



Rebsorten in Deutschland - Rotwein

Spätburgunder:

- wird auch Blauer Burgunder, Blauburgunder, Pinot nero (Italien), Pinot noir (Frankreich) genannt
- wichtigste deutsche Rotweinsorte
- stammt ursprünglich aus dem Burgund
- hat hohe Lagenansprüche, bevorzugt warme, tiefgründige, lockere und fruchtbare Böden
- auf skelettreichen Vulkanverwitterungsböden feurige, gehaltvolle Weine, auf Lössböden fruchtigere Typen
- ermöglicht körperreiche, vollmundige und samtige Spitzenweine, die bei relativ hohem Alkoholgehalt und etwas geringerer Farbe mit einer typischen Burgunderfrucht an Brombeer oder Kirsch erinnern
- milde Säure, auch gut für Weißherbst geeignet
- gute Lagerfähigkeit

Dornfelder:

- Helfensteiner x Heroldrebe, 1956 von der Weinsberger Lehr- und Versuchsanstalt gezüchtet
- Name geht auf den Kameralverwalter Dornfeld zurück, der bereits Mitte des 19. Jahrhunderts die Gründung einer Weinbauschule in Württemberg anregte
- erfolgreichste deutsche Neuzüchtung
- erbringt sehr dunklen, samtig-weichen Wein mit kräftiger Säure sowie viel Frucht und Körper
- Bukett erinnert an reife Kirsche
- ursprünglich als Deckwein für den Verschnitt mit hellen Rotweinen gedacht, inzwischen häufig sortenrein angebaut

Portugieser:

- Kam 1860 aus Österreich in die Vorderpfalz
- Ursprung dieser sehr alten Rebe vermutlich in Niederösterreich oder Ungarn
- wichtige Rotweinsorte in Deutschland, vor allem in der Pfalz
- früh reifend und ertragsstark
- erbringt mit geringer Säure leichte, milde, zarte und ansprechend süffige Weine, jedoch mitunter auch kräftige und intensive Rotweine mit viel Ausdruck und Körper
- sehr bekannt als eleganter Weißherbst

Trollinger:

- in Württemberg beheimatete Rebsorte für Rotwein
- benötigt tiefgründige, nährstoffreiche Böden und beste Hanglagen
- reift spät und liefert frischen, leichten und hellen Rotwein mit herzhaft-kernigem Charakter

Schwarzriesling:

- wird auch Müllerrebe oder Pinot Meunier genannt
- gehört zur Burgunderfamilie
- wird vor allem in Württemberg angebaut
- erzielt auch in mittleren Lagen bereits nach kurzer Reifezeit hohe Öchslegrade
- liefert sehr dunklen, leichteren Wein mit zarter Fülle
- auch als süffiger Schoppenwein geeignet
- liefert als Spätlese freundliche, gerundete und ansprechende Rotweine

Blauer Lemberger:

- wird auch Blaufränkisch genannt
- sehr anspruchsvoll hinsichtlich Lage, Klima und Boden
- liefert säurebetonte Weine mit tief dunkler Farbe, kräftigem Körper und einer feinherben Art
- regionale Spezialität

Regent:

- Kreuzung zwischen Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin
- 1967 von der Lehr- und Versuchsanstalt Geilweilerhof in der Pfalz gezüchtet
- in den 90er Jahren für den Anbau freigegebene pilztolerante (interspezifische) Rebsorte mit mittelfrüher Reife, recht starkem, aufrechtem Wuchs und lockeren, zuckerreichen Trauben
- bedeutendste pilztolerante Rebsorte
- bei mittleren Lageansprüchen bringt sie tief rote, fast schon violette vollmundige Weine mit starkem Duft hervor
- Aromen von Kirschen oder Johannisbeeren
- südländischer, mediterraner Typ mit samtigen Tanninen
- idealer Verschnittspartner für farblich eher schwache, jedoch körperreiche Weine
- wird oft auch sortenrein angebaut, nicht selten im Barrique

Saint Laurent:

