



Rosé Weine & Weißherbst

Grundsätzlich läßt sich aus allen rot oder blau gefärbten Trauben ein roséfarbener Wein herstellen. Werden Rotwein-Trauben sofort gepresst, also noch bevor der Gärprozess beginnt, erhält man hellroten bis roséfarbenen Traubensaft.

Sortenrein heißt dieser Wein dann etwa ‚Spätburgunder Weißherbst‘.

Rebsorten, die den roten Farbstoff nur in der Beerenhaut enthalten, würden beim sofortigen Pressen Weißweine ergeben. Diese Trauben **läßt man zunächst auf der Maische gären,** damit die Farbstoffe der Beerenhaut freigesetzt werden.

Bei Rotem Gutedel, Ruländer oder Gewürztraminer ist allein die Weinfärbung der Ausweis

Man verzichtet auf eine weitere Zusatzkennung zur Sortenbezeichnung.

Werden verschiedene Weine zu roséfarbenen Cuvées vereinigt, heißen diese Weine ‚Rosé‘.

So können auch ein Weißwein und ein Rotwein zusammen einen Roséwein ergeben.

Blanc de Noir

Weisser Wein von dunklen Trauben: Man lässt den Vorsaft der Trauben, die ihren roten Farbstoff nur in den Beeren und gar nicht oder kaum im Fruchtfleisch haben, vor dem Pressen abfließen, um ihn dann gesondert zu vinifizieren.

Rebsorten für rosé-farbene Weine

ROTER GUTEDEL (FENDANT, CHASSELAS)

Abstammung: ungewiss. Die Elternsorten konnten bislang nicht festgestellt werden.

Gutedel ist jedenfalls eine uralte Rebsorte. Über die ursprüngliche Herkunft ist man mangels entsprechender Dokumente fast nur auf Vermutungen angