



Das Weinkost ABC ist das erste ABC, das mit R beginnt:

Rheingau

Besonderer Rheingau, oder warum gerade Rheingau?

In keiner anderen Weinbauregion ist Tradition und Geschichte so präsent wie im Rheingau. Der erste kultivierte Weinanbau auf den Südhängen des Taunus erfolgte bereits im Jahr 1135, zunächst durch die Benediktiner und später durch die Zisterzienser auf Kloster Eberbach. Unter ihrer Anleitung wurde der Grundstock für den stetigen Aufstieg des Rheingaus gelegt. Schon früh ist im Rheingau der Terroir-Gedanke entstanden. Das bedeutet, dass sich die Beschaffenheit des Bodens, des Mikroklimas, des Wassers und des Lichts von Hang zu Hang im Wein widerspiegeln.

Bis heute ist der Rheingau Vorreiter des deutschen Weinbaus, z.B. bei der Klassifizierung des "Ersten Gewächses" der deutschen Spitzengewächse und mit dem Sitz der weltweit anerkannten Weinbau-Forschungsanstalt in Geisenheim.

Der Rheingau erstreckt sich von Wicker/Flörsheim am Main über Wiesbaden, Eltville und Rüdesheim bis Lorchhausen am Rhein. Einer liebenswürdigen Laune der Natur verdankt der Rheingau seinen Weltruf. Der wenige Kilometer breite Streifen wird im Norden von dem Taunusgebirge und im Süden vom Rhein begrenzt. Nur hier hat der Strom auf seiner tausend Kilometer langen Strecke für kurze Zeit seine Hauptrichtung in Ost-West verändert, um dem Rheingaugebirge aus dem Weg zu gehen. Das schenkt den Hängen bei voller Südeinstrahlung die notwendige Sonnenwärme. Dazu kommen die reflektierende Wasserfläche des Stroms, die Wärmespeicherung des Rheines, die Feuchtigkeit auch in den Sommermonaten und die geologisch-mineralische Beschaffenheit des Bodens. Milde Winter, warme Sommer und Herbstnebel begünstigen das Rebenwachstum und eine ausgeglichene Traubenreife ohne Rebenstress.

In den höheren Lagen bringen Böden aus Schiefer, Quarzit, Kiesel und Sandsteinen rassige, kernige Weine hervor. Auf tiefgründigen, meist kalkhaltigen Böden aus Sandlöss wachsen vollmundige, kräftige Weine. Diese Voraussetzungen bieten der Rieslingrebe beste Vegetationsmöglichkeiten. In keinem anderen Weinbaugebiet weltweit ist der Anteil des Rieslings, der Königin unter den Reben, so hoch wie hier.

Auf Neuhochdeutsch könnte man sagen: „echt cool, dieses sonnige Rheingau!“

Ahrwein

Die Ahr ist mit 520 Hektar das drittkleinste und zugleich das nördlichste Weinanbaugebiet Deutschlands. An den Steilhängen über dem Fluss gedeihen vor allem Rotweine. Deshalb pilgern die Liebhaber eines vorzüglichen Tropfens gern ins hochgelobte „Rotweinparadies Deutschland“.

