



BADISCHER WEIN

Von der Sonne verwöhnt



*Das Weinland Baden und
seine Rebsorten*





Inhaltsverzeichnis

4 Einleitung

Rote Rebsorten

- 8 Spätburgunder
- 10 Regent
- 12 Schwarzriesling
- 14 Cabernet Mito
- 16 Dornfelder / Portugieser / Lemberger / Dunkelfelder

Weißer Rebsorten

- 20 Müller-Thurgau / Rivaner
- 22 Grauburgunder / Ruländer
- 24 Riesling
- 26 Weißburgunder
- 28 Gutedel
- 30 Silvaner
- 32 Chardonnay
- 34 Gewürztraminer / Traminer
- 36 Sauvignon Blanc
- 38 Auxerrois
- 40 Muskateller
- 42 Kerner / Nobling

Wein ganz praktisch

- 45 Wein richtig lagern
- 46 Weinverschluss / Temperatur
- 47 Serviertemperatur / Geschmacksbezeichnungen
- 49 Weinstein
- 50 Rebsortenspiegel



Baden und seine Weine – Qualität in einer Vielfalt, die keine Wünsche offen lässt!

Baden ist das drittgrößte Weinbaugebiet Deutschlands – und das südlichste. Es erstreckt sich mit einer Rebfläche von ca. 15.500 ha über fast 400 km vom Bodensee im Süden, entlang der Badischen Weinstraße am Rhein bis hinauf nach Tauberfranken.

Deshalb finden sich in dieser landschaftlich so abwechslungsreichen Region auch die unterschiedlichsten Höhenverhältnisse und Böden: am Bodensee hitziger Voralpenschotter, weiter nördlich tertiäre Kalk-, Ton- und Mergelböden über gewaltige, in Vulkangestein eingelagerte Lössablagerungen bis hin zu Muschelkalk und Keuper.

Die überdurchschnittliche Qualität unserer Weine verdanken wir jedoch vor allem dem in Baden besonders sonnigen und warmen Klima. Durch die Flanke des Odenwaldes geschützt und von den klimatischen Voraussetzungen der oberrheinischen Tiefebene begünstigt, gehört Baden deshalb auch als einzige deutsche Weinregion der Weinbauzone B der EU an – was zudem besonders hohe Anforderungen an Qualität und Verarbeitung der Reben stellt und somit besonders hochwertige Qualitäts- und Prädikatsweine hervorbringt. Durch diese einzigartigen Gegebenheiten und die besondere Liebe der Menschen und Winzer zum Genuss und zum Wein finden Sie im Land der Genießer und der Gastfreundschaft eine Vielzahl an unterschiedlichen Rebsorten und Weinen – mit den verschiedensten Aromen, für jeden Geschmack und für jeden Anlass. Baden gilt zudem als das „Burgunderland“. Fast zwei Drittel der Rebberge sind mit den roten und weißen Sorten der Burgunderfamilie bepflanzt. Burgunder ist eine der edelsten Rebsorten der Welt, die nur auf hochwertigsten Böden und bei besonders mildem Klima gut gedeiht. Regionale Spezialitäten wie Riesling, Gutedel und Auxerrois oder Regent und Schwarzriesling ergänzen das badische Weinsortiment.

Tatsache jedoch bleibt: Für welche Sorte Sie sich auch entscheiden – mit Badischem Wein treffen Sie in jedem Fall die beste Wahl. Auf Ihr Wohl!

TOP TEN

DER BADISCHEN REBSORTEN

1. Blauer Spätburgunder 37 %
2. Müller-Thurgau (Rivaner) 17 %
3. Ruländer (Grauburgunder) 10 %
4. Riesling 7 %
5. Weißburgunder 7 %
6. Gutedel 7 %
7. Regent 2 %
8. Schwarzriesling 2 %
9. Silvaner 1 %
10. Chardonnay 1 %



ROTE REBSORTEN





Speiseempfehlung

Spätburgunder ist in allen seinen Varianten sehr vielfältig: Als Schaumwein gefällt er zum Aperitif. Zur Vorspeise kommen die Blanc-de-Noirs-Varianten zur Ehre, zu Fisch zum Beispiel oder zu feinen Gemüsesalaten. Und zum Hauptgericht mit Rind oder Wild ist ein Spätburgunder der perfekte Partner.



SPÄTBURGUNDER

Weine erster Klasse!

Sorte und Anbau

Der Spätburgunder oder Pinot Noir ist für die Rotweine, was der Riesling für die Weißweine ist: die Spitze der Qualitätspyramide. Spätburgunder gehört zu den Rebsorten, die am frühesten aus den mitteleuropäischen Wildreben ausgelesen wurden. Kaiser Karl III. brachte den Spätburgunder im Jahre 884 an den Bodensee. Die meisten Spätburgunderreben auf deutschem Boden wachsen in Baden.

Diese edle Sorte verlangt viel Sorgfalt. Sie stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. In Baden, besonders am Kaiserstuhl, findet sie allerbeste Anbauvoraussetzungen, um Rotweine hervorzu- bringen, die zu den besten der Welt zählen.

Spätburgunder wird vornehmlich trocken ausgebaut, teilweise auch mit einer gewissen Restsüße. Auch Roséweine und Weiß- herbst gehören zum Potenzial des Spätburgunders. Werden die Trauben rasch nach der Lese gepresst, lässt sich aus dem hellen Saft ein „Blanc de Noirs“, ein Weißwein aus roten Trauben, herstellen. Spätburgunder kann auch gut zu Schaumwein verarbeitet werden, als roter Sekt oder Blanc-de-Noirs-Sekt. Die feinsten Spätburgunderweine werden oft im Barrique ausgebaut.

Farbe und Geschmack

Spätburgunderweine schmecken vollmundig und samtig. Der typische Spätburgunder hat einen angenehmen Duft von roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere, mit Nuancen von Mandel. Bei im Barrique ausgebauten Spätburgundern kommen Vanille- und Zimt-Anklänge hinzu. Spätburgunder mit kräftiger Farbe, mehr Gerbstoffen (Tanninen), weniger Säure und Lagerung im kleinen Eichenfass gewinnen immer mehr Liebhaber.



Speiseempfehlung

Die Weine sind relativ früh trinkreif und begleiten je nach Qualität die herzhafte Vesperplatte mit Salamiwürsten und gut gereiftem Bergkäse ebenso gut wie intensiv schmeckende Fleischgerichte mit konzentrierten Saucen, eine Lammkeule, ein Ochsenchwanzragout oder ein Wildgericht etwa.

REGENT

Spannende Neuzüchtung!

Sorte und Anbau

Regent ist eine Kreuzung aus (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin, die 1967 im Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof bei Siebeldingen gelang. Zur Qualitätsweinproduktion zugelassen wurde die Sorte 1996. Ihr Vorteil: Als pilzresistente Sorte braucht sie keine chemischen Pflanzenschutzmittel.

Die Erträge halten sich – wie beim Spätburgunder – in Grenzen. Entsprechend gehaltvoll fallen die Weine aus. Regent entwickelt moderate Säurewerte, die den Ausbau milder und samtiger Rotweine zulassen.

Farbe und Geschmack

Erst seit wenigen Jahren erscheinen Weine der Rebsorte Regent im Portfolio deutscher Winzer, doch schon lässt sich ein Weinstil ausmachen. Meist sind es tiefrote, durchgegorene (also trockene), stoffige, beinahe südländische Weine mit kräftigem Tanningerüst und Fruchtaromen von Kirschen oder Johannisbeeren. Hochwertiges Lesegut wird auch im Barrique ausgebaut.





Speiseempfehlung

Beliebt ist der filigrane Rote zur Vesperplatte oder zu Gemüsesalaten. Etwas kräftigere Varianten begleiten Fleischgerichte vom Schwein oder vom Lamm und auch milde Käsesorten vorzüglich.

SCHWARZRIESLING

Zarter Verführer!

Sorte und Anbau

Obwohl es sich zunächst so anhört: Der rote Schwarzriesling ist mit dem weißen Riesling nicht verwandt! Die Rebsorte stammt aus dem Burgund und ist ein enger Verwandter des Spätburgunders. Die Sorte wird auch Müllerrebe genannt (französisch: Pinot Meunier), wohl wegen der Behaarung von Blättern und Triebspitzen, die wie Mehlstaub aussieht. Pinot Meunier ist übrigens auch Bestandteil vieler Champagner-Cuvées. In Baden beschränkt sich der Anbau der Sorte hauptsächlich auf die Weinregion Tauberfranken.

Farbe und Geschmack

Schwarzrieslinge zeigen eine rubinrote bis ziegelrote Farbe, besitzen ein kirsch- und beerenfruchtiges Aroma ähnlich dem des Spätburgunders und einen eher feingliedrigen Körper. Ausgebaut werden bevorzugt trockene, aber auch fruchtsüße Varianten, vor allem im Qualitätsweinebereich, aber auch als Kabinettweine und Spätlesen.





Speiseempfehlung

Dieser Wein braucht starke Partner: zum Beispiel Lamm vom Holzkohlegrill im Sommer und deftige Wildgerichte im Winter. Beim Käse hat es dieser sehr gerbstoffhaltige Wein hingegen gerne etwas sanfter; cremige, nicht zu kräftige Weichkäse sind hier die beste Wahl.

Bild: LVVO Weinsberg

CABERNET MITOS

Komplexer Neuling!

Sorte und Anbau

Der Cabernet Mito entstand im Jahre 1970 in Weinsberg aus einer Kreuzung von Blauer Limberger und Cabernet-Sauvignon. Seine Trauben strotzen vor dunkelrotem Saft, sodass er zunächst als sogenannter „farbintensiver Cuvéepartner“, also als färbende Zugabe zu anderen Rebsorten gedacht war. Als Solist weist er jedoch so viel Kraft und Klasse auf, dass er zunehmend als Qualitätswein angebaut wird – namentlich in Baden. Seit 2001 ist Cabernet Mito zum Anbau zugelassen.