- stammt wohl aus Frankreich und kam um 1870 über das Elsass zunächst in die Pfalz
- wird der Burgunderfamilie zugeschrieben
- Name bezieht sich wahrscheinlich auf den Heiligen Laurentius
- bevorzugt leichte und kalkhaltige Böden, ansonsten eher anspruchslos
- unsicher im Ertrag, relativ früh reifend, erbringt tief dunkle Rotweine mit hohem Gerbstoffgehalt
- viel Frucht, Eleganz und blumiger Geruch, samtig im Geschmack, vollmundig und leicht herb
- benötigt gewisse Reifezeit

Cabernet Sauvignon:

- weltweit wichtigste Rotweinsorte
- wird in Frankreich selten allein angebaut, sondern verleiht im Verschnitt dem roten Bordeaux seine besondere Note
- liefert robuste und kräftige Weine mit intensiver purpurroter Färbung
- kräftiges Aroma von schwarzen Johannisbeeren und einem strammen Tanningerüst
- hoher Alkoholgehalt
- gut lagerfähig
- bei Lagerung verfeinert sich der Geschmack, er wird lieblicher und delikater.

Domina

- Kreuzung aus Portugieser und Spätburgunder
- besonders ertragreiche Rebsorte
- liefert vollmundige, farbintensive Rotweine
- benötigt Zeit zur Reife und begeistert dann durch Tiefgang und ausgeprägte Struktur

Acolon:

- sehr junge, aber edle Rebe
- eine Kreuzung von den Rebsorten Lemberger und Dornfelder
- hohe Intensität an Farbe
- Insgesamt hinterlässt ein Wein der Rebsorte die perfekte Balance von kräftigem Gehalt , dezenter Restsüße und purem Genuss an Fruchtigkeit

Merlot:

- stammt aus dem Bordeauxgebiet
- ergibt weichen, körperreichen, rassigen Wein
- mittlerer Alkoholgehalt und fruchtiger Duft nach Kirschen

Rebsorten in Deutschland - Weisswein

Riesling:

- in der Ortenau auch Klingenberger genannt
- berühmteste deutsche Rebsorte (Königin der Weine)
- benötigt klimatisch beste, sonnenreiche Weinbergslagen
- spät reifend
- ermöglicht bereits bei Mostgewichten zwischen 60° und 70° Öchsle beachtliche Weine
- optimale Ergebnisse bei kleinen Mengenerträgen und maximaler Reife
- die kleinen, dichtbeerigen Trauben bringen frische Weine mit feiner Säure und reichem Körper hervor, die ein vornehm-pkantes, pfirsichfruchtiges Bukett, Rasse und Eleganz vereinen
- enorme Lebenskraft, große Lagerfähigkeit

Müller-Thurgau:

- 1882 von Prof. Hermann Müller im Schweizer Kanton Thurgau gezüchtet
- am meisten angebaute Rebsorte in Deutschland
- recht anspruchslos an Lage und Klima
- ertragsstark und früh reifend
- lockerbeerige, mittelgroße Trauben mit gelblich-grünen Beeren
- bringt fruchtig, weiche, gefällige Weine mit milder Säure und zartem Muskatarmoma hervor
- ist leicht, frisch und sehr bekömmlich
- liefert selsten Auslesen
- wird oft als lieblicher Wein angeboten
- Lagerfähigkeit eher gering

Silvaner:

- wird auch Frankenriesling genannt
- Ursprung wird in Transsylvanien vermutet, kam im Mittelalter über Österreich nach Franken
- bis etwa 1950 wichtigste deutsche Rebsorte, heute noch typischer Frankenwein
- stellt an die Lage nicht so hohe Ansprüche wie Riesling, lässt den Boden sehr gut durchschmecken
- spätreif, liefert reiche Erträge
- ermöglicht Spitzenweine mit angenehmer Säure und vornehmem, verhaltenem Bukett
- dezente Fruchtnoten, zugleich körperreich, vollmundig und charaktervoll
- wird oft auch als einfacher Wein für den täglichen Genuss angeboten

Kerner:

- junge württembergische Züchtung (Trollinger x Riesling), benannt nach dem Arzt und Dichter Justinus Kerner
- seltene Variante aus roter und weißer Rebsorte, reift früh bis mittelspät
- liefert ausgezeichnete Prädikatsweine
- kraftvoll im Körper und mit guter Säure, fruchtige, würzige Weine mit feinem Bukett
- ähnelt dem Riesling in Lebendigkeit und Ausgewogenheit