Bereits die Römer wussten das Ahrtal als Weinanbaugebiet zu schätzen, ließen sich gern zwischen Eifel und Rhein nieder und pflanzten seinerzeit die ersten Reben an. Heute gehört das bizarre Ahrtal im Norden von Rheinland-Pfalz zu den profiliertesten Rotweinanbaugebieten Deutschlands. Die Ahrwinzer stehen mit an der Spitze deutscher Weinerzeuger. Sie haben das kleine wild-romantische Tal zur Schatzkammer gemacht. „Klasse statt Masse“ lautet die Philosophie der Ahrwinzer. Qualität ist ihr oberstes Gebot. Das schätzen Weinfreunde, Kenner und Fachjournalisten in aller Welt, die angesichts der gelungenen Kombination von Tradition, Innovation und Experimentierfreude ins Schwärmen geraten. Weine und Winzer des Ahrtals sorgen jährlich für Aufsehen durch vielfache Auszeichnungen. Ob als Rotwein des Jahres, Winzer des Jahres, Aufsteiger des Jahres. Verträumt schlängelt sich die Ahr in engen Bögen durch bizarre Felslandschaften in Richtung Rhein, schmiegen sich üppig bewachsene Weinberge an karge Felsen. Kaum zu glauben, aber wahr: Mediterranes Klima beschert den Trauben im Ahrtal optimale Voraussetzungen. Am Tage steht die Luft in den steilen Weinbergen. Felsen, Schiefer und Mauern der Weinberg-Terrassen heizen sich mächtig auf und geben in der Nacht die gespeicherte Wärme an die Reben ab. So werden die Trauben rund um die Uhr mit viel Wärme verwöhnt – optimale Voraussetzungen für hervorragende Weine. Aber, einfach haben es die Ahr-Winzer nicht! So müssen sie für die Arbeit im Weinberg und zur Lese oft durch zerklüftete Felsspalten in die extremen Steilhänge klettern, wo teils nur wenige Rebstöcke eng nebeneinander stehen. Der Einsatz von Maschinen ist hier unmöglich. Durch die speziellen Böden der Steillagen, wie Blau- oder Rotschiefer und das besondere Klima als Voraussetzung, lohnt sich die beschwerliche Arbeit schon. Ein weiterer Grund für die Top-Qualität der Ahrweine ist die kompromisslose Hege und Pflege durch die Winzer. Sie beschneiden die Reben sehr früh im Jahr. Damit schmälern sie den Ertrag und steigern die Qualität. Die verbleibenden Trauben gedeihen somit unter besten Bedingungen. So entstehen Weine der Spitzenklasse, die natürlich ihren Preis haben.

Nur an der Ahr ist der „Blaue Spätburgunder“ so temperamentvoll und samtig, der „Portugieser“ so mild und feifruchtig. Es ist ein guter Indikator für die Stimmigkeit unseres Konzepts, dass immer mehr Ahrweine unter den deutschen Spitzenweinen vertreten sind. Viele sind preisgekrönt. So wurde ein Weingut für „höchsten Qualitätsstandard“ und ein anderes als „eines der erlesensten Rotweingüter Deutschlands“ ausgezeichnet. Weitere erhielten vom renommierten Weinführer „Gault Millau“ sogar vier und drei Trauben als Top-Benotung und mehrfach schon kam der „Winzer des Jahres“ aus dem Ahrtal. Die hochkarätigen Ahrweine sind inzwischen auch in der internationalen Weinszene in aller Munde. So ist es für uns etwas Besonderes, im Weinkost diese Weine offerieren zu können.

Auslese

Auslese bezeichnet Qualitätsweine mit Prädikat - das heißt, Auslese und getrennte Kelterung nur vollreifer Trauben über 95° Öchsle.

Bio-Wein

Nach der EG-Verordnung von 1991 dürfen Winzer mit dem Bio Siegel werben, die nur Trauben aus ökologischem Anbau verwenden. In dieser Verordnung ist festgelegt, dass Bio Winzer weder chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, noch leicht lösliche mineralische Düngemittel verwenden dürfen. Eine Ausnahme bildet die „Bordelaiser Brühe“, Eine Mischung aus Kupfersulfat, Kalk und Wasser, die gegen den „falschen Mehltau“ eingesetzt wird. Auch die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen sind verboten.

Die Weiterverarbeitung der Trauben und die Kellertechnik sind jedoch nicht geregelt. So müsste Bio-Wein eigentlich heißen: -Wein aus ökologisch angebauten Trauben .

Sie können sicher sein, dass für alle Spitzenwinzer und nicht nur für Bio-Winzer, es ein Naturgesetz ist, dass man Spitzenqualität nur im Einklang mit der Natur des Weinberges herstellen kann.