Farbe und Geschmack

Die spät reifenden, kleinen Beeren des Cabernet Mito ergeben tiefdunkelrote, körperreiche, komplexe Weine mit Aromen von dunklen Beeren und stabilem Tanningerüst. Die Sorte ist winterhart, braucht aber dennoch ein warmes Klima und fruchtbare Böden. Cabernet Mito eignet sich ausgezeichnet zum Barrique-Ausbau.



DORNFELDER, PORTUGIESER, LEMBERGER, DUNKELFELDER

Darüber hinaus finden sich in Baden auch weitere Rebsorten wie zum Beispiel:

Der Dunkelfelder

ist eine Kreuzung zwischen den Sorten Blauer Portugieser und Färbertraube (Teintur du Cher). Der Name weist schon darauf hin: der Saft der Traube ist sehr dunkel. Die Beeren des Dunkelfelders besitzen – anders als die innen meist hellen Beeren der anderen roten Sorten – rotes Fruchtfleisch. Die Farbe des Weines stammt also nicht nur aus der Schale. Dunkelfelder sind immer überaus farbintensiv. Die Rebsorte stellt hohe Ansprüche an Lage und Pflege und gedeiht im sonnenverwöhnten Baden besonders gut. Dunkelfelder sind kräftige und körperreiche Weine mit prägnantem Gerbstoffgehalt und südlichem Flair. Sie sind dank der sanften Säure harmonisch und lassen sich angenehm trinken.

Der Portugieser

stammt nach neueren Forschungen nicht aus Portugal, sondern aus dem Donaauraum. Er ist eine weit verbreitete, alte Rebsorte, die auch in Baden heimisch geworden ist. Portugieser eignet sich für leichte, süffige Schoppenweine ebenso gut wie zur Herstellung eines erfrischenden Weißherbstes. Er duftet nach roten Beeren und Sauerkirschen und besitzt manchmal einen ganz leichten Pfefferton. Portugieser ist leicht gekühlt ein herrlicher Sommerwein und macht gerade zur Vesper viel Spaß. Und er kann auch anders: Die Rebsorte eignet sich – mit reduzierten Erträgen und entsprechendem Ausbau – auch für gehaltvollere Tropfen, die sogar im Barrique gelagert werden können.

Der Dornfelder

ist eine robuste Kreuzung aus (Frühburgunder x Trollinger) x Heroldrebe (eine Kreuzung aus Portugieser und Lemberger). Die beliebte Sorte wird vornehmlich trocken, teilweise auch halbtrocken ausgebaut und ist leicht an seiner tiefroten Farbe zu erkennen. 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 Dornfelder im großen oder kleinen Holzfass (Barrique) aus und arbeiten so Gerbstoffe und Struktur des Weines stärker heraus. So oder so: Dornfelder sind meist gehaltvoll, geschmeidig und harmonisch. Dornfelder passen ideal zu kräftigem Braten, Wild oder Käse. Fruchttige Ausbauprodukte aus der letzten Ernte bereiten im Sommer sogar leicht gekühlt Trinkspaß.

Der Lemberger

Er liebt das warme badische Klima und windgeschützte Standorte. Er gedeiht besonders gut auf tiefgründigen, fruchtbaren Lößlehmböden und erreicht in sehr guten Lagen Spitzenqualitäten. Meist sind die Weine intensiv schwarzrot und erinnern in der Nase an Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren und Holunder. Manche zeigen Noten von Kakao oder grüner Paprika. Im Geschmack sind sie je nach Ausbauart fruchtig oder gerbstoffbetont. Eine ausreichende Säurestruktur, Extrakte und Tannine machen den feinherben Lemberger lange haltbar. Mancher Lemberger wird im Barrique ausgebaut und tritt mit nahezu südländischem Charme und Wärme auf. Lemberger passt gut zu Grillgerichten, kräftig gebratenem Haus- oder Wildgeflügel, geschmacksintensiven Wildgerichten, Schmorbraten und Lamm. Von der Käseplatte gefallen ihm besonders gut fettarmer Blauschimmelkäse und reifer Bergkäse.



WEISSE REBSORTEN





Speiseempfehlung

Sein spielerisch leichter Charakter passt gut zur frischen Frühlings- und Sommerküche. Zu Spargelsalat etwa, zu feinen Gemüsequiches oder zarten Fischgerichten. Halbtrockene Varianten sind auch zu fruchtigen Desserts wie Obstsalat mit Vanillecreme, Aprikosentörtchen oder einer Tarte Tatin mit Äpfeln ein echter „Hinschmecker“.

MÜLLER-THURGAU / RIVANER

Leicht und aromatisch!

Sorte und Anbau

Der Müller-Thurgau wird heute zu den Standardsorten gerechnet, obwohl er erst vor etwa 100 Jahren aus einer Kreuzung entstanden ist. 1927 züchtete Professor Hermann Müller aus dem schweizerischen Thurgau die Rebsorte – daher der Name. Mittlerweile weiß man, dass der Müller-Thurgau von Riesling und Madeleine Royal (andere Quellen nennen den Gutedel) abstammt – nicht, wie lange angenommen, vom Silvaner. An diese Theorie erinnert noch der Name Rivaner.

