben ausschließlich von betriebs-eigenen Rebflächen stammen.
Schönung:	Klärung und Stabilisierung der Moste und Weine durch Zusatz von Schönungsmitteln, wie z. B. Bentonit zur Ausfällung von Trubstoffen oder Bitterstoffen.
Schwefeldioxid:	Behandlungsmittel zur Verhinderung von Oxidation, Hemmung von Mikroorganismen und Abbindung von unerwünschten Gärungsnebenprodukten; in der Anwendungsmenge durch gesetzliche Regelungen begrenzt.
Sekt:	Erzeugnis, das durch eine erste oder zweite Gärung gewonnen wird, einen Überdruck vom mind. 3,5 bar im geschlossenen Behältnis aufweist und einen tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt von 10 % vol. hat.
Spätlese:	Prädikatsstufe für Qualitätsweine aus vollreifen Trauben, die nach der eigentlichen Hauptlese geerntet werden.
Stainlesscap, Kronkork:	Alternativer Verschluss für Weinflaschen, hergestellt aus rostfreiem Edelstahl mit Polyethyldichtung.
Steillage:	Weinberge mit mehr als 30 % Neigung.
Sulfite:	Salze der schwefligen Säure; die Angabe „Enthält Sulfite“ bzw. „Enthält Schwefeldioxid“ ist eine obligatorische Angabe auf dem Etikett.

Süßreserve:	Unvergorener Traubenmost, der direkt nach dem Pressen steril eingelagert wird und später zur Süßung der durchgeregerten Weine eingesetzt wird.
Tankgärung:	» Großraumgärung
Tannine:	» Gerbstoffe
Terroir:	Schmeckbare Herkunft des Weines mit den Komponenten Klima, Boden und Mensch.
Transvasierverfahren:	Verfahren zur Herstellung von Sekt, bei dem der Sekt nach der Vergärung in der Flasche in einen Tank umgefüllt wird.
Trester:	Abgepresste Schalen und Kerne, die zum Tresterbrand destilliert werden können oder zum Düngen der Weinberge verwendet werden.
Trockenbeerenauslese:	Prädikatsstufe für Weine aus edelfaulen, rosinenartig eingetrockneten Trauben.
Trubstoffe:	Feste Bestandteile von Mosten und noch nicht füllfertigen Weinen; zu ihnen gehören Hefen, Schalenreste, Kerne, Eiweiße und Mikroorganismen.
Untypische Alterungsnote, UTA:	Weinfehler, dessen Aroma an Bohnerwachs, nasse Wolle oder Mottenkugeln erinnert.
Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e. V., VDP:	Vereinigung deutscher Weinerzeuger, deren Mitglieder ihre Weine nach strengeren Vorgaben als sie das deutsche Weingesetz vorsieht erzeugen. Die Mitglieder verpflichten sich, regelmäßige Betriebskontrollen zuzulassen.
Versanddosage:	In Wein gelöster Zucker, der zur Süßung des Sektes verwendet wird.
Vinifikation:	Weinherstellung.
Vino-Lok:	Alternativer Verschluss für Weinflaschen, Glasstopfen mit Kunststoffdichtung und Überkappe aus Aluminium.
Vorhandener Alkohol:	Im Wein enthaltener, tatsächlich vorhandener Alkohol; muss auf dem Etikett angegeben werden.

Weinbauzone:	Im EU-Recht festgelegte Weinbauzonen, innerhalb derer gleiche oder zumindest ähnliche Richtlinien für den Weinan- und ausbau gelten.
Weinsäure:	Wesentlichste der im Most oder Wein vorkommenden Säuren.
Weinstein:	Kaliumsalz der Weinsäure, das während und nach der Gärung bzw. in der Flasche durch Kälte ausgeschieden wird.
Weißherbst:	Nur in Deutschland zugelassene Bezeichnung für einen Roséwein, der mindestens ein Qualitätswein und rebsortenrein sein muss.
Zuckerfreier Extrakt:	Alle nichtflüchtigen Inhaltsstoffe im Wein außer Zucker.

Buch- empfehlungen

DER BROCKHAUS WEIN

Auf über 500 Seiten wird Weinwissen mitsamt dem fachspezifischen, internationalen Vokabular umfassend, kompetent und verständlich angeboten.