So gibt es viele Winzer, die durchaus „biologisch“ produzieren, sich dem daran hängenden Verwaltungsaufwand aber nicht unterwerfen wollen.

Beerenauslese

Mit Beerenauslese bezeichnet man Qualitätsweine mit Prädikat, nur edelfaule oder überreife Beeren. über 125° Öchsle.

Brände

Aus Trauben, aus Trester oder aus Wein werden feine Spirituosen gebrannt. Ein vielfältiges Angebot für die feine Tafel ist auf dem Markt. Ob flüssig, als Wein, Sekt und Saft, oder fest, als Tafeltraube, Rosine und Sultanine – der Verwendungsmöglichkeit der roten und weißen Traubensorten sind nahezu keine Grenzen gesetzt. Kein Wunder also, dass etliche Winzer den Rohstoff Trauben in vielen veredelten Varianten anbieten. Sie wollen noch mehr über Brände wissen? Stöbern Sie mit Ihren Fragen einfach durch unser Weinkost-ABC.

Charta–Weine

Die Vereinigung der Charta – Weingüter gehen noch einen Schritt darüber hinaus. Folgende Anforderungen müssen zusätzlich erfüllt werden: 100% Riesling mit weniger als 7,5 g/l Säure, mindestens 1 Jahr gelagert und nur aus den Kernlagen des Rheingaus gewonnen.

Classic

Classic bezeichnet einen sortenreinen Wein auf gehobenem Niveau.

Deutsches Weingesetz

Das Deutsche Weingesetz legt einen Mindeststandard an, ist aber für uns einerseits viel zu unübersichtlich und andererseits auf der Etikettierung nicht klar genug, als dass es uns hilft. Mit der amtlichen Prüfnummer ist lediglich erkennbar, dass es sich mindestens um einen Qualitäts- und Prädikatswein handelt. Die Winzer haben sich deshalb in verschiedenen Verbänden zusammengeschlossen und sich Qualitätskriterien gesetzt, die weit über den gesetzlichen Standard hinausgehen.

Eiswein, Heilige Drei Königswein

Qualitätsweine mit Prädikat, mind. wie Beerenauslese, über 125° Öchsle, gelesen bei Frösten von mind. minus 6°C

Erstes Gewächs

Seit dem Jahr 2000 ist im Rheingau eine Klassifizierung der Weinbergslagen in Kraft getreten. Für diese Bezeichnung sind u.a. geringere Maximalerträge und Blindverkostungen vorgeschrieben. Weine von höchster Qualität, die sowohl trocken als auch süß sein können.

Farbe

Wein wird rot, wenn die Beerenschalen mit ihren blauen Pigmenten mitvergoren werden. Beim Rosé bekommt der Most roter Beeren vor der Gärung kurz Kontakt mit den Schalen, um die Farbe zu erzeugen. Wenn man ohne die Schalen nur den Saft vergärt, erhält man Weißwein.

Gutedel

Gutedel ist der deutsche Begriff für die weiße Chasselastraube.

Hefebrand

Beim ersten Abstich der vergorenen Weine wird der Wein von der Hefe getrennt. Der Heferückstand wird destilliert, wobei ein dem Trester ähnliches Produkt mit einem ausgeprägten Hefeton entsteht.

Italien

Die am häufigsten konsumierten Rebsorten Italiens sind der Trebbiano und der Sangiovese mit jeweils ca. 11 %. Den Rest des Marktes teilen sich Barbera, Melot, Negro Amaro, Montepulciano, Primitivo, Dolcetto, Prosecco und Pinot Blanco.

Kabinett

Qualitätsweine mit Prädikat, normal gelesener Lagen-Wein mit mind. 73 ° Öchsle

Landwein

Gemäß der EU die Elite der Tafelweine aus definierten Großregionen; in der Regel trocken. Frankreich erzeugt etwa 20 Prozent Landwein.