Der früh reifende Müller-Thurgau zeigt bei Ertragsreduktion seine ganze Stärke. Die strenge Qualitätsphilosophie badischer Winzer passt dazu. Ihre Müller-Thurgau-Weine zählen zur Spitzenklasse.

Farbe und Geschmack

Müller-Thurgau-Weine verbinden Fruchtaromen – zum Beispiel knackigen Apfel und Aprikose – mit milder Fruchtsäure. Oft ist eine leichte Muskatnote vorhanden. Die Weine schmecken frisch und jung am besten. Sie sind ideale Sommerweine. Trocken ausgebaut wird die Sorte heute gerne auch als Rivaner bezeichnet.





Speiseempfehlung

Grauburgunder kann zu jedem Gang eines Menüs gereicht werden. Trockene Kabinettweine und Spätlesen harmonieren gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta sowie reifem Weichkäse. Gehaltvolle Varianten – auch aus dem Barrique – passen gut zu intensiv schmeckenden Lamm- 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.

GRAUBURGUNDER / RULÄNDER

Raffiniert und gehaltvoll!

Sorte und Anbau

In jeder Reihe von Abbildungen weißer Rebsorten fällt der Grauburgunder mit seinen malvenfarbigen Trauben auf. Kein Wunder: Die Sorte ist aus einer Mutation des Spätburgunders entstanden. Grauburgunder werden meist trocken, mittelkräftig und etwas säurebetont, Ruländer dagegen häufig als gehaltvolle Weine mit betonter Süße angeboten. Der Name Ruländer geht auf den Kaufmann Johann Seger Ruland zurück, der die interessanten, aus Frankreich stammenden Trauben 1711 in einem Speyerer Garten entdeckte und für ihre weitere Verbreitung sorgte.

Die badischen Winzer widmen dem Grauburgunder über 10 % ihrer Anbaufläche. Grauer Burgunder ist die zweitwichtigste weiße Rebsorte in Baden!

Farbe und Geschmack

Grauburgunder duftet – je nach Ausbaumethode – nach grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter und Birne und schmeckt nach Ananas und Zitrusfrüchten, Trockenobst und Rosinen. Daneben treten gelegentlich vegetative Noten von grünen Bohnen oder Paprikaschoten auf. Im Barrique ausgebaute Vertreter können feine Röstnoten aufweisen.





Speiseempfehlung

Junge, leichte Rieslinge werden gerne als Sommerweine genossen. Trockene und halbtrockene Rieslinge passen sehr gut zu leichten Gerichten, gedünstetem See- und Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen und Geflügel. Die süßen Auslesen und Trockenbeerenauslesen sind zu Desserts eine wunderbare Ergänzung.

RIESLING

König der weißen Rebsorten!

Sorte und Anbau

Riesling ist eine der ältesten Rebsorten überhaupt. In Baden ist er seit langem heimisch, und schon sehr früh hat sich in der Ortenau das Synonym „Klingelberger“ eingebürgert – nach dem Weinberg, auf dem er vor 250 Jahren angebaut wurde. Riesling kann höchste Weinqualitäten hervorbringen – wenn Lage und Klima stimmen. Er bevorzugt kräftige, jedoch gleichzeitig auch durchlässige Böden und liebt die Sonnenwärme der Südhänge, wo ihm eine lange Vegetationsphase gesichert ist. Denn die braucht der Riesling: er ist die am spätesten reifende Rebsorte, die deutsche Winzer anbauen. Wenn er reichlich Zeit zum Reifen hat, entwickelt Riesling anregende Fruchtsäuren und feine Würze von großer Vielfalt, bei meist nicht sehr hohem Alkoholgehalt. In Baden ist der Riesling vor allem in der Ortenau zu finden, aber auch der Kraichgau und die Badische Bergstraße verfügen über beachtliche Anbaubereiche.

Farbe und Geschmack

Rieslinge stehen in allen Geschmacksstufen zur Verfügung. Der typische Riesling zeigt eine hellgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine feinrassige Säure. Auch als Sekt ist Riesling erstklassig.





Speiseempfehlung

Trockene Weissburgunder passen ausgezeichnet zu Gemüsegerichten aller Art, zu Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Pasta mit sahnigen Saucen. Gehaltvollere Varianten passen auch zu raffinierten Wildgeflügel- oder Lammgerichten.

WEISSBURGUNDER

Frisch und filigran!

Sorte und Anbau

Wäre die Farbe der reifenden Beeren nicht, niemand könnte ihn im Weinberg vom Ruländer, dem Grauen Burgunder unterscheiden, denn Trauben- und Blattform sind völlig gleich. Weißburgunder braucht warme, möglichst tiefgründige und kräftige Böden sowie exponierte, trocken-warme Lagen. Baden ist die Hochburg des Weißen Burgunders in Deutschland. Weißburgunder sind dank ihres hohen Säuregehalts meist elegant und rassig und hervorragende Menüweine. Es sind Spätzünder: Frühestens ein Jahr nach der Ernte erreichen sie ihren geschmacklichen Höhepunkt.

