

# <sup>1</sup>**Rebsorte Riesling** - Der große Klassiker ist die Nummer Eins in Deutschland

---

## 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 (Energie), dafür aber geringe Ansprüche an den Boden. Je nach Standort (Bodenart und Mikroklima) bringt er sehr unterschiedlich nuancierte Weine. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen entlang der Flusstäler.

## Bedeutung

Er gilt als das Aushängeschild des deutschen Weinbaus. Deutschland gilt als Heimat des Rieslings - immerhin stehen mit etwa 24.049 Hektar (2019) ca. 40% aller Rieslinge der Welt in deutschen Weinbergen.

An der Mosel werden 5.400 ha Riesling angebaut. In unserem Betrieb ist ca. 45 % der gesamt Anbaufläche mit Riesling bestockt.



Riesling

---

## Genuss

Junge, leichte Riesling Weine, je nach Geschmack trocken bis fruchtig süß, sind ideale Sommer Weine. Als Speisebegleiter sind gereifte Rieslinge besser geeignet, ja sogar etwas betagte Riesling Spätlesen zeigen beim 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 Aperitifs zu festlichen Menüs.

### Ausbau/Geschmack

Riesling Weine stehen bei uns in allen Qualitätsstufen und Geschmacksrichtungen zur Verfügung. Neben unkomplizierten Alltagsweinen bieten wir Ihnen eine Auswahl an Prädikatsweinen.

Der „typische“ Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure. Bei den Rieslingen von Schieferböden spricht man von einer mineralischen Note.

### Geschichte

Die frühe Verbreitung des Rieslings mit ersten Belegen für das 15. Jahrhundert, der Wuchs, die Größe der Traubenbeeren, die lange Reifezeit und Frostfestigkeit zeigen die Verwandtschaft mit den Wildreben. Die längste Riesling Tradition haben wohl die Winzer im Rheingau und an der Mosel; von dort gibt es historische Dokumente, die auf die Jahre 1435 bzw. 1465 zu datieren sind. Am 13. März 1435 wurde das Wort Riesling zum allerersten Mal in einem Dokument erwähnt. Hinweise auf die Verbreitung im heutigen Rheinhessen und der Pfalz stammen aus dem ausgehenden 15. und der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts.

---

# Rebsorte Müller-Thurgau (Rivaner)

Diese früh reifende Rebsorte liefert frischen Weingenuss für jeden Tag.

---

## Anbau

Müller-Thurgau-Reben stehen an der Mosel mit ca. 890 ha in unserem Weinbaubetrieb sind ca. 9 % der gesamt Rebfläche mit Rivaner bestockt.

## Bedeutung

In der deutschen Weinlandschaft gab der Müller-Thurgau seine Führungsposition in den neunziger Jahren an den Riesling ab. Doch mit einem Flächenanteil von etwa 11,5% hat die Rebsorte nach wie vor eine überragende Bedeutung im deutschen Weinbau. Die Müller-Thurgau-Rebe stellt keine großen Ansprüche bezüglich des Standorts und gilt als ertragssicher.



---

## Genuss

Die süffigen Weine sind geschmacklich leicht zugänglich und werden aufgrund ihrer harmonischen Charaktereigenschaften gerne getrunken. In der Farbe sind sie blassgelb bis hellgelb und mit einem 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, die gut mit zart-aromatischen Speisen harmonieren.

## Ausbau/Geschmack

Die Rebsorte reift früh und liefert süffige, 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 in unserem Betrieb in Edelstahltanks, mit denen gut die Frische und der Sortenduft erhalten werden kann. Wir bauen für Sie trockene und halbtrockene Qualitätsweine aus. Der Müller-Thurgau wir gerne als junger Wein getrunken.

## Geschichte

Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau verdankt sie ihre Existenz und ihren Namen. Das Synonym Rivaner ist eine Kurzfassung der Worte Riesling und Silvaner. Diese beiden Sorten sah man lange Zeit als Eltern des Müller-Thurgau an.



Bacchus ist eine Züchtung (Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau der Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung in Siebeldingen.

Die Rebsorte Bacchus, die ihren Namen der römischen Weingottheit verdankt, kann hohe Erträge bei vergleichsweise hohen Mostgewichten liefern.

Die Sorte, die mit ihrem blumigen Muskatton an die Scheurebe erinnert, boomte besonders in den 1970er bis 80er Jahren und erreichte 1985 mit 3,6 % der Anbaufläche ihren Höhepunkt. Seit Anfang der 1990er Jahre sind die Rebflächen in Deutschland jedoch stark rückläufig. Bacchus-Reben findet man hierzulande hauptsächlich in Franken, Rheinhessen, an der Nahe und in der Pfalz. Insgesamt waren 2019 etwa 1.649 Hektar damit bestockt, was 1,6% der deutschen Rebfläche ausmacht. Wir haben ca. 5 % unserer gesamten Rebfläche mit Bacchus bepflanzt.

### Genuss

Die meisten der hellgelben Weine sind leicht bis mittelkräftig. Reife Bacchus-Weine können aber auch extraktreich, fruchtig und bukettbetont (manchmal an Scheurebe erinnernd) sein. Gewächse mit hohem Mostgewicht und ausreichender Säure können etwas Riesling-Art und einen dezenten Muskatton aufweisen (manchmal ein klein wenig an Kümmel erinnernd).

Der Bacchus eignet sich gut als Begleiter zu asiatischen Gerichten. Wir vermarkten unsere Bacchus Weine als fruchtig süße Genussweine.

---

# Rebsorte Grauburgunder ( Ruländer oder Pinot Gris)

## Anbau

Grauburgunder liefert recht gute Erträge und, wenn gewollt, hohe Mostgewichte. Die Sorte ist wenig krankheitsanfällig und kaum frostempfindlich. Ertragsreduzierungen und effizientes Ausdünnen des Behangs sind gut möglich und werden vielfach praktiziert. Auch in unserem Betrieb wird der Grauburgunder zur Verbesserung der Weinqualität ausgedünnt.

## Bedeutung

In Deutschland hat der Grauburgunder wieder zunehmend an Bedeutung gewonnen. Zur Zeit sind fast 7100 Hektar - das sind etwa 7% der deutschen Rebfläche - mit dieser Sorte bestockt. In unserem Betrieb sind es ca. 5 % unserer Rebfläche. Früher wurde der Grauburgunder häufig mit dem Synonym "Ruländer" bezeichnet. Dies waren meist süße und gehaltvolle Weine, während hingegen der Grauburgunder vorwiegend trocken ausgebaut wurde.



Grauburgunder

---

## Genuss

Ein junger, leichter, trockener bis halbtrockener Grauburgunder ist als Sommerwein gut geeignet. Trockene Kabinettweine und Spätlesen harmonieren gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse. Barrique Weine 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.

## Ausbau/Geschmack

Wir bauen unseren Pinot Gris in Edelstahltanks in den Geschmacksrichtungen trocken fein herb und fein fruchtig aus. Je nach Ausbaumethode und Qualitätsstufe ist das Farbbild blassgelb, 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. Daneben treten aber auch vegetative Noten von grünen Bohnen oder Paprikaschoten auf.

## Geschichte

Von Burgund gelangte er in die Schweiz nach Ungarn und im 14. Jahrhundert in unsere Regionen. Die französische Bezeichnung „Pinot“ geht auf das französische „pin“ (Kiefer) zurück und beschreibt die an Kieferzapfen erinnernde Traubenform. Der pfälzische Kaufmann Johann Ruland vermehrte 1711 diese Rebsorte, daher der Name „Ruländer“.



# Kerner

Die Rebsorten Züchtung „Kerner“ entstand 1929 durch die Kreuzung von rotem Trollinger und weißem Riesling.



Kerner

---

## Ausbau/Geschmack

Kerner wird in allen Qualitätsstufen bis zur Auslese angeboten und entsprechend ausgebaut. So gibt es den kernigen Schoppenwein genauso wie die Spätlese, teilweise auch Sekt, meist in der Geschmacksrichtung (extra-) trocken. Farblich bewegt sich der Kerner meist zwischen hellgelb und strohgelb. Das Bukett ist etwas aromatischer als beim Riesling, er ist säurebetont, feinaromatisch und fruchtig (Birne, Orangenkonfitüre, Grüner Apfel, Johannisbeere, Aprikose, Eisbonbon) und manchmal mit einem leichten Muskatton versehen.

## Geschichte

Der Rebzüchter August Herold von der Außenstelle (Lauffen am Neckar) der „Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau“ in Weinsberg war damals geistiger Vater der Neuzüchtung.

Daher sprach man zu Beginn von „weißem Herold“, später wurde die Rebsorte mit Bezug auf den schwäbischen Dichter Justinus Kerner, der in Weinsberg gelebt hatte, in Kerner umbenannt. Kerner hat in allen deutschen Weinbaugebieten Bedeutung erlangt. Die Rebsorte erhielt 1969 Sortenschutz.

## Geschmack

Farblich bewegt sich der Kerner meist zwischen hellgelb und strohgelb. Das Bukett ist etwas aromatischer als beim Riesling, er ist säurebetont, feinaromatisch und fruchtig (Birne, Orangenkonfitüre, Grüner Apfel, Johannisbeere, Aprikose, Eisbonbon) und manchmal mit einem leichten Muskatton versehen.