Öchsle

Die Öchsle Grade geben an, wie viel Gramm Zucker pro Liter Traubensaft enthalten ist.

Q_{bA}

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete: z.B. Rheingau-Riesling. Qualitätsprüfung zur Erteilung der AP Nr. erforderlich. Bei diesem Wein darf Süßreserve zugesetzt werden.

Qualitätsweine mit Prädikat:

Lagenweine von Trauben mit hohem Reifegrad (erkennbar an dem Öchslegrad) ohne Süßreserve-Zusatz, aus einem klar abgegrenzten Gebiet. z.B. „Hallgartener Jungfer“

Riesling

Anspruchsvoll und spät reifende Weinsorte bis nach Amerika verbreitet; dort als White oder Rhine Riesling. Die dicke Haut der Beere schützt den Riesling sehr gut gegen Fäule

Säure

Säure oder auch hier besser gesagt die Säuren (Wein- Zitronen- Apfelsäuren etc.) sind schon in den Beeren enthalten. Bei der Essigsäure handelt es sich um eine flüchtige Säure, die in größeren Mengen im Wein unerwünscht ist. Kleine Mengen hingegen sind von Vorteil, da sie den Wein sehr ansprechend machen. Mit einer zweiten Gärung wird auf biologischem Weg die scharfe Apfelsäure in die mildere Milchsäure umgewandelt.

Schwefeldioxyd (SO₂) gibt man dem Wein bei, um eine Oxydation bei der Weinherstellung zu verhüten. Ein Teil verbindet sich mit dem Zucker, dann wirkt er konservierend. Der zulässige Schwefelanteil im Verhältnis zum Restzucker ist gesetzlich festgelegt. Also, umso mehr Restzucker, umso höher kann der Schwefelanteil sein. Ein Grund mit, warum sich Auslesen länger lagern lassen, als ein trockener Qualitätswein. Diese Stoffe in die richtige Balance zu bringen, ist vom Können des Winzers abhängig.

Spätlese

Qualitätsweine mit Prädikat, späte Lese vollreifer Trauben mit mehr als 85° Öchsle

Tresterbrand

Tresterbrand wird durch die Destillation der Weintrester, also der nach der Weinpressung verbleibenden Rückstände (Schalen, Traubenkernen, geringe Mengen an Fruchtfleisch, geringe Mengen an Traubenmost und Wein sowie Heferückstände und manchmal auch Traubenstiele) gewonnen. Die Qualität des Endproduktes hängt im höchsten Maße von der Qualität des Tresters ab. In der Regel wird der Trester erst über die Wintermonate gebrannt, da er in einer Arbeitsspitze anfällt und erst gären muss. Bis dahin wird der Weißweintrester gelagert.

Rotweintrester sollte, da er bereits vergoren ist, möglichst innerhalb weniger Stunden verarbeitet werden. Im Gegensatz dazu müssen Weißweintrester erst noch einen Gärungsprozess durchlaufen, ehe sie destilliert werden können.

Viele Brennmeister schwören dabei auf die Dampfdestillation oder auf die Erhitzung im Wasserbad. Bei letzterem wird der Trester mit gleichen Anteilen Wasser gemischt und im Brennkessel durch ein Wasserbad langsam erhitzt. Bei der Dampfdestillation kommt der Trester ohne Flüssigkeitszusatz in den Brennkessel. Von unten strömt Dampf ein und verflüchtigt den Alkohol und die Aromastoffe. Erst danach setzt die Kunst des Destillierens ein. Beim Brennen entwickeln sich unangenehm riechende und schmeckende Fuselöle und andere unwillkommene chemische Verbindungen wie Methylalkohol, das essigsäure Aldehyd und der Essigsäureäthylester, die sich im Vorlauf, dem "Kopf" und am Ende, dem "Schwanz" befinden. Trennt man zuviel von beiden ab, beraubt man den Trester eines wichtigen Teils der Frucht und der Aromen. Schneidet man zuwenig ab, gelangen gesundheitsgefährdende und geschmacksstörende Substanzen in das Endprodukt. Da sich im "Schwanz" der höchste Gehalt an Duft- und Aromastoffen befindet, wird dieser nicht selten noch zwei- bis viermal destilliert, um so die optimale Reinheit des Destillats zu erreichen.