Farbe und Geschmack

Weißburgunder duftet und schmeckt nach (grünen) Nüssen und Mandeln, Birne und Quitte, Ananas und Aprikose. Oft kommen Noten von Zitrusfrüchten, manchmal von frisch geschnittenem Gras hinzu. Weißburgunder ist ebenso erfrischend wie komplex und ein erstklassiger Speisebegleiter.





GUТЕDEL

Eine badische Spezialität!

Sorte und Anbau

Der Gutedel ist durchaus weit verbreitet, aber nur in wenigen Gegenden werden seine Trauben auch zu Wein verarbeitet; innerhalb Deutschlands nur im badischen Markgräflerland. Hier findet er auch die ihm zusagenden Bedingungen: kräftige Lösslehm Böden und ausreichend Niederschläge.

Farbe und Geschmack

Der Gutedel gehört zu den beliebtesten badischen Weißweinen und kann auch gut als Sekt ausgebaut werden. Er duftet zart nach Nüssen, im Geschmack ist er feingliedrig und mild in der Säure. Gutedel-Weine sollten jung getrunken werden, innerhalb der ersten beiden Jahre nach der Ernte. Im Gutedel kommen Boden, Kleinklima und Lage des Rebstücks unverkennbar zum Ausdruck. Eine Spielart ist übrigens der noch seltenere Rote Gutedel. Werden dessen rötlichbraunen Trauben längere Zeit nach der Lese auf der Maische stehen gelassen oder gar auf der Maische vergoren, erhält man einen leicht rosafarbenen Wein.

Speiseempfehlung

Feine Gutedel-Weine begleiten adäquat eine leichte Küche, z.B. Gerichte mit Seefisch, auch zarte Käsesorten oder gar ein Käsefondue (schließlich lieben ihn die Schweizer als Fendant oder Chasselas!). Seine milde Art macht den Gutedel auch solo zu einem angenehmen Schoppenwein.





Speiseempfehlung

Silvaner passt famos zu (Süßwasser-)Fisch und Meeresfrüchten. Auch zur rustikalen Landhausküche macht er sich sehr gut, zu pikanten Quiches etwa. Silvaner gilt als ausgezeichnete Begleiter zu Spargel. Und seine edelsüßen Varianten machen sich zu Desserts hervorragend.

SILVANER

Mild und vielfältig!

Sorte und Anbau

Erst genetische Untersuchungen in jüngster Zeit lüfteten den Schleier um seine Herkunft: Der Silvaner ist eine Kreuzung aus Traminer, einer der ältesten bekannten Rebsorten, und der autochthonen Sorte „Österreichisch Weiß“.

Wie kaum eine andere Rebsorte kann Silvaner sein jeweiliges Terroir widerspiegeln – der perfekte Wein für Entdecker!

Farbe und Geschmack

Der Silvaner ist sehr vielfältig. Er kann bei milder Säure zarte Zitrusfrucht ebenso aufweisen wie kräftige Birnenaromen und erdige Töne. Er kann ein unkomplizierter Sommerwein, ein geschmeidiger, cremiger Barriquewein, eine gut entwickelte, elegante Spätlese oder ein intensiver, nachhaltiger Edelsüßer sein. Alles ist möglich.





Speiseempfehlung

Da Chardonnay in verschiedenen Qualitätsstufen vom frischen Qualitätswein bis zur kräftigen, trockenen Auslese angeboten wird, kann er für verschiedenste Anlässe eingesetzt werden. Leichte, junge Weine begleiten gut Fisch und Meeresfrüchte oder auch Gemüse, kräftige oder holzbetonte Weine passen zu Gebrautem ebenso wie zu herzhaftem Käse.

CHARDONNAY

International und gehaltvoll!

Sorte und Anbau

Diese Rebsorte ist in allen wichtigen Weinbaugebieten der Welt zu finden – daher ist sie eine der „internationalen“ Sorten. Sicher liegt das auch daran, dass berühmte weiße Burgunder, allen voran der Chablis, aus der Chardonnays-Traube gekeltert werden. Chardonnay gedeiht am besten auf tiefgründigen, kalkigen und warmen Böden. In Baden werden Chardonnay-Weine fast ausschließlich trocken ausgebaut, entweder im Edelstahltank oder, nach internationalem Vorbild, im Barrique. Der Chardonnay lässt sich auch sehr gut versetzen. Wussten Sie, dass ein „Blanc de Blancs“ aus der Champagne ein hundertprozentiger Chardonnay-Schaumwein ist?

Farbe und Geschmack

Typisch ist der Duft von Melonen, exotischen Früchten, sehr reifen Stachelbeeren oder knackigen Äpfeln. Oft besitzen die Weine reichlich Alkohol und Extrakt, sind stoffig und nachhaltig. Sind sie im Barrique ausgebaut, ergänzen Vanille- und Röstaromen die Fruchtaromen.





Speiseempfehlung

Der aromatische Gewürztraminer passt trocken bis halbtrocken ausgebaut zu Wildpasteten, Geflügel und würzig-aromatischen Ragouts. Gut gereift und edelsüß wird er als Aperitif geschätzt. Süße Spätlesen und edelsüße Auslesen gehen wunderbar zu Desserts, besonders zu mit Marzipan oder Schokolade zubereiteten Leckereien. Besonders geschätzt wird die Verbindung von Gewürztraminer und Munsterkäse oder fettreichem Blauschimmelkäse.