**F.A. Brockhaus AG, Mannheim,
ISBN 978-3765302824**

GENUSSTOUREN

Der Reiseführer „Genusstouren durch die deutschen Weinregionen“ beschreibt Wanderungen zu den Schönsten Weinsichten und die 52 Höhepunkte der Weinkultur – vom römischen Weingut bis zur zeitgenössischen Vinothek. Mit Glossar.

shop.deutscheweine.de

WEINRECHT IN DEUTSCHLAND

Die Textsammlung enthält die wichtigsten und aktuellen Vorschriften des EU-Rechts und des deutschen Bundesrechts (Stand August 2009).

**Ina Vogt, Saxonia-Verlag, Dresden,
ISBN 978-3940904645**

WEINRECHT- KOMMENTAR AUF CD-ROM

Ein erschöpfender Kommentar, mit dem man „zu Gericht gehen“ kann. Mit Volltextsuche und einem umfassendem Verweissystem.

**Prof. Dr. Hans-Jörg Koch, dfv,
Frankfurt a. Main**

TASCHENBUCH DER REBSORTEN

Eine umfassende Beschreibung nahezu aller bekannten Rebsorten.

**Walter Hillebrand / Heinz Lott / Franz Pfaff
Fachverlag Dr. Fraund GmbH, Mainz
ISBN 978-3921156803**

FARBATLAS DER REBSORTEN

Eine Beschreibung von 300 Sorten und ihren Weinen.

**Ambrosi / Hill / Maul / Rühl / Schmid /
Schumann
Ulmer Verlag, Stuttgart
ISBN 978-3800159574**

DER WINZER
BAND 1.
WEINBAU

Lehr- und Arbeitsbuch zum Einstieg in die Thematik Weinbau, aber auch zur weiteren Vertiefung. Daten und Fakten rund um den Weinberg werden anschaulich vermittelt.
Edgar Müller / Hans-Peter Lipps / Oswald Walg,
Ulmer Verlag, Stuttgart,
ISBN 978-3800112418

DER WINZER
BAND 2.
KELLERWIRTSCHAFT

Ein Lehr- und Arbeitsbuch.
Friedrich Meidinger / Dieter Blankenhorn / Edgar Fung,
Ulmer Verlag, Stuttgart
ISBN 978-3800164110

DER WEIN

Weinbereitung, Weinbehandlung und Weinuntersuchung. (Ergänzt das grundlegende Werk „Der Winzer, Band 2“.)
Ludwig Jakob / Jochen Hamatschek / Gerd Scholten
Ulmer Verlag, Stuttgart,
ISBN 978-3800157174

MIKROBIOLOGIE DES WEINES

Ein wissenschaftliches Fachbuch.
Helmut Hans Dittrich / Manfred Grossmann
Ulmer Verlag, Stuttgart
ISBN 978-3800169894

TERROIR:
WETTER, KLIMA UND BODEN
IM WEINBAU

Ein umfassender Einblick in die Ursachen und Wirkungen der Standortfaktoren.
Dieter Hoppmann
Ulmer Verlag, Stuttgart
ISBN 978-3800153176

WEINSENSORIK

Von der Wissenschaft zur Praxis.
Dr. Eva Derndorfer
AV Buch
ISBN 978-3704023483

WEIN IN DER GASTRONOMIE

Ein umfassender Ratgeber für die Gastronomie.
Sabine Ernest-Hahn
Matthes-Verlag, Stuttgart
ISBN 978-3875150056

KULINARISCHE WEINREISE

Rezepte und Weinempfehlungen aus den 13 deutschen Weinregionen.
Deutsches Weininstitut GmbH
ISBN 978-3980893046

IMPRESSUM

Herausgeber:
Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2,
55294 Bodenheim

Redaktion:
Deutsches Weininstitut

Fotos:
Deutsches Weininstitut
Fotolia (Seite 144 und 160)

Druck:
NINO Druck GmbH,
67435 Neustadt

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung, vorbehalten.
© Deutsches Weininstitut,
Bodenheim

ISBN 9-783980-893039
7. Auflage, 12/2020



HERAUSGEBER:
Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de
deutscheweine.de



ISBN 9-783980-893039