Die eigentliche Kunst des Brennens besteht darin, die Temperatur zu bestimmen, bei der man "Kopf" und "Schwanz" vom feinen Herzstück trennt. Erst nachdem der Trester in Glas-, Edeltank oder Holzfässern bis zu sechs Jahre oder noch länger reifte, wird das Produkt auf die gewünschte Trinkstärke (mind. 37,5% Vol.) herabgesetzt.

Tafelwein

(Landwein, vin de pays etc.) keine Anforderungen und Kontrollen, einfacher Wein. Aber dies ist auch der Platz, wo kleinere Winzer ihren eigenen Qualitätsstandard setzen, mit manchmal erstaunlichen Ergebnissen. Die muss man aber kennen.

Traubenbrand

Beim Traubenbrand handelt es sich – im Gegensatz zum Weinbrand - um einen Obstler. Das Destillat wird aus der vollen Frucht oder aus Maische gewonnen, ohne Zusatz von zuckerhaltigen Stoffen, Zucker oder Alkohol. Der Alkoholgehalt im Endprodukt muss mindestens 38 Volumenprozent betragen.

Trockenbeerenauslese

Qualitätsweine mit Prädikat, Auslese nur geschrumpfter edelfaule Beeren, über 150° Öchsle

VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter): In den Verband werden nur Winzer nach sorgfältiger Prüfung aufgenommen. Er muss unter Beweis stellen, dass er eine überdurchschnittliche Qualität über mehrere Jahre hinweg produzieren kann. Alle fünf Jahre erfolgt eine neuerliche Überprüfung.

Könnten im Rheingau gesetzlich 100l Wein pro Hektar Rebfläche erzeugt werden, so erzeugen die VDP-Weingüter die reduzierte Menge von durchschnittlich 65 l/ha. Daraus ergeben sich zwangsläufig gehaltvollere Weine. Weiterhin müssen die Weinberge umweltschonend bearbeitet werden. Ebenso muss der Betriebsstandard der Kellertechnik sehr hoch sein. Die Prädikatsweine werden nur von der jeweiligen scharf abgegrenzten Weinberglage gekeltert, um den jeweils eigenständigen Charakter des Terroirs wiederzuspiegeln. Der Adler mit der Traube ist das Erkennungszeichen der VDP – Weingüter.

Verschlüsse

Kork- Schraub- oder Glasverschluss ?

Traditionalisten hängen natürlich am Korken. Das Hineindreuen des wohl ausgesuchten Korkenziehers, das anschließende „Plop“ nach dem Herausziehen und das anschließende Beschnupern desselben, ist schon ein besonderes Ritual, das den Weintrinker in frohe Erwartung versetzt. Aber –nicht zu vergessen- gut fünf Prozent der Korken geben einen unangenehmen Geschmack ab. Dieser wird durch Mikroorganismen im Korken hervorgerufen. Auch teuerste Korken bleiben davon nicht verschont. Im schwächsten Fall hat der Wein vermeintlich nur einen Fehlton, der an ein altes Fass erinnert. Übel wird es, wenn einem bei der letzten Flasche einer wunderbaren trockenen Spätlese der Geruch eines muffigen Korks entgegenschlägt.

Alternativen gibt es seit Jahren: Der Schraubverschluss. Bei uns hängt ihm immer noch der Makel an, nur für Billigweine schlechter Qualität gut genug zu sein. Nun, die Schweizer, für ihre

hochwertigen und exzellenten Weine bekannt (die sie leider fast alle selber trinken), haben seit Jahren, selbst bei teuersten Weinen, sich zum Schraubverschluss bekannt, denn dieser ist geschmacksneutral.