GEWÜRZTRAMINER / TRAMINER

Aromatisch und würzig!

Sorte und Anbau

Gewürztraminer wird schon lange in Deutschland angebaut und gehört zu den Rebsorten, die in der Blüte am empfindlichsten sind. Entsprechend liegen die Hektarerträge oft weit unter den zugelassenen Höchsterträgen – natürliche Ertragsreduktion, sozusagen! In Baden/Durbach und Umgebung wird der Gewürztraminer unter der synonymen Bezeichnung Clevner in den Handel gebracht.

Farbe und Geschmack

Aus der sehr aromatisch-würzigen Sorte können je nach Boden und Ertrag elegante oder schwere Weine – mit teilweise beachtlichem Alkoholgehalt – erzeugt werden. Allen gemeinsam ist eine relativ milde Säure. Gewürztraminer duften charakteristisch nach abblühenden Rosen, nach Honig, Marzipan, Bitterorangen und Quittengelee. Das aromatische Bukett, ergänzt durch einen herb-würzigen Fruchtgeschmack, macht den Gewürztraminer zu einer Sorte für Liebhaber aromatischer Weine.





Speiseempfehlung

Sauvignon Blanc ist mit seinem erfrischenden Charakter ein herrlicher Tropfen auf der Terrasse. Hervorragend passt er zu Fischpasteten, zu Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln oder Pasta mit sahnigen Saucen. Spaß macht er auch zu frischem Ziegenkäse und sahnigem Weichkäse.

SAUVIGNON BLANC

Knackig und fruchtig!

Sorte und Anbau

Sauvignon Blanc ist eine „internationale“ Rebsorte. In Deutschland ist der Anbau noch sehr gering – allerdings mit Tendenz nach oben, denn der fruchtig-frische Wein hat viele Liebhaber.

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 Sauvignon Blanc-Rebstöcke, die von dem Sauternes-Château d'Yquem stammten. Der Wein wurde bis in die 1980er Jahre mit einer Sondergenehmigung als „Weißer Bordeaux“ vermarktet.

Farbe und Geschmack

Sauvignon Blanc duftet nach Stachel- und Johannisbeeren. Seine Aromen reichen von frisch geschnittenem Gras bis zu Kräutern, von grünen Äpfeln bis zu frischer Ananas.





AUXERROIS

Frisch und edel!

Sorte und Anbau

Der Auxerrois ist ein naher Verwandter des Weißen Burgunders und wird in größerem Umfang nur in der Umgebung von Weingärten im Kraichgau angebaut. Der Name stammt wahrscheinlich aus der französischen Grafschaft Auxerre, aus deren Umgebung sie wohl stammt. Die Auxerrois-Rebe gehört zur Gruppe der Burgunder und wird in Deutschland fast ausschließlich in Baden angebaut. Hier gilt die Sorte als eine Spezialität.

Farbe und Geschmack

Der Wein ähnelt dem Weißburgunder, allerdings mit weniger Säure. Auxerrois duftet und schmeckt nach frischen Birnen, nach Quitte und Ananas mit ganz leichter nussiger Note.

Speiseempfehlung

Als Essensbegleiter passt er gut zu Süßwasserfisch und zartem Seefisch sowie zu hellem Fleisch, Terrinen und Frischkäse. Eine wahre Freude ist der Auxerrois für jeden Vegetarier: Wie sein enger Verwandter Weißburgunder liebt er Gemüse aller Art.





MUSKATELLER

Leicht und aromatisch!

Sorte und Anbau

Der Muskateller ist eine der ältesten kultivierten Rebsorten. Über die Jahrtausende haben sich viele verschiedene Varianten entwickelt. In Baden wird heute nur der Gelbe Muskateller angebaut – eine typisch badische Spezialität. Die Muskatellerrebe stellt einen hohen Anspruch an die Weinlage und ist sehr frostempfindlich.

Farbe und Geschmack

Der Muskateller liefert leichte, rassige, aromatische Weine mit ausgeprägtem, aber feinem Muskatbukett. Sekt aus dieser feinen Rebsorte ist ansprechend und ausdrucksstark – ein Aromenerlebnis.

Speiseempfehlung

Einfache Kabinettweine eignen sich wegen ihrer Säurebalance und trotz ihres zarten Buketts zu verschiedenen Vorspeisen, Salaten und auch zu fruchtigen Desserts. Probieren Sie Muskateller einmal zu Salami und Schinken – das passt! Edelsüße Auslesen sind ein herrlicher Aperitif und dann wieder zu Desserts aller Art ein Genuss.



KERNER

Saftig und kernig!

Sorte und Anbau

Der Kerner ist eine Neuzüchtung der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau im württembergischen Weinsberg. Justinus Kerner, der schwäbische Arzt und Dichter, hat dieser Kreuzung aus Trollinger und Riesling seinen Namen gegeben. Trotz der „Geburtshilfe“ einer Rotweinsorte ist der Kerner ein Weißwein. Der „kleine Verwandte des Rieslings“ wird in allen Qualitätsstufen bis zur Spätlese angeboten und entsprechend angebaut.