Weißer Burgunder:

- auch Pinot bianco (Italien) und Pinot blanc (Frankreich) genannt
- ist durch Mutation aus dem Grauburgunder entstanden
- relativ früh reifende Burgunderart
- erfreut sich zunehmender Beliebtheit
- zartes, duftiges Bukett mit milder Säure
- am besten jung zu trinken, gut für Sekt geeignet

Grauer Burgunder:

- auch Ruländer (halbtrocken oder lieblich ausgebaut), Pinot grigio (ital.), Pinot gris (franz.) genannt
- ist durch Mutation aus dem Spätburgunder entstanden
- stammt ursprünglich aus dem Burgund, wurde in Deutschland 1711 durch den Speyerer Kaufmann Ruland eingeführt
- stellt relativ hohe Ansprüche an die Lage
- bevorzugt tiefgründige, humose Böden wie Löss
- Trauben sind graurot
- ermöglicht sehr kräftige, gehaltvolle Weine mit ansprechendem, vollem und duftigem Burgunderbukett und zurückhaltender Säure
- oft fruchtiges Sortenaroma, in der Regel intensiver, fülliger und weicher als Weine des Weißen Burgunders

Bacchus:

- bevorzugt tiefgründige und nährstoffreiche Böden
- bringt fruchtig-blumige und gehaltvolle Weine hervor, die mild, würzig und säurearm sind
- mitunter interessanter Muskatton
- am besten jung zu trinken
- erreicht bei später Lese häufig Spät- und Ausleseprädikate

Scheurebe:

- Silvaner x Riesling; Pfälzer Züchtung
- spätreif
- bringt in besseren Lagen ausdrucksvolle Weine mit rassischer Fruchtsäure hervor
- interessantes volles, kräftiges Bukett, das bei entsprechender Lage und Jahrgang im fülligen Duft an schwarze Johannisbeeren und Holunderblüten erinnert
- liefert bei hoher Reife hervorragende Prädikatsweine, besonders Beeren- und Trockenbeereauslesen

Gutedel:

- zählt zu den weltweit ältesten Rebsorten, Herkunft wird in Ägypten vermutet
- in Deutschland nur im Markgräfler Land anzutreffen, wohin sie 1780 aus der Schweiz kam
- Weine sind von zartem Aroma und einfachem, angenehmem Charakter geprägt, begleitet von milder und zugleich anregender Säure
- schmecken vor allem jung besonders gut
- eignen sich für leichte Speisen und als erfrischender Zechwein

Faberrebe:

- Weißer Burgunder x Müller-Thurgau; 1929 in Alzey gezüchtet
- heute vor allem in Rheinhessen verbreitet
- liefert hellgelben bis goldenen Wein mit fruchtigem, dezent muskatähnlichem Bukett,

Huxelrebe:

- : Gutedel x Courtillier musqué
- ergibt oft Auslesen
- sehr würzig
- vor allem in Rheinhessen und der Pfalz beliebt

Ortega:

- Kreuzung zwischen Siegerrebe x Müller-Thurgau
- frühreife, aromatische und würzige Sorte
- sehr vollmundig mit wenig Säuregehalt

Gewürztraminer:

- eine autochthone Rebsorte aus Südtirol
- in Deutschland besonders an der Südlichen Weinstraße und in Baden anzutreffen
- die rosafarbenen Beeren liefern einen ganz besonderen, ungemein würzigen ziemlich weichen und in seinen Spitzen ganz und gar bemerkenswerten Weißwein
- Die Beeren enthalten sehr wenig Säure, dafür jedoch viel Zucker

Elbling:

- alte Rebsorte, die den Römern zugeschrieben (albus = weiß) wird
- einst die Hauptrebe an der Mosel
- bringt eigenwillige, etwas säuerliche und leichte Weine hervor

Chardonnay:

- gehört zur Burgunderfamilie
- ist Spielart des Weißen Burgunders
- ergibt feste, volle und kräftige Weine mit Charakter und Blume
- auf Kalkböden fast üppig körperreich, aber nicht süß
- guter Alkoholgehalt und relativ hoher fester Säuregehalt
- ausgezeichnet für Sekt
- eignet sich bei entsprechendem Lesegut auch als Barriquewein
- altert sehr gut