So haben sich auch viele Winzer im Rheingau vorgewagt und verschließen auch gute Tropfen, zumindest die, die in den nächsten Jahren getrunken werden sollen, mit dem Schraubverschluss. Unklar ist bis jetzt jedoch, wie sich der Kunststoff in den Kapseln langfristig verhält. Weder konnten bis jetzt Weichmacher noch PVC im Wein festgestellt werden.

Das Gleiche gilt für den seit 2003 verfügbaren Glasstopfen, der ja einen Kunststoff- Dichtungsring aufweist. Ungleich schöner, aber auch teurer ist er allerdings.

Weinbrand

Zur Weinbranddestillation wird der Wein in einer Brennblase über Dampf oder im Wasserbad erhitzt. Das weitere Brennverfahren unterscheidet sich kaum von dem Verfahren des Tresters. Auch hier ist die Qualität der Ausgangsprodukte mitbestimmend für die Güte des Weinbrandes. Der Geschmack des Weinbrands wird dann schließlich noch durch die anschließende Reifung beeinflusst, für die gerne kleinere Eichenholzfässer benutzt werden, die eine optimale Reifung ermöglichen sollen. Durch die Lagerung in Holzfässern erhält der Weinbrand auch seine typische Farbe.

Winzersekt

Winzersekt - er gehört zur Gruppe der Schaumweine und ist vergleichbar mit dem Champagner, der auf die gleiche Weise produziert wird, nämlich mit der traditionellen Flaschengärung. Sekt hat mindestens einen Überdruck von 3,5 bar, was ihn vom Perlwein unterscheidet, der höchstens 2,5 bar durch zugefügte Kohlensäure erhält.

Grundlage für die Sektproduktion ist der Wein. Der hier im Rheingau erzeugte Winzersekt ist ein Sekt b.A. (Sekt aus einem bestimmten Anbaugebiet), der zu 100 % aus Rheingauer Wein erzeugt wurde. Meistens bilden weingutseigene Weine die Grundlage für den Winzersekt.

Ausschlaggebend ist dann die zweite Gärung. Sie wird durch Zugabe von Fülldosage (einem Gemisch von Wein, Zucker und Hefe) zum Wein in Gang gebracht. Die zugesetzte Hefe wandelt den kompletten Zucker in Alkohol und Kohlensäure um.

Voraussetzung bei der Sekterzeugung ist, dass der Sekt während der zweiten Gärung mindestens neun Monate auf der Hefe liegt. Bei hochwertigen Sekten können daraus auch mehrere Jahre werden. Traditionelle Flaschengärung bedeutet, dass der gesamte Gärvorgang in der Flasche erfolgt. Die im Sekt befindliche Hefe setzt sich an der Flasche ab und wird dann durch das Rütteln der Flasche am Flaschenverschluss gesammelt. Der so entstandene Sekt hat keinen Restzucker

mehr, der Süßegrad wird durch die Zugabe der Versanddosage (eine Mischung aus Rohrzucker / Saccharose und Wein) bestimmt.

Durch die sorgfältige Auswahl des Grundweins für die Erzeugung von Winzersekt ist es möglich, dass Jahrgangs- und Lagensekte erzeugt werden. Am besten geeignet für die Sektproduktion sind die Burgundersorten, hier vor allem der Spätburgunder, sowie Silvaner und ganz besonders der Riesling. Die richtige Trinktemperatur liegt bei Sekt zwischen 6 und 10°C.

Im Jahr 1902 wurde von Kaiser Wilhelm II die Sektsteuer erhoben. Sie diente zur Finanzierung der Kriegsflotte. Aber auch heute gibt es die Sektsteuer noch, sie beträgt über einen Euro pro Flasche.

Zucker

Zucker, besser gesagt der Restzucker ist nach der vollendeten Gärung im Wein verbliebene Zucker, gemessen in Gramm/Liter. In trockenen Weinen ist praktisch kein Zucker vorhanden.