Farbe und Geschmack

Kerner ist ein feinaromatischer und fruchtiger Typ. Sein Aromenspiel reicht – je nach Ausbau – von Birne, Orangenkonfitüre, grünem Apfel, Johannisbeere und Aprikose bis hin zum Eisbonbon. Manchmal lässt sich ein leichter Muskatton entdecken.

Speiseempfehlung

Trocken oder halbtrocken passt Kerner zu vielem: zu leichten und dezenten Vorspeisen wie Fisch- oder Gemüseterrinen, zu sommerlichen Salaten, zu Fisch, Geflügel und Kalbfleisch, zu Spargelgerichten, zu mildem Schnitt- und Frischkäse. Fruchtig süße Spätlesen passen besonders gut zu Desserts mit Äpfeln, zum Beispiel zu einer Tarte Tatin.



NOBLING

Rar und fein!

Sorte und Anbau

Der Nobling wird fast nur im Markgräflerland angebaut. 1940 entstand er als Neuzüchtung aus den Sorten Gutedel und Silvaner. Die Rebsorte liebt die Bedingungen im südlichen Baden: viel Wärme und ausreichende Niederschläge. Nobling wird gern zu feinfruchtigen Sekten verarbeitet.

Farbe und Geschmack

Der zarte Nobling hat ein feines, an Mirabelle und Pfirsich erinnerndes Aroma. Seine anregende Säure wirkt sehr erfrischend.

Speiseempfehlung

Die leichte, dennoch aromatische Art des Nobling macht ihn zu einem ausgezeichneten Aperitif. Versuchen Sie ihn auch einmal zu feinen Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln oder Garnelen. Seine zarten Fruchtaromen passen hervorragend zur feinen Süße dieser Köstlichkeiten. Auch zu frischem Obst ist er ein Genuss.





Wein richtig lagern

Weinflaschen sollten in der Regel liegend gelagert werden. Damit ist sichergestellt, dass der Korken von innen nass bleibt. Die Liegendlagerung spart auch Platz, ein Vorteil auch bei Weinen, die mit Schraubverschlüssen oder Kunststoffstopfen verschlossen sind. Weine mit Glasverschlüssen (dem so genannten „Vino-Lok“) sollten sicherheitshalber stehen.

Nicht immer sollten Sie Weine sofort trinken. Durch längere Reifung in der Flasche entwickeln sich die meisten Weine positiv, schmecken harmonischer. Säure und Süße binden sich besser ein, oft entstehen neue Aromen (so genannte Tertiäraromen). Grundsätzlich reifen leichtere Weine mit wenig Körper (QbA, manche Kabinett) relativ schnell, höherwertige Gewächse dagegen langsamer und länger (häufig Jahrzehnte). Ausnahmen bestätigen allerdings auch hier die Regel, süße Weine lassen sich grundsätzlich lange lagern. Ihr Zuckergehalt wirkt konservierend.

Das Wichtigste für eine gute Weinlagerung sind möglichst gleichbleibende Temperaturen. Im Idealfall liegen sie bei rund 12 °C bis 15 °C bei guter Luftfeuchtigkeit (ca. 70 %). Da Sonnen- oder Neonlicht auf Dauer schädlich wirkt, sollten die Flaschen möglichst im Dunkeln liegen.

Weinverschlüsse

Für die meisten Weinfreunde ist das Entkorken ein festes Ritual. In der Vergangenheit wurden die Flaschen fast ausschließlich mit Naturkorken versehen. Dieser hält zuverlässig dicht, versorgt den Wein aber beim längeren Lagern auch mit der genau richtigen Dosis Sauerstoff. Nachteil: Es kann zum „Korkschmecker“ kommen, einem durch eine Pilzinfektion des Korkens ausgelösten Fehlton. Inzwischen gibt es Alternativen, die mehr und mehr auch bei höherwertigen Weinen eingesetzt werden. Insbesondere Kunststoffstopfen gewinnen dabei zunehmend an Bedeutung – vor allem bei Weinen, die nicht zu lange gelagert werden müssen. Schraubverschlüsse sind durch ihre einfache Handhabung sehr beliebt und gelten als absolut geschmacksneutral. Kronkorken werden eher selten verwendet, häufiger ein neuartiger Glasverschluss. Gibt es ein Richtig oder Falsch? Nein. Der Geschmack entscheidet.

Temperatur

Probieren Sie aus, wie Ihnen ein Wein persönlich am besten schmeckt. Zu warm sollte allerdings kein Wein getrunken werden, sonst riecht und schmeckt er zu alkoholisch, das Bukett verliert (und der Wein zeigt jeden kleinen Fehler!). Weiß- und Roséweine sollten immer gekühlt, Rotweine dagegen etwas temperiert getrunken werden. Bei den Weißweinen trinkt man die jüngeren, leichten Sorten wiederum etwas kühler als die schwereren. Auch bei den Rotweinen trinkt man die helleren und jüngeren Sorten etwas kühler als die schweren, dunklen.



Faustregeln für die Serviertemperatur:

Schaumweine	6 °C bis 8 °C
trockene, leichte, frische Weißweine	8 °C bis 10 °C
würzige, halbtrockene Weißweine	9 °C bis 12 °C
Roséweine	9 °C bis 11 °C
leichte, frische Rotweine	12 °C bis 15 °C
kräftige, gehaltvolle Rotweine	15 °C bis 17 °C

Geschmacksbezeichnungen

Die Bezeichnungen für Wein und Schaumwein sind verschieden, da der Zuckergehalt unter dem Einfluss von Kohlensäure anders schmeckbar ist. Zum Teil ist jeweils ein zulässiger Restzuckergehalt (Gramm je Liter) vorgeschrieben.

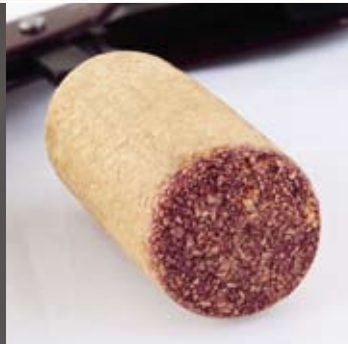
Wein:

- trocken: bis 9 g/l
- halbtrocken: 9 bis 18 g/l
- lieblich, mild: zwischen 18 g/l und 45 g/l
- süß: ab 45 g/l

Schaumwein:

- extra brut: zwischen 0 g/l und 6 g/l
- brut: zwischen 0 g/l und 15 g/l
- extra trocken: zwischen 12 g/l und 20 g/l
- trocken: zwischen 17 g/l und 35 g/l
- halbtrocken: zwischen 33 g/l und 50 g/l
- mild: über 50 g/l





Weinstein

Kristalle im Wein sind weder schädlich noch sind sie ein Zeichen mangelnder Qualität – ganz im Gegenteil. Weinstein ist ein Zeichen für einen hohen Gehalt an Mineralien. Die „Edelsteine“ des Weines sind auch in jungen Weinen zu finden. Am häufigsten kommen sie bei älteren, wertvollen Weinen vor, also bei Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Bei ihnen sind die Kristalle an der Korkunterseite oder an der Flaschenwand das Kennzeichen langer Lagerung. Der Fachmann spricht hier vom „Altersweinstein“ – je größer die Kristalle des Weinstein, desto älter der Wein. Und wenn man in leere alte Fässer hineinleuchtet, dann glitzern die Kristalle sogar wie in einer Eishöhle.

Reife Trauben enthalten Weinsäure. Je länger sie am Rebstock reifen, desto länger haben die Trauben auch Zeit, aus dem Boden viele Mineralien aufzunehmen. Treffen diese Mineralien und Weinsäure aufeinander, so kann sich im Wein nach und nach Weinstein bilden. Diese Kristalle lösen sich nicht im Wein, sondern sie fallen aus – an der Flaschenwand, am Boden, am Korken oder bereits im Fass.

Weinstein hat keinen Einfluss auf Qualität und Geschmack eines Weines. Im Mund ist er nicht unbedingt angenehm – vorsichtiges Ausschwenken ist also angesagt, will man den Weinstein nicht im Glas haben.

WINZER SCHNELLSUCHE

ONLINE!

Gelangen Sie schnell und direkt zu den Winzern und Winzergenossenschaften in der Region Baden und erhalten Sie mehr Informationen unter:

www.badischerwein.de

*Deutschlands
beste Regionen
für gute Weine.*



REBSORTENSPIEGEL

Rebsorten	Rebfläche in ha	%
Rote Rebsorten		
Spätburgunder	5.767	82,8
Regent	320	4,6
Schwarzriesling	264	3,8
Cabernet Mitos	133	1,9
Lemberger	57	0,8
Dunkelfelder	50	0,7
Dornfelder	50	0,7
Portugieser	33	0,5
Weißer Rebsorten		
Müller-Thurgau	2.648	31,1
Grauer Burgunder	1.596	18,8
Riesling	1.133	13,3
Weißer Burgunder	1.127	13,3
Gutedel	1.048	12,3
Silvaner	158	1,9
Chardonnay	151	1,8
Gewürztraminer	115	1,4
Kerner	74	0,9
Sauvignon Blanc	69	0,8
Auxerrois	63	0,7
Nobling	60	0,7
Muskateller	56	0,7

Baden ist Burgunderland.

Baden ist die drittgrößte Weinbauregion Deutschlands. 45 % der Weinberge sind mit roten Weintrauben bepflanzt, in erster Linie mit Spätburgunder, 55 % mit Weißweinträumen. Mehr als die Hälfte des deutschen Spätburgunders wird hier erzeugt. Baden ist damit eines der bedeutendsten Spätburgunderanbaugebiete der Welt.



BADISCHER WEIN
Von der Sonne verwöhnt

Badischer Wein GmbH | Keßlerstraße 5 | 76185 Karlsruhe

Telefon +49 (0)721-55 70 28 | info@badischerwein.de | www.badischerwein.de