## Genuss

Getrunken werden die saftigen Schoppenweine als Durstlöscher, auch für eine Schorle eignet sich die lebendige Säure des Kerner. Trockene oder halbtrockene Weine gehobener Qualität passen gut zu leichten und dezenten Vorspeisen, wie Fisch- oder Gemüseterrinen, 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.

# Rebsorte Dornfelder

Diese erfolgreichste deutsche Neuzüchtung bei den Rotweinsorten



## Anbau

Es handelt sich um eine robuste, wenig anfällige Rebsorte. Sie neigt, lässt man ihrem Wachstumsdrang freien Lauf, zu hohen Erträgen. Deshalb schneiden wir zu Beginn der Reifeperiode einige Trauben ab, um den Ertrag zu reduzieren und damit die Konzentration der Inhaltsstoffe auf die verbleibenden Trauben zu unterstützen. Die Trauben wachsen lockerbeerig und sind daher wenig fäulnisgefährdet.

## Bedeutung

Mitte der siebziger Jahre, bis dahin gab es gerade mal 100 Hektar Dornfelder-Weinberge, begann sich die Sorte Dornfelder durchzusetzen. Heute sind 7.600 Hektar mit der roten Neuzüchtung bestockt, etwa 7% der deutschen Rebfläche. Lediglich der Spätburgunder wird unter den roten Sorten noch häufiger angebaut. Längst ist die Neuzüchtung von vor über 60 Jahren zu einem deutschen Rotweinklassiker gereift und erfreut sich seit Jahren einer immensen Nachfrage. Wir bauen Dornfelder seit 1998 an.

## Genuss

Dornfelder Weine sind, wie andere kräftige Rotweine, natürlich ideal für die kühlere Jahreszeit, insbesondere, wenn sie etwas abgelagert sind. Sie passen dann auch zu kräftigem Braten, Wild oder Käse. Andererseits bereiten auch fruchtige Ausbauvarianten aus der letzten Ernte, im Sommer sogar leicht gekühlt, Trinkspaß.

## Ausbau/Geschmack

Den Dornfelder bauen wir als Rot- und Rose´ Weine von trocken bis fein fruchtig aus. In jungen Weinen dominieren intensiven Fruchtaromen wie Sauerkirsche, Brombeere und Holunder. Unsere im kleinen Holzfass (Barrique) ausgebauten Dornfelder Weine, sind gehaltvolle, geschmeidige und harmonische Weine mit einer feinen Vanille Note und begeistern mit Ihrer tiefdunklen Farbe.

## Geschichte

Diese erfolgreichste deutsche Neuzüchtung bei den Rotweinsorten züchtete August Herold 1955 in Weinsberg. Es ist eine Kreuzung Sorten Helfensteiner (eine Kreuzung aus Frühburgunder und Trollinger) und Heroldrebe (eine Kreuzung aus Portugieser und Limberger). Ihren Namen erhielt Sie von dem Weinbaufachmann Imanuel Dornfeld.

# Spätburgunder - Klassiker für gehobene Ansprüche

Was der Riesling qualitativ für die Weißweine bedeutet, verkörpert der Spätburgunder oder Pinot Noir unter den Rotweinen: Weine für gehobene Ansprüche.



---

## Anbau

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

## Bedeutung

In Deutschland sind fast 11.800 Hektar (2018) Rebfläche mit der Sorte Spätburgunder bestockt, das entspricht einem Anteil von etwa 11% an der Gesamtrebfläche.

## Genuss

Spätburgunderweine schmecken vollmundig und samtig, haben ein fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel. Der typische Spätburgunder hat einen leicht süßlichen Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere.

Spätburgunder Rotweine sind ideal für die kühlere Jahreszeit. Man trinkt sie chambriert auf 16 bis 18 Grad. Kräftige Varianten begleiten am besten Braten, Wild oder auch eine Käseplatte. Weißherbst gefällt zu Vorspeisen und weißem Fleisch, in Auslesequalität auch als Aperitif.

## Ausbau/Geschmack

Die Sorte bauen wir als trockener Rotwein aus, teilweise auch mit einer gewissen Restsüße, und als lieblicher Roséwein. Für unseren feinherben „Blanc de Noirs“ werden die Trauben nach der Lese sofort abgepresst, so dass wir aus dem hellen Saft einen Weißwein aus dunklen Trauben herstellen.

## Geschichte

Die Rebsorte Spätburgunder oder Pinot Noir zählt zur Burgunderfamilie. Karl der Dicke brachte die Sorte 884 an den Bodensee. Im 13. Jahrhundert wurde sie im Rheingau gepflanzt. Seit dem 16. Jahrhundert in der Pfalz und im 18. Jahrhundert an der Ahr. Als Synonyme werden die Begriffe "Pinot Noir" und in Teilen Badens „Klevner“ benutzt.