

Sachsen - Eines der kleinsten und nördlichsten Weinanbaugebiete Europas, 2004 = 449,1708 ha

Vor reichlichen 900 Jahren wurden im klimagünstigen Elbstromtal um Dresden an den geschützten Südhängen die ersten Reben gepflanzt. Fränkische Siedler, Kirchen und Klöster haben den Weinbau hierher gebracht. Schnell fand der Wein in dem lockeren und warmen Felsverwitterungsboden eine neue Heimat. Die Blüte des Weinbaues lag im 17. Jh. mit ca. 6000 ha, bedeutende Rebflächen gab es bis Senftenberg und Cottbus - Guben.

Folgende Sorten sind z.B. aus einer Niederschrift von 1563 bekannt: Traminer, Muskateller, Malvasier, Rheintal Ruländer, sowie der Mischwein Schieler. Die heutigen Terrassenmauern waren damals noch unbekannt, der Anbau erfolgte an leichten Hängen. Bis 1570 war der Wein in Kirchenhand und ging danach in Kurfürstlichen Besitz über. Es wurden viele neue (Hangflächen) aufgerebt.

Um 1603: Weißburgunder, Elbling, Feldliner, Gutedel und Lindauer. Ab 1617 erfolgte eine Neuausrichtung im Weinbau und man übernahm den sogenannten „Württenbergischen Anbau“, mit der Anlage von Bruchsteinmauern (Terrassen). Durch veränderte klimatische Bedingungen ging der Weinbau in der Flachlage immer mehr zurück. Weitere Gründe sind neben den modern werdenden Konkurrenzprodukten, wie Bier und süße Importweine, auch die fortschreitende Industrialisierung und die Wohnbebauung. Um 1839 existierte noch eine Rebfläche von 1645 ha.

Um 1900 kam durch die Reblaus der adlige Weinanbau (französische Sorten) fast völlig bis auf 524 ha zum Erliegen. Bäuerlicher Anbau (Reiserfortpflanzung) war nicht betroffen. Ebenfalls wurden der falsche und der echte Mehltau mit eingeschleppt. Erst ab 1907 fing man mit Neuzüchtungen (Pfropfreben) auf reblausfester amerikanischer Unterlage wieder an aufzureben. Trotzdem wurden auch nach der Reblauskatastrophe aus wirtschaftlichen bzw. klimatischen Bedingungen noch viele Flächen aufgegeben. So war der Tiefststand 1934 mit 110 ha erreicht.

Heute hat Sachsen wieder 455 ha (=0,4% der deutschen Rebfläche) mit einem Ertrag im Jahr: 1999 = 58 hl/ha; 2001 = 33 hl/ha. 2004 wurden 21.041 Hektoliter geerntet. Der Durchschnittsertrag liegt bei 16.000 hl. Diese Zahl schwankt wegen der hohen Ertragsunsicherheit durch Spätfrosteinfluss.

An den Hängen entlang der Elbe zwischen Pirna und Diesbar-Seußlitz sowie den unterelbischen Nebentälern bei Cossebaude und im Elbe-Elster-Kreis im Gebiet um Jessen und Schlieben werden heute ca. 25 weiße und ca. 14 rote Rebsorten sortenrein angebaut. (99 Sorten sind in der Bundessortenliste zugelassen, weitere 36 Sorten haben Bestandsschutz, bzw. sind Neuzüchtungen – Stand: 2005))

94% aller Weine sind trocken angebaut (vgl. in Deutschland nur 37%) und 83% der Weine sind „Qualitätswein bestimmtes Anbaugebiet“ kurz Q.b.A.

Jahresdurchschnittstemperatur: 9,1°C Jahresmitte, 1600h Sonnenstunden, Regen / Jahr: 600 – 700 mm
Höhe: 95m bis 280 über N.N. (Radebeuler Spitzhaus 237m über N.N.)

Sachsen hat -2 Bereiche: Meißen und Elstertal
-4 Großlagen: Seußlitzer Schlossweinberg, Meißner Spargebirge, Radebeuler Lößnitz und die Dresdner Elbhänge
-15 Einzellagen: z.B. die Superlage „Goldener Wagen“ in der Radebeuler Lößnitz

Sind die Rebflächen entlang der sächsischen Weinstraße auch nicht so ausgedehnt wie an Rhein und Mosel, die Landschaft hat ihren eigenen unverwechselbaren Charakter und Reiz. Hier wurde noch keine großflächige Flurbereinigung durchgeführt, hier wurden noch keine Straßen als Betongürtel um die Weinberge geschlungen. Ein Teil der Weinberge ist noch erlebbar wie zu Urgroßvaters Zeiten. Da sich die Rebflächen vorwiegend auf Steil- und Terrassenlagen (226 ha) von über 10% bis zu über 30% Hangneigung befinden, ist hier Winzerarbeit mit kostenintensiver Handarbeit gleichzusetzen. Nur 22% der Rebfläche kann maschinell bearbeitet werden.

Heute gilt sächsischer Wein nicht nur wegen der geringen Menge als Rarität, auch sein spezifischer Geschmack wird von Liebhabern trockener Weine sehr geschätzt. Immer mehr Weine werden in der typischen braunen Sachsenflasche, auch „Sachsenkeule“ genannt, verkauft. Die ersten Sachsenflaschen

Weinkeller Am Goldenen Wagen Hoflößnitzstraße 62
01445 Radebeul Telefon 0351/8362553

www.goldenerwagen.de

kamen 1931 aus dem Staatsweingut Hoflößnitz in Radebeul, damals in grüner Farbe und mit 0,7 l Inhalt.

Durch die große Sortenvielfalt in einem so kleinen Gebiet werden die kleinen Mengen an Weinen kaum über große Handelsketten vermarktet. (Ausnahmen sind Landweine und Aktionswochen) Dadurch muss der Wein nicht „Handelskonform“ gemixt werden sondern kann sortenrein und naturbelassen auf die Flasche gefüllt werden. Die größte Menge wird in Sachsen selbst vermarktet sowie in die gehobene Gastronomie verkauft.

In Sachsen teilen sich 3600 Nebenerwerbsswinzer und 28 Betriebe (davon 3 Großbetriebe) die Arbeit. Die Winzergenossenschaft Meißen hat sich 1938 in Radebeul in der Hoflößnitz gegründet und hat heute ca. 1600 Mitglieder (45% aller Winzer), die 150 ha Rebfläche bewirtschaften. In den Kellern der WG können bis zu 3 Millionen Liter Wein ausgebaut und gelagert werden. Die WG erhielt 1997 als erster und bisher einziger Weinbaubetrieb in den neuen Bundesländern ihre Zertifizierung nach DIN EN ISO 9002 für ihr geprüftes Qualitätsmanagements- und Qualitätssicherungs- System.

Am 15. Juni 2000 wurde der Winzergenossenschaft Meißen als erster Betrieb in den neuen Bundesländern der Ehrenpreis des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten anlässlich der DLG- Bundesweinprämierung 2000 verliehen.

Der Sortenspiegel für Sachsen bei der Ernte im Jahr 2004 = 449,1708 ha, davon in Ertrag z. Z.: 407 ha = 89,65%:

Weißweinsorten in Sachsen - 358 ha

Bacchus: 7,95 ha = 1,77 % (auch Frühe Scheurebe genannt)



Die Rebe wurde aus (Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau 1933 durch Peter Morio (1887-1960) am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen-Pfalz gezüchtet.

und ist seit 1960 in Dtl. zugelassen.

Morio studierte Landwirtschaft an der Technischen Hochschule in München. Von 1921 bis 1948 war er Assessor an der Lehr- und Forschungs-Anstalt Neustadt an der Weinstraße (Pfalz). Im Jahre 1926 gründete er die Außenstelle Rebenzüchtung der Bayerischen Landesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Würzburg auf dem Geilweilerhof. Er kreierte die Neuzüchtungen Bacchus, Domina, Morio-

Muskat und Optima.

Der Name Bacchus ist die römische Bezeichnung für den griechischen Weingott Dionysos.

Der zart würzige Wein zeichnet sich durch ein intensives, blumiges und arteigenes Bukett aus, das leicht an schwarze Johannisbeere erinnert. Reife Weine sind extraktreich und fruchtig und haben mit entsprechender Säure etwas Rieslingsart. Unreife Trauben ergeben Weine mit einer rauen eckigen Art mit grüner Säure und sind nicht zu empfehlen.

Der Bacchus übertrifft in der Intensität seines Geruchs und Geschmacks die meisten der in Sachsen angebauten Rebsorten. Getrunken wird der Bacchus zu Hausgeflügel oder Kräuterfisch.

Die Sorte liefert relativ hohe Erträge bei vergleichsweise hohen Mostgewichten. Bacchus-Reben findet man vor allem in Deutschland in Rheinhessen, der Pfalz, Franken und an der Nahe. Das Aroma der Weine erinnert an Orangen, schwarze Johannisbeeren, manchmal auch an Kümmel oder Muskat. Im Körper sind sie in der Regel leicht bis mittelkräftig.

Elbling: 17,52 ha = 3,90 % (richtig: Weißer Elbling, auch Kleinberger, Grobriesling, Alben, Rheinelbe, Klemplich u.a.m. genannt).



Eine Spielart ist der **Rote Elbling**, der sich vom Weißen Elbling nur in der Farbe unterscheidet, beide sind seit 1956 in Dtl. zugelassen. Ihre Herkunft ist nicht vollständig gesichert. Man geht von einer natürlichen Kreuzung zweier Sorten mit heunischen und fränkischen Anteilen aus.

Weinkeller Am Goldenen Wagen Hoflößnitzstraße 62

01445 Radebeul Telefon 0351/8362553

www.goldenerwagen.de

Die weiße Rebsorte gilt als älteste Mitteleuropas und war vom Mittelalter bis ins 19. Jh. in Europa eine weit verbreitete Sorte. Die römischen Schriftsteller Columella und Plinius der Ältere (23-79) haben in ihren Werken eine Rebe "Uva albena" respektive "Vitis alba" beschrieben, bei der es sich um den Elbling handeln könnte. Da es ein sehr einfacher Wein ist, wird er heute fast nur noch zur Sektherstellung verwendet. Seine Herkunft ist umstritten, man nimmt aber an, dass er von den Römern kommt oder aus Gallien stammt. Den Elbling bezeichnet man als leicht, angenehm, frisch, fruchtig und anregend. Bukett und Aroma sind sehr dezent und neutral. In Deutschland konzentriert sich der Anbau auf die Region Mosel- Saar- Ruwer.



Goldriesling: 11,66 ha = 2,60 % Seit 1995 in Dtl. zugelassen.

Es gibt zwei verschiedene, weiße Rebsorten (Neuzüchtungen) unter dieser Bezeichnung. Der Name wurde sichtlich beim zweiten Mal in Unkenntnis vergeben, das schon eine Sorte gleichen Namens existierte:

1) Kreuzung zwischen Riesling x Courtillier Musqué Précoce, die um 1880 vom Ingenieur und Rebenzüchter Christian Oberlin (1831-1915) in Colmar im Elsass erfolgte und heute nur noch in Sachsen angebaut wird.

Uns bekannte Synonyme sind: Goldmuskat; Risling Zolotistyi; Risling Khativ; Franzosentraube; Riesling Doré, Gelbriesling. Die Sorte war Kreuzungspartner bei den sechs Neuzüchtungen Etoile II, Léon Millot, Lucie Kuhlmann, Maréchal Foch, Maréchal Joffre und Pinard, wobei in allen Fällen auch die gleiche Muttersorte (Vitis riparia x Vitis rupestris) verwendet wurde. Goldriesling wird in Deutschland (nur Sachsen), Frankreich, Spanien, Ungarn, Italien, Brasilien und in Neuseeland kultiviert.

2) Ing. David Schantl (Österreich) schuf die Neuzüchtung aus Welschriesling x Müller-Thurgau. Ihr Geschmack erinnert etwas an den Welschriesling.

Die Rebe (1) besitzt eine hohe Winterfrosthärte und ist durch ihren späten Austrieb und sehr frühe Reife daher für Sachsen hervorragend geeignet, besonders in Problem- und Randlagen. Sie ergibt einen leichten, dezent nussigen und fruchtigen Wein mit neutralem Bukett, körperarmer Art und milder Säure und ist ein hervorragender leichter Tischwein. Bei Sonnenschein auf der Terrasse genossen ist der Goldriesling Weingenuß und Durstlöcher in einen. Auch der Pfarrer Kneipp empfahl ihn zu seinen Gesundheitskuren als ideale Ergänzung. Der Wein ist weich und nicht lagerfähig, jung getrunken schmeckt er sowieso am besten. Zusammen mit der „Perle von Zala“ ergibt er einen vorzüglichen Federweiser.

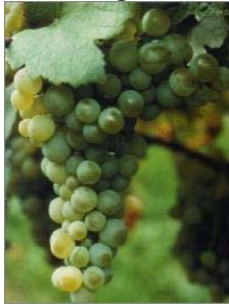
Grüner Silvaner: 0,40 ha = 0,09 % (auch Picardon blanc, Grünfränkisch oder Franken genannt) Seit 1956 in Dtl. zugelassen.



Die Bezeichnung dieser Sorte kann gemäss genetischer Analyse auf eine natürliche Kreuzung der Sorten Traminer (eine so genannte fränkische Sorte) und Österreichisch-weiß (ein Sämling von Heunisch) zurückgeführt werden. Dass sie aus Österreich (und nicht - wie oft vermutet - aus Transsilvanien) stammt, wird auch durch das weitere Synonym "Österreicher" erhärtet. Er war einmal die wichtigste Rebsorte in Deutschland, die aus dem **Blauen Silvaner** mutierte. Unterschiede gibt es nur in der Beerenfarbe. Er verdrängte vor ca. 150 Jahren schrittweise den Elbling.

Der Wein ist weitestgehend geschmacksneutral mit sehr geringem Bukett. Bei günstigen Böden können fruchtige Weine erzielt werden. Heute ist er keine Spitzensorte, eher bescheiden, aber doch unterscheidbar. Sehr oft als „des kleinen Mannes Riesling“ bezeichnet. Die Rebe produziert einen sehr anständigen, trockenen Wein von weniger stark ausgeprägtem Charakter, weniger Finesse und Frische als der Riesling. Diese Sorte ist kräftig im Wuchs, fruchtbar und liefert dank der starken Blütenfestigkeit regelmäßige Erträge. Die Trauben reifen etwas später als die des Gutedels. Diese Sorte ist anfällig auf den echten Mehltau.

Gutedel: 4,75 ha= 1,06 % (richtig: weißer Gutedel, auch Schönedel, Moster, Junker, Sübling, Silberling, Frauentraube, Chasselas blanc u.a.m. genannt).



Eine Spielart ist der **Rote Gutedel**, der sich vom Weißen Gutedel nur in der Farbe unterscheidet, beide sind seit 1956 in Dtl. zugelassen.
Der Gutedel ist die älteste unserer Kulturreben und als Tafeltraube weltweit verbreitet. Die Herkunft dieser Sorte ist umstritten. Er ist ca. 5000 Jahre alt und soll aus Ägypten kommen. Bei Kairo werden auch heute noch einige Spielarten angebaut. In der Schweiz ist er in klösterlichen Urkunden als Fendant seit dem 15. Jahrhundert erwähnt. 1523 wurde er in Burgund eingeführt.
Der Wein ist leicht, süffig und sehr bekömmlich und schmeckt jung getrunken besonders gut.

Die Rebsorte wird auch häufig für Neuzüchtungen herangezogen, zum Beispiel für die Sorten Charmont, Doral, Gutenborner, Huxelrebe, Müller-Thurgau, Nobling und Schönburger.

Vor- und Nachteile: Das Traubengewicht ist relativ hoch, so dass auch in ungünstigen Herbstern mit höheren Erträgen gerechnet werden kann, als dies bei anderen Rebsorten der Fall ist. Doch die Gutedelrebe ist empfindlicher in der Blüte und bei Frost, sowie anfälliger auf den falschen Mehltau.

Huxelrebe: 0,09 ha = 0,02 % Seit 1968 in Dtl. zugelassen.

Diese Sorte wurde 1927 von Georg Scheu aus dem Weißen Gutedel (Chasselas Blanc) und dem Courtillier musque gewonnen. Der Winzer Fritz Huxel (1892-1972) aus Westhofen, welcher sich beim Anbau und Vermehrung der Rebe besonders engagiert hat, stand bei der Namensgebung Pate. Sie ist nach der Scheurebe die zweite große rheinhessische Neuzüchtung aus Alzey.

Der Wein ist rassig, stoffig und elegant. Die Säure ist auch bei Voll- und Überreife beständig, also auch bei hohem Mostgewicht frisch und lebendig. Das Bukett hat einen feinen Muskatton, bei hoher Reife eher einen feinen Pfirsichtton.

Die eleganten Weine sind vorrangig im hohen, zumeist edelsüßen, Prädikatsbereich zu finden. Das fruchtige Bukett begeistert durch Aprikose und Maracujadüfte. Im Prädikatsbereich kommt auch ein Muskatton vor. Die hell- bis goldgelben Weine aus der Huxelrebe sind gut lagerfähig und zeigen sich auch nach vielen Jahren noch sehr frisch und lebendig.

Die Sorte ist sehr ertragsreich und belegt in Deutschland über 1.100 Hektar Rebfläche in den Anbaugebieten Rheinhessen, Pfalz und Nahe. Wir finden sie u.a. auch in folgenden Ländern: Österreich, Brasilien, Kanada, der Schweiz, Frankreich, Italien, Südafrika und in der Slowakei.

Kanzler 0,02 ha (in Sachsen zu DDR-Zeiten auch Jakobsteiner genannt)
Seit 1967 in Dtl. zugelassen.

Der Kanzler wurde 1927 von Herrn Scheu aus dem Müller-Thurgau x Silvaner gezüchtet.

Der Kanzler ist ein qualitätsbetonter, eleganter langlebiger Wein mit Stoff und Fülle. Er hat ein ausgeprägtes Sortenbukett, das dezent an die Scheurebe erinnert. Geerntet wird er sehr reif und als hoher Prädikatswein ausgebaut.

Kerner: 27,82 ha = 6,19 %



Der Kerner wurde 1929 von Herrn August Herold (1902-1973) aus den Reben Trollinger (rot) x Riesling (weiß) gezüchtet und ist seit 1960 in Dtl. zugelassen. Herold absolvierte in Hohenheim ein Agrarstudium. Nach Tätigkeiten an der Staatlichen Weinbau-Verwaltung und an der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Naumburg-Saale übernahm er im Jahre 1928 die Leitung der Württembergischen Anstalt für Rebenzüchtung und Rebenpflanzung in Weinsberg. Er schuf zahlreiche Zuchtstämme und neue Rebsorten wie zum Beispiel die Neuzüchtungen Dornfelder, Hegel, Helfensteiner, die nach ihm benannte Heroldrebe, Hölder, Juwel, Kerner, Ruling, Silcher und Sulmer.

Die Bezeichnung Kerner geht auf den Dichter Justinus Kerner (1786-1862) zurück, der in Weinsberg lebte und unter anderem Gedichte und Lieder über Wein verfasste.

Heute steht der Kerner im Anbau an 4. Stelle in Deutschland und ist nach dem Riesling allgemein sehr beliebt. Er ist ein charakteristischer würziger Wein mit einer frischen rassigen Art und einer rieslingsähnlichen Säure sowie einem leichten Muskatbukett. Er passt gut zu Fisch, hellem Fleisch und würzigem Käse. Die Sorte hat in relativ kurzer Zeit eine enorme Verbreitung gefunden. Die Kernertraube reift etwas früher als der Riesling. Er bringt hohe Öchslegrade. Deshalb werden fast alljährlich Prädikatsweine geerntet.

Kernling 1,81 ha = 0,4 % Seit 1995 in Dtl. zugelassen.

Die Rebe ist eine natürliche Mutation aus dem Kerner mit einer sehr hohen Weinqualität, die erstmals 1974 in Nussdorf/Pfalz gefunden wurde.

Der Wein ist schön kräftig, aber nicht so grob wie der Kerner. Er hat eine feine zarte Art und ist fruchtig mit einer reifen Säure.

Der Kernling wird heute in Deutschland und Österreich angebaut.

Morio Muskat: 3,39 ha = 0,75 % Seit 1956 in Dtl. zugelassen.

Er wurde 1928 vom Landwirtschaftsrat Peter Morio (1887-1960) am Geilweilerhof in Siebeldingen - Pfalz aus Silvaner x Weißer Burgunder gezüchtet. Morio kreierte bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1952 unter anderem auch die Neuzüchtungen Bacchus, Domina und Optima.

Mit dem echten Muskateller ist er nicht verwandt.

In Deutschland relativ gut verbreitet, in Österreich, Tschechien, Kanada, Italien, Südafrika und der Schweiz gibt es nur geringe Mengen. Der gelbgrün bis goldgelbe Wein wird häufig mit dem Silvaner verschnitten.

Nur Weine aus vollreifen Trauben (80°Öchsle) ergeben einen wuchtigen Wein mit großer Fülle. Die Beliebtheit dieser Sorte ist rückläufig, was aber besonders wegen des in den letzten Jahren erreichten Qualitätsstandards ungerecht ist. Mit einer nicht überparfümierten Muskatnote und einer leicht fruchtigen Würze, die an Zitrone bis Holunderblüten erinnert, ist er ein sehr schmackhafter Wein, der eine gute Ergänzung zu den anderen Sorten bildet.

Müller Thurgau: 91,36 ha = 20,34 % (auch Rivaner genannt)



Er wurde von Dr. Dr. h.c., Prof. Hermann Müller (1850 bis 1927) 1882 gezüchtet und ist seit 1960 in Dtl. zugelassen. Der Pflanzenphysiologe Müller nannte sich selbst Müller-Thurgau. Sein Geburtsort Tägerwilen liegt im Kanton Thurgau. Müller-Thurgau besuchte zuerst das Lehrerseminar in Kreuzlingen am Bodensee und wurde 1869 als Lehrer an die städtische Realschule in Stein am Rhein gewählt. Er bildete sich am Polytechnikum in Zürich weiter und schloss 1872 mit dem Diplom eines Fachlehrers der Naturwissenschaften ab. Der bestbekannte Pflanzenphysiologe dieser Zeit, Julius Sachs, lud ihn zur Zusammenarbeit nach Würzburg ein und schon im Jahr 1874 promovierte Hermann Müller mit dem Prädikat "Summa cum laude". Zwei Jahre später wurde Müller-Thurgau Professor und Leiter des neu geschaffenen Institutes für Pflanzenphysiologie an der Preußischen Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim.

1890 erhielt Müller-Thurgau das Angebot, eine schweizerische Versuchs- und Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil am Zürchersee zu gründen. 1892–1924 war er zusätzlich Redaktor der Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau. Ehrungen: 1920 Dr. h.c. Universität Bern, 1890 Ehrenmitglied des Deutschen Weinbauvereins.

Aus Geisenheim ließ er sich 1891 an die 150 der wertvollsten Sämlinge nachschicken aus denen später der Müller-Thurgau selektiert wurde. 1894 wurden die ersten zwei Reben des Sämlings Nr. 58 angepflanzt. Müller wurde dabei durch Heinrich Schellenberg (1868-1967) unterstützt. Eine Neuzüchtung, die von der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst- und Weinbau in Wädenswil (Zürich) vervollkommen wurde.

Als "Mutter" wurde Riesling und als "Vater" Silvaner angenommen. Deshalb auch die Synonyme Rieslings-Silvaner, Rivaner, Thorkes, Rizling-Szilváni etc. Müller lehnte es immer ab, die neue Rebe

Müller-Thurgau zu nennen. Aus diesem Grunde wird die Traube in der Schweiz immer noch mehrheitlich unter Riesling x Silvaner geführt. Erst nachdem der bayrische Züchter August Dern (1858-1930) um 1913 die Rebe in Deutschland einführte, erhielt sie den Sortennamen Müller-Thurgau.

Schon Hermann Müller selbst war skeptisch gegenüber der Elternschaft. Es wurden später immer mehr Zweifel an der Kombination Riesling x Silvaner laut. Die Kreuzung ließ sich nie wieder nachvollziehen. Eine Zeit lang nahm man sogar eine Selbstkreuzung Riesling x Riesling an.

Dr. Ferdinand Regner, Klosterneuburger Weinbauschule in Österreich, klärte den Sachverhalt 1998 mit einer gentechnischen Untersuchung. Dabei stellte sich heraus, dass zwar Spuren von Riesling erkennbar sind, aber das Erbmaterial von Silvaner fehlte. Anstatt dessen wurde Chasselas (Gutedel) als möglicher Vater-Kandidat festgestellt. Aber Wissenschaftler der Deutschen Bundesanstalt für Züchtungsforschung in den pfälzischen Siebeldingen konnten den Ahnennachweis noch verfeinern. Sie erkannten die Rebsorte Madeleine Royal als Vater. Eine Züchtung aus dem Formenkreis des Chasselas (Gutedel).

Hermann Müller-Thurgau wurde zwar von der Natur etwas überlistet. Er war aber ein Visionär und seine Arbeiten waren für Weinbau und Weinbereitung bahnbrechend. Er war auch aktiv an der Erforschung der Rebstockkrankheiten tätig und konnte dabei 1903 den Erreger der Pilzkrankheit "Roter Brenner" identifizieren.

Die "Müller-Thurgau"- Rebe ist eindeutig die erfolgreichste Neuzüchtung der Welt. Ab Mitte des 20. Jahrhunderts wurde sie in fast allen Weinbauländern der Erde verbreitet.

Hier einige Neuzüchtungen, entstanden aus Kreuzungen mit dem Müller-Thurgau:

Bacchus, Cantaro, Faberrebe, Fontanara, Gloria, Goldriesling, Gutenborner, Kanzler, Muscabona, Optima, Ortega, Perle, Regent, Reichensteiner, Schantl-Traube, Septimer, Tamara, Thurling und Reichensteiner etc. Es sind auch Mutationen bekannt (z.B. Findling).

Bei dem Müller-Thurgau handelt es sich um eine mittelkräftige, ertragsreiche Sorte, die leicht 100 hl pro Hektar erreichen kann. Die Widerstandskraft gegen Falschen- und Echten- Mehltau und Botrytis ist gering. Die Rebe liebt nährstoffreiche Böden und kühle Lagen. Die Klimaansprüche sind gering. Der Wein hat die angenehme Verbindung der Milde des Silvaners mit der duftigen Frische des Rieslings. Hinzu kommt eine feine dezente Muskatnote, die den Duft des weichen Weines bestimmt und den Geschmack vortrefflich abrundet. Aromen: grüner Apfel, Zitrone, Muskat, grüne Paprika. Er ist ein leichter Wein, der jung getrunken am besten schmeckt. Man reicht ihn zu Schweinebraten und fettreichem Flussfisch. Die Lagerfähigkeit beträgt bis 3 Jahre.

Optima Seit 1971 in Dtl. zugelassen.

Die Rebe wurde von Herrn Peter Morio(1887-1960) am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen- Pfalz. aus (Silvaner x Riesling) x Müller Thurgau gezüchtet.

Der rassige hochwertige Wein ist elegant und hat ein duftiges Bukett sowie eine kleine Säure. Hohe Öchslezzahlen sind die Regel. Durch geringe Ernten wenig verbreitet. Peter Morio Morio schuf unter anderem die Neuzüchtungen Bacchus, Domina und Morio-Muskat.

Die Rebsorte Optima gehört zu den qualitativ hochstehenden deutschen Weißweinsorten.

Sie belegt derzeit größere Rebflächen den deutschen Anbau-Gebieten Mosel- Saar- Ruwer und Rheinhessen. Man findet Bestände z.B. aber auch in Österreich, Brasilien, Kanada, der Schweiz, Ungarn und Südafrika.

Die gelbgrünen, säurearmen Weine dieser Sorten haben einen Auslesecharakter sowie ein elegant duftendes "Rieslings-Bukett".

Die Sorte war Kreuzungspartner bei der Neuzüchtung Orion.

Orion 0,03 ha = 0,01 % Seit 1994 in Dtl. zugelassen.

Die Rebe wurde von Prof. Dr. G. Alleweldt aus den Sorten Optima und Seyve Villard blanc gezüchtet. Der Wein ist körperreich, fruchtig, blumig und frisch, mit frischer angenehmer Säure und ähnelt oft dem Müller-Thurgau. Er altert rasch und kann daher nur kurz gelagert werden.

In Deutschland belegt sie etwa sieben Hektar Rebfläche, kleine Bestände gibt es auch in England, Schweiz und Niederlande.

Perle von Zala: 0,93 ha = 0,21 % Weiße Rebsorte.

Neuzüchtung zwischen Eger 2 x Perle von Csaba (Csaba Gyöngye).

Die Züchtung erfolgte an der Versuchstation für Weinbau und Kellerwirtschaft in Eger. Der Sortenschutz in Dtl. wurde 1972 erteilt, die Rebe hat in Ungarn starke Verbreitung gefunden. Sie wird in Australien, Österreich, Bulgarien, Kanada, Tschechien, Rumänien, USA und neuerdings auch in der Region Basel (Schweiz) in geringen Mengen angebaut. In Sachsen ist der Anbau stark rückläufig, obwohl sich die Sorte zusammen mit dem Goldriesling gemischt, hervorragend als Federweißer eignet.

Phönix: 0,24 ha = 0,05 % Seit 1992 in Dtl. zugelassen.



Die weiße Rebe wurde von Prof. Dr. G. Alleweldt am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen-Pfalz wie die Siriusrebe aus dem Bacchus und Seyve Villard blanc gezüchtet. Der Wein ist nachhaltig, kräftig, mit frischer Säure und einem dezenten Muskatton. Erinnert an die Rebsorte Bacchus.

Sowohl Ertrag als auch Mostgewicht und Mostsäure sind den Werten des Müller-Thurgau sehr ähnlich. Gegenüber Riesling ist der Ertrag um 19 % höher, während das Mostgewicht um etwa 5 °Öchsle und die Säurewerte um ca. 4 g/l geringer sind. Der Wein ist vollmundig, hat eine frische Säure und einen angenehmen, dezenten Muskatton, der zuweilen an die Rebsorte Bacchus erinnert.

Der Phoenix ist auch als Tafeltraube geeignet.

Riesling: 67,71 ha = 15,07 % (richtig: **„Weißer Riesling“**) Seit 1956 in Dtl. zugelassen.



Er wurde angeblich erstmals von dem röm. Schriftsteller Plinius (23-79 n. Chr.) beschrieben und von König Ludwig dem Deutschen (843-876) am Rhein angepflanzt. Den Namen Riesling kennt man seit 1430.

Heute stellt der Riesling (außer in Sachsen, denn dort ist es der Traminer) die wertvollste Sorte in Deutschland dar. Sie ist die anpassungsfähigste und am weitesten verbreitete der noblen weißen Reben. Aus seinem Saft stammen die edelsten Weine, denen man den ersten Platz auf der Welt unter den Qualitätsweinen einräumt. Die Sorte ergibt Weine mit einer Farbe, die vom blassen Strohgelb mit einer Spur Grün über Hellgelb bis zum kräftigen, fast dunklen Goldgelb reicht. Letzteres wäre eine reiche Spätlese mit Flaschenalter. Ihr Bouquet ist fruchtig, nicht „traubig“, in die Nase springend, erfrischend und sauber wie ein Flötenton; manchmal blumig, manchmal honigartig und, wenn aus vollreifen Trauben produziert, mit einem Anflug von Muskat. Die meisten Rieslinge sind trocken bis halbtrocken, aber aus ihnen werden auch die reichsten süßen Dessertweine der Welt erzeugt. Der Wein hat eine extreme Langlebigkeit, Prädikatsweine halten 20 bis 30 Jahre und auch länger. Besondere Beispiele sind ein 186 Jahre alter 1811er und ein sogar 421 Jahre alter Würzburger Stein, die beide nicht nur genießbar waren, sondern hervorragend gemundet haben.

Kenner bezeichnen die Säure als das Mark des Rieslings, da sie wesentlicher Bestandteil der Qualität und Träger der fruchtigen Rieslingsart ist. Kennzeichen der Rieslingsweine ist ihre feine Rasse und Eleganz und das zarte an Pfirsich erinnernde blumige Bukett. Der sehr fruchtige Wein passt ausgezeichnet zu Garnelen, Krabben, Lachs, Forelle, Schalentieren sowie zu Huhn und Schweinefleisch.

Die Sorte wird auf Grund ihrer hervorragenden Eigenschaften auch häufig für Neuzüchtungen herangezogen, zum Beispiel war sie Partner für die Rebsorten Albalonga, Arnsburger, Bacchus, Ehrenfelser, Hölder, Kerner, Mariensteiner, Müller-Thurgau, Optima, Osteiner, Rieslaner, Rieslinger,

Rotberger und Scheurebe. Der Verein Pro Riesling, Trier (Mosel-Saar-Ruwer) und die Produzenten-Vereinigung Charta (Rheingau) bemühen sich um die Förderung des Rieslings. Die bedeutende deutsche Vereinigung (Charta Rheingau) mit etwa 50 Weinbau-Betrieben wurde im Jahre 1984 von Bernhard Breuer gegründet. Nach dem Vorbild der Hospices de Beaune findet seit dem Jahre 1977 jährlich im November eine dreitägige Veranstaltung "Glorreiche Rheingau-Tage" mit einer zu wohltätigen Zwecken durchgeführten Auktion (Wein-Versteigerung) deutscher Weine im Kloster Eberbach statt.

Rieslaner: 0,11 ha = 0,03 % Seit 1968 in Dtl. zugelassen. (früher auch Mainriesling)
Der Züchter dieser Rebe war Ökonomierat Dr. August Ziegler (1885-1937) an der "Bayerischen Hauptstelle für Rebenzüchtung in Würzburg" (heute der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau eingegliedert). Sie ging 1921 aus dem Silvaner und dem Riesling hervor. Der Name wurde von den Eltern abgeleitet. Der Wein ist frisch, rassig und rieslingsähnlich und ergibt lebendige Kabinettweine und feinfruchtige höhere Qualitätsweine. Bei guter Reife mit Spitzenweinen des Rieslings vergleichbar, meist jedoch gehaltvoller.
Sie wurde für viele weitere Neuzüchtungen herangezogen, zum Beispiel bei den Sorten Albalonga, Bacchus, Cantaro, Fontanara, Mariensteiner und Optima.

Ruländer / Grauer Burgunder: 37,12 ha = 8,26 % auch Grauclevner, Tokayer (hat aber nichts mit dem echten ungarischen Tokayer aus der Furmintraube zu tun), Malvoisie, Grauer Mönch, Pinot gris, Pinot grigio genannt) Seit 1956 in Dtl. zugelassen.



Entstanden ist der Ruländer, der in Deutschland nach dem Kaufmann Ruland aus Speyer benannt ist, aus dem blauen Burgunder aus Burgund im 12. Jahrhundert. Kaiser Karl IV

(1316-1378) soll ihn nach Ungarn gebracht haben. Um 1711 soll Ruland den Anstoß zur seiner Verbreitung in Deutschland gegeben haben.

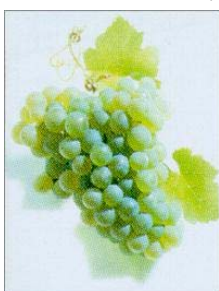
Die in den letzten Jahren erfolgte Rückbesinnung auf den ursprünglichen Namen Grauer Burgunder hat sich als verkaufsfördernd erwiesen. Meistens wird er dann etwas früher gelesen und ist - je nach Jahrgang - elegant, mit fruchtig - frischer Säure und leicht spritzig ausgebaut. Ein aus vollreifen Trauben mit hohem Extrakt

hergestellter kräftiger Wein wird aber doch wieder meist Ruländer genannt.

Der Ruländer gehört, wie der Traminer, zu den besten Sorten des hiesigen Weinbaus. Seine wuchtigen, feurigen Weine mit ihrem vollen Bukett stellen eine besondere Kostbarkeit dar. Der Wein ist kräftig, vollmundig und besitzt ein sortentypisches, an Honig erinnerndes Bukett. Von dieser Note wird auch der volle und elegante Geschmack bestimmt. Ruländerwein wird höchsten Ansprüchen gerecht und nicht nur von Kennern sehr geschätzt. Man trinkt ihn zu Enten- und Gänsebraten, Wildgeflügel, hellem Braten, Sahnesoße und leichtem Käse. Etwas lieblichere Spät- oder Auslesen passen vortrefflich zu Desserts.

Im Burgund wuchs die Rebe früher oft inmitten von Pinot Noir (mit dem sie auf Grund der ähnlichen Blattform auch leicht zu verwechseln ist) und brachte in die Rotweine Säure ein. Nach Österreich kam sie bereits im 13. Jahrhundert durch die Zisterzienser, woher sich auch der Name "Grauer Mönch" ableitet. Die Beeren haben eine Farbe zwischen graubläulich bis rötlichbraun, nicht selten kommen alle Schattierungen auf einer einzigen Traube vor.

Scheurebe: 8,54 ha = 1,90 % (auch Scheu-Riesling oder Sämling 88 genannt)



Nach dem Müller-Thurgau ist die Scheurebe die zweite Neuzüchtung, die sich erfolgreich durchsetzen konnte und sie zählt heute zum Standard bei deutschen Weinen.

Die Rebe wurde 1916 in Alzey (Rheinhessen) von Herrn Georg Scheu (1897-1949) aus den Reben Silvaner (Mutter) und Riesling (Vater) gezüchtet und ist seit 1956 in Dtl. zugelassen. Georg Scheu erhielt eine gärtnerische Ausbildung in Hannover, war als Gartenbau-Techniker in München und Schierstein tätig und absolvierte eine

Weinkeller Am Goldenen Wagen Hoflöbnitzstraße 62

01445 Radebeul Telefon 0351/8362553

www.goldenerwagen.de

Ausbildung an der Lehr- und Forschungsanstalt in Geisenheim und am Kaiser-Wilhelm-Institut in Bromberg. Ab dem Jahre 1909 war er als Kreisberater für Wein- und Obstbau an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey im Anbaugebiet Rheinhessen tätig.

Die spät reifende, ertragreiche Rebe wird vorwiegend für höhere Prädikatsweine wie Beerenauslese und Trockenbeerenauslese herangezogen. Nur aus voll ausgereiften Trauben gewinnt man einen schmackhaften körperreichen würzigen Wein, der sich durch eine rieslingshafte Säure auszeichnet. Der Wein besitzt ein volles Bukett mit einer rassigen Säure und einem typischen Charakter, der an schwarze Johannisbeeren erinnert. Unreife Weine sind aufdringlich und schmecken nach grünem Gras. Auslesen stellen eine besondere Spezialität dar. Die Weine behalten relativ lange auf der Flasche ihre Frische und sind daher gut lagerfähig, in Sachsen je nach Ausbaustufe 4 bis 6 Jahre. Die Scheurebe ist ein guter Aperitif oder ein Begleiter von Desserts. Sie harmoniert auch sehr gut zu würzigen Ragouts und asiatischen Speisen.

Siegerrebe 0,02 ha Seit 1958 in Dtl. zugelassen.

Sie ist eine der älteren Neuzüchtungen von Herrn Scheu von 1929 aus Madeleine Angevine x Gewürztraminer.

Der extraktreiche Wein mit Fülle und Wucht hat ein extrem starkes Bukett mit einer feinen Art. Er wird als ein hoher Qualitätswein ausgebaut.

Weitere von ihm kreierte Sorten sind Faberrebe, Huxelrebe, Kanzler, Regner, Septimer, Siegerrebe und Würzer. Es gibt seit dem Jahr 2000 auch einen nach ihm benannten Kulturpreis der Stadt Alzey, der an Persönlichkeiten oder Institutionen verliehen wird, die sich besondere Verdienste um Wein und Weinkultur erworben haben.

Sirius: 0,18 ha = 0,04 % Seit 1995 in Dtl. zugelassen.

Die Kreuzung der weißen Rebsorte erfolgte durch Dr. Gerhardt Alleweldt am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen-Pfalz wie die Phönixrebe aus dem Bacchus und Seyve Villard blanc.

Der durchschnittliche Ertrag ist mit dem des Müller-Thurgau nahezu identisch, während das Mostgewicht im Mittel um 4 °Oe unter dem des Müller-Thurgau liegt. Die Säurewerte liegen um ca. 1 g/l über den Werten des Müller-Thurgau und um ca. 2 g/l unter den Werten von dem Riesling. Der Wein ist kräftig mit einem angenehmen fruchtigen Aroma.

Solaris: 3,11 ha = 0,69 % neue Pilzresistente Weißweinsorte aus Freiburg im Breisgau, gezüchtet aus Merzling, Seyval blanc, Pinot gris, Saperavi severnyi und Muskat Ottonel.



Es ist eine sehr frühreife Rebsorte mit starkem Wuchs und großen Blättern. Der Wein erreicht hohe Öchslezahlen von 95 – 110° Öchsle. Der Wein ist charaktervoll, alkoholbetont, füllig, leicht fruchtig, etwas erdig, besitzt eine gute Säure, eine dezente Ananasnote und ist als Dessertwein geeignet. In Sachsen wird er zu Zeit noch meist als Federweißer getrunken.

Traminer: 28,29 ha = 6,30 % (richtig: **Roter Traminer**, auch: Gewürztraminer, Clevner, Dreimänner, Christkindltraube, Rotedel u.a.m. genannt) Traminer ist seit 1956 in Dtl. zugelassen.



Der Traminer wird seit 1500 Jahren in der Pfalz und am Oberrhein angebaut, seine Herkunft ist umstritten. Älteste Quellen sprechen von Thessalien in Griechenland vor 2000 Jahren. Die Stadt Tramin in Südtirol stand jedenfalls bei der Namensgebung im 12. Jh. Pate. Eine Spielart in Frankreich ist der weiße Traminer (Savagnin blanc).

Nach französischer Meinung (INAO) gibt es drei Typen – natürliche Mutationen, nämlich Roter Traminer (dunkle, rötliche Beeren), Gewürztraminer (mit dem sortentypischen, aromatisch-würzigen Geruch, ebenfalls rötliche Beeren) und der eher geruchsneutrale Gelbe oder Weiße Traminer (mit gelbgrünen Beeren). Deshalb auch die Vielzahl an Synonymen.

Weinbaurechtlich gibt es nur eine Rebsorte, der unterschiedliche Geschmack wird auch vom Boden, dem Klima und von verschiedenen Klonen bestimmt. Der Klon „Schloßtraminer“ ist geschmacklich einer der besten Klone in Sachsen, wird aber auf Grund der geringeren Erntemenge immer seltener angebaut. Der Gewürztraminer zählt zu unseren ältesten Rebsorten und zu den Spitzen unserer Weißweine. Er stellt allerhöchste Ansprüche an die Lage. Die Erträge sind unsicher und sehr gering. Mit der qualitativ besten Sorte in Sachsen, dem anspruchsvollen Traminer, identifiziert der Kenner die Qualität der Elbtalweine. Der Anbau ist mit viel Idealismus verbunden. Aus den hellroten Beeren werden meist Prädikatsweine erzeugt. Die Weine liegen goldgelb im Glase und verfügen über eine ausgeprägte fein-aromatische Geschmacksnote, über viel Körper und zuweilen schwere Fülle.

Traminerweine zeichnen sich durch eine würzige, an Wildrosenduft erinnernde Art aus. Sie können je nach Jahrgang rassig bis kräftig, von anhaltender intensiver Geschmacksnote und ausgeprägter Blume sein. In der Farbe oftmals tiefer und gelber als der Riesling ist sein Auftritt meistens von hochparfümiertem Traubenaroma, seltener von herber Würze begleitet. Im Geschmack kann er von ziemlich trocken bis halbtrocken variieren; das blumige Bouquet ist weich und samtig und lässt die prickelnde, erfrischende Säure eines Rieslings oft vermissen.

Traminer ist ein ausgezeichneter Aperitif, man trinkt ihn aber auch gern zu geräuchertem Lachs, Forelle, würzigem Käse oder zu Desserts.

Hochwertige Auslesen werden oft nur zu bestimmten Anlässen geopfert. Nicht zuletzt erfreut sich der Gewürztraminer auch beim weiblichen Geschlecht besonderer Beliebtheit.

Veltliner: 0,16 ha = 0,04 %

Alte europäische Rebsorte, die schon die Römer gern tranken. Spielarten sind der Grüne, der Rot-Weiße, der Rote und der Frühe Rote. In Dtl. dagegen ist nur der Veltliner allgemein gebräuchlich, wobei es sich dabei meist um dem Grünen Veltliner handelt. Der Wein hat ein angenehmes Bukett, ist ansprechend frisch, oft spritzig, würzig und mit angenehmer Säure. Er ist bekömmlich und gut lagerfähig.

Weißburgunder: 55, 62 ha = 12,38 % (richtig: **Weißer Burgunder**, auch bis 1874 Weißer Klevner genannt, auch Weißer Ruländer, Weißer Arbst und Pinot blanc)



Die oft in Verbindung mit dem Pinot blanc gebrachte Spielart Chardonnay ist nicht mit dem Weißburgunder verwandt!

Der Weißburgunder ist durch Mutation aus dem Ruländer entstanden, welcher seinerseits im 14. Jh. aus dem Blauen Burgunder mutiert ist. Ab dem 17. Jh. wird er in den Weinbergen von Burgund angebaut. Seit 1960 in Dtl. zugelassen.

Ein vorzüglicher Qualitätswein mit einem lieblichen Charakter, zartblumigen Bukett und abgerundeter weicher und fülliger Geschmacksnote. Ein sehr neutraler Weißwein, der ein nicht so kräftiges Bukett wie der Ruländer hat und deshalb zu jeder Gelegenheit passt, aber zum Geflügelbraten besonders harmoniert. Gern

getrunken wird er auch zu sächsischem Fisch, grünem Spargel und zu feinen Gratins.

Gesamte Anbaufläche der Rotweinsorten in Sachsen 58 ha = 13 %

Ertrag 2004 = 3.300 hl

André 0,01 ha gekreuzt aus Blaufränkisch x St. Laurent

Blauer Frühburgunder 0,37 ha = 0,08 % Seit 1971 in Dtl. zugelassen. Synonyme für Pinot Precoce Noir



Die rote Rebsorte ist eine Mutation von Pinot Noir (der ja auch Spätburgunder genannt wird). Sie stammt aus Frankreich und zählt wie der Spätburgunder zu den ältesten Kultureben.

Er ist ein farbintensiver Rotwein mit einem hohen Extraktgehalt, der mild, samtig, edel, ausdrucksvoll und mit viel Finesse daher kommt. In Australien, Bulgarien, Kanada, China, Österreich, Ungarn Indien, Italien, dem ehemaligen Jugoslawien und der Schweiz gibt es Bestände. Die Sorte erbringt fruchtige und sortentypische Weine mit hohem Extrakt-Gehalt und intensiver, rubinroter Farbe.

Wegen seiner geringen Erntemenge sehr selten und teuer.

Blauer Lemberger 0,23 ha = 0,05 % (auch Blaufränkisch genannt)

Der Wein liegt qualitativ in der Mitte von Portugieser und Spätburgunder. Seine Art ist rassig mit einem dezenten Gerbstoffgehalt und nicht zu alkoholreich. Der Wein sollte nicht zu jung getrunken werden, er eignet sich gut für eine lange Lagerung.

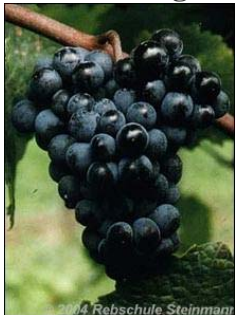
Blauer Trollinger 0,20 ha = 0,05 % (auch Bocksbeutel, Hammelshoden, Schwarzwälscher u.a.m. genannt). Die Rebe ist seit 1956 in Dtl. zugelassen.



Er ist der säurereichste unter den Rotweinen und war früher in Dtl. auch als Tafelwein sehr verbreitet. Seine Heimat soll Südtirol sein.

Durch die kräftige Säure hat der Wein eine frisch fruchtige, kernige, bis lebhaft Art. Die Farbe ist hellrot bis rubinrot.

Blauer Zweigelt 1,2 ha = 0,27 %



Die rote Rebsorte wurde im Jahre 1922 an der Weinbauschule in Klosterneuburg von Dr. Fritz Zweigelt (1888-1964) aus den Sorten St. Laurent x Blaufränkisch gekreuzt.

Er ist ein alkoholreicher, trockener leichter Rotwein von rubinroter Farbe mit fruchtigem Abgang. Meist von milder, hellroter Farbe, mit einem ausgeprägten südländischen Charakter und sehr geringer Säure.

Leicht bekömmlich. Ideal zu Fleisch, Wild und Käse, aber auch passend für alle Gelegenheiten in geselliger Runde.

Die Sorte wird vorwiegend in Österreich, wo sie mit rund 4.350 Hektar (9% der Gesamt-Rebfläche) die häufigste rote Rebsorte ist, in kleinen Mengen in Deutschland (Saale-Unstrut, Sachsen und Württemberg) sowie in England versuchsweise angebaut.

Professor Dr. Fritz Zweigelt (1888-1964) studierte Naturwissenschaft in Graz und habilitierte später an der Wiener Universität für Bodenkultur für landwirtschaftlichen Pflanzenschutz. Im Jahre 1912 trat er in die Klosterneuburger Weinbauschule (Niederösterreich) ein, wurde später Direktor dieses Institutes und übte diese Funktion bis zum Jahre 1945 aus. Er erhielt zahlreiche Ehrungen. Sein Name ist untrennbar mit der nach ihm benannten Neuzüchtung Zweigelt verbunden. In diesem Zusammenhang sagte er: "Dass es eine Zweigelttraube gibt, weckt in mir gemischte Gefühle - einerseits die Hoffnung, dass sie mich wahrscheinlich überleben wird und andererseits die Hoffnung, dass sich manch einer an diesem Wein berauschen wird, wie ich mich seinerzeit berauscht habe an der Freude an der gelungenen Züchtung."

Cabernet Dorsa 0,2 ha = 0,04 % Dornfelder x Cabernet Sauvignon

Cabernet Dorsa ähnelt im Habitus der Muttersorte Dornfelder. Wesentlich verschieden sind die weinbaulichen Eigenschaften: Etwas geringere Wüchsigkeit, bessere Holzreife, spätere Beerenreife, jeweils kleinere Beeren- und Traubengröße sowie blauschwarz beduftete Beeren.

Der Lageanspruch lässt sich mit demjenigen des Spätburgunders vergleichen.

Sieht man die Bandbreite deutscher Rotweine vor Augen, so wird diese um die Komponente "Cabernet- Sauvignon- Note" erweitert. Die farbintensiven, manchmal gerbstoffbetonten Cabernet Dorsa- Weine zeigen ein schönes Fruchtspiel mit deutlichen Kirscharomen. Generell erkennt man in ihnen "viel Rotweincharakter", d.h. ausgewogene Harmonie, viel Körper und große Nachhaltigkeit.

Domina: 2,15 ha = 0,48 % Seit 1974 in Dtl. zugelassen.



Sie wurde vom Landwirtschaftsrat Peter Morio im Jahr 1927 aus dem Portugieser x Spätburgunder gezüchtet. Der lateinische Name bedeutet „Herrin“.

Der Wein hat eine angenehme schöne Rotweinart, ist körperreich und gut gedeckt. Durch die betonte Säure und den etwas hohen Gerbstoffgehalt eignet er sich gut für eine lange Fassreife. Er sollte nicht zu jung getrunken werden.

In Deutschland waren im Jahr 2001 rund 210 ha Rebfläche mit der Domina bestockt. Die Traube mittelgroß bis groß, dichtbeerig, geschultert. Die Beere blauschwarz, rund, mittelgroß. Reife mittelspät.

Der Wein hat eine dunkle, tiefrote Farbe und feinfruchtiges Kirscharoma. In guten Jahren und Lagen vollmundig, extraktreich, stoffig. Lagerung im Holzfass rundet den Gerbstoffgehalt etwas ab. Junge Weine meist säurebetont. Eine spätere Flaschenfüllung führt in der Regel zu runderen, vollmundigeren Rotweinen.

Dornfelder 17,4 ha = 3,9 %



Die Rebe wurden 1955 von dem deutschen Diplomlandwirt Herrn Herold (1902-1973) aus dem Helfensteiner x Heroldrebe gezüchtet und ist seit 1980 in Dtl. zugelassen. Der Name wurde zu Ehren von Herrn Dornfeld, dem Vater einer Weinbauschule in Württemberg, Mitte des 19. Jh., gegeben.

Diese Rebsorte gehört zu den bekanntesten Neuzüchtungen und erfreut sich größter Beliebtheit. Keine andere Rebsorte in Dtl. hat in so kurzer Zeit eine so große Verbreitung und Beliebtheit erfahren, wie der Dornfelder.

Herold absolvierte in Hohenheim ein Agrarstudium. Nach Tätigkeiten an der Staatlichen Weinbau-Verwaltung und an der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Naumburg-Saale übernahm er im Jahre 1928 die Leitung der Württembergischen Anstalt für Rebenzüchtung und Rebenpfropfung in Weinsberg. Er schuf zahlreiche Zuchtstämme und neue Rebsorten wie zum Beispiel die Neuzüchtungen Dornfelder, Hegel, Helfensteiner, die nach ihm benannte Heroldrebe, Hölder, Juwel, Kerner, Ruling, Silcher und Sulmer. Der Name geht auf Immanuel A. L. Dornfeld (1796-1869) zurück, nach dessen Plänen und Initiative die Weinbauschule in Weinsberg gegründet wurde.

Die Erfolgsstory der Rebsorte startete in Deutschland mit 124 ha 1979 und verzeichnete im Jahr 2001 über 5.530 ha bestockter Rebfläche. Der Dornfelder ist längst seiner ursprünglichen Rolle als "Deckrotwein" entwachsen und hat sich zu einem eigenständigen, charaktervollen Weintyp mit häufig südländisch anmutendem Flair entwickelt. Der dunkelrote und farbkräftige Wein ist körper- und tanninreich, das fruchtige Bouquet erinnert an Sauerkirschen, Holunder und Brombeeren.

Der samtige Wein ist von intensiver dunkelroter Farbe, fruchtig, körperreich und hat eine milde bis rassige Säure. Er eignet sich gut für den Barrique- Ausbau und wird auch für Sekt eingesetzt.

Dunkelfelder 1,18 ha = 0,26 % Seit 1980 in Dtl. zugelassen.

Die rote Rebsorte ist eine Neuzüchtung des deutschen Weinguts-Besitzers Gustav Adolf Frölich (1847-1912) zwischen Blauer Portugieser x Farbertraube.

Der dunkelrote, sehr farbintensive, körperreiche Wein ist in seinem duftigen Geruch neutral und im Geschmack stoffig und nachhaltig mit geringer Säure. Der Wein ist zu Wild und Grillgerichten sowie zu kräftigem Käse gut geeignet.

Sie wird heute in den deutschen Anbaugebieten Baden, Nahe, Pfalz und Rheinhessen verbreitet angebaut. Man findet die Dunkelfelder aber auch in Österreich, Brasilien, in der Schweiz, Ungarn, Neuseeland und Italien.

Die Dunkelfelderrebe erbringt einen dunkelroten Wein und wird hauptsächlich als Teinturier (Färbertraube) oder auch für Süßreserve verwendet um den Gehalt an Restzucker im Wein zu erhöhen und diesem die gewünschte Geschmacksrichtung zu geben.

In den letzten Jahren werden jedoch vermehrt auch eigenständige, sortenreine Weine daraus gekeltert.

Portugieser 3,07 ha = 0,7 % (richtig: **Blauer Portugieser** auch Oportorebe, Feslauertraube oder Portugais Bleu genannt)

Der Graue, Grüne, Rote oder Weiße Portugieser ist nicht mit dem blauen Portugieser verwandt.

Der Portugieser kam 1772 aus Portugal nach Vöslau in Österreich, trat von dort seinen Siegeszug durch Europa an und ist seit 1956 in Dtl. zugelassen. Heute ist er der Konsumwein unter den Rotweinen. Es ist eine frühreife Sorte, die kurz vor dem Müller/Thurgau gelesen wird. Der Wein ist von heller roter Farbe, die bei später Lese auch dunkel werden kann. Durch seine milde Säure ist der Wein von frischer Art. Gern wird er in Sachsen mit dem Spätburgunder gemischt oder als Weißherbst hergestellt.

Regent 3,05 ha = 0,7 % Er wurde 1967 aus dem (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin von Herrn Prof. Dr. G. Alleweldt gezüchtet und ist seit 1995 in Dtl. zugelassen.



Es ist eine pilzresistente Sorte, die kaum Pflanzenschutzmaßnahmen erfordert.

Der Wein ist mild, samtig, gut gefärbt und von hoher Qualität, ähnlich dem Spätburgunder oder besser. Die rote Rebsorte ist eine Neuzüchtung zwischen Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin, also ein Ergebnis zwischen weißen und roten Sorten. Bei der Züchtung stand die Resistenz gegenüber dem echten und falschen Mehltau im Vordergrund.

Alleweldt (geb. 1927) studierte Weinbau an der Universität Hohenheim in

Stuttgart. Im Jahre 1956 begann er seine Tätigkeit am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen-Pfalz (IRZ). Er beschäftigte sich schon frühzeitig mit der Neuzüchtung von Rebsorten und kreierte unter anderem die Sorten Orion, Phoenix, Regent (sein bedeutendstes Produkt), Sirius und Staufer.

Der Regent ist in allen deutschen Anbau-Gebieten zugelassen. Anbauflächen gibt es auch in der Schweiz und in den Niederlanden. Ihr Wein wird sehr dunkelfarbig, tiefes Schwarzrot, und zeichnet sich durch eine positive Gerbstoffstruktur aus. Das Aroma erinnert an überreife Sauerkirschen oder Rotweinpflaumen. Er ist auch als Verschnittpartner gut geeignet.

Schwarzriesling 0,32 ha = 0,07 % (auch **Müllerrebe**, Pinot Meunier und Postitschtraube genannt) seit 1968 in Dtl. zugelassen.



Die Heimat ist vor über 400 Jahren im Burgund zu suchen, wo die Rebe aus einer Mutation aus dem Blauen Spätburgunder entstanden sein soll. Nach neuesten genetischen Untersuchungen entstand durch natürliche Kreuzung von Traminer x Schwarzriesling die Pinot-Gruppe. Damit wäre der Schwarzriesling die Vatersorte der großen Familie der Burgunder.

Die Qualität des gut gedeckten Weines ist kleiner als beim Spätburgunder und mit zum Teil geringer Säure.

Spätburgunder 28,17 ha = 6,27 % (richtig: **Blauer Spätburgunder**, auch Pinot noir, Clävner, Süßling, Möhrchen oder Malterdinger genannt)



Der Spätburgunder zählt zu den ältesten Kulturreben der Menschheit und kommt wahrscheinlich aus dem Niltal. Der Anbau in Burgund kann bis in das 4. Jh. zurückverfolgt werden. Heute ist die Rebe weltweit verbreitet und ist seit 1956 in Dtl. zugelassen.

Wie der Riesling unter den Weißweinen, nimmt der Spätburgunder unter den Rotweinen die oberste Qualitätsstufe ein.

Die Sorte ergibt einen hellen rubinroten vollmundigen, samtigen körperreichen Wein, mit einem feinen an Bittermandeln erinnernden Aroma. Er besitzt ein fruchtiges Bukett und einen abgerundeten herbfrischen Geschmack.

Neuerdings wird der Wein als **Weißherbst** auch weiß gekeltert, das heißt, die roten Trauben werden nur gepresst und ganz kurz auf der Maische angegoren. Ein richtiger Rotwein bekommt seine Farbe aus der Schale, wenn er mit dieser mehrere Tage zusammen vor der eigentlichen Pressung vergoren wird (in Sachsen: Kaltmaischegärung).

Der Wein ist ein vorzügliches Getränk zu Wild- und Rinderbraten sowie zur Käseplatte mit würzigen, fettarmen Käsen.

St. Laurent 0,04 ha = 0,01 % Seit 1987 in Dtl. zugelassen. Diese rote Rebsorte ist ein

Burgunderabkömmling.



Bei früher Ernte liefert er deutlich säurebetonte und ausreichend farbkräftige rote Sommerweine. Die St. Laurent ist frühreifend, hat saftige Beeren und mittleren Tanningehalt.

Genetischen Forschungen zufolge ist sie eine natürliche Kreuzung zwischen einem Pinot-Sämling mit einem bisher unbekanntem Partner.

Wahrscheinlich stammt sie aus Frankreich, wird dort aber kaum mehr angepflanzt. Der deutsche Weinbau-Pionier Johann Philipp Bronner (1792-1864) führte sie aus Frankreich Mitte des 19. Jahrhunderts nach Deutschland ein.

Mit dem Blaufränkisch wurde sie 1922 an der Weinbauschule in Klosterneuburg zur Sorte Zweigelt gekreuzt.

Größere Bestände gibt es in Österreich (ca. 400 ha) und in Deutschland (ca. 200 ha, vorwiegend in der Pfalz). In Kroatien, Frankreich und Tschechien gibt es geringe Bestände.

Er ist ein seltener guter dunkler Rotwein, der qualitativ zwischen dem Blauen Spätburgunder und dem Blauen Portugieser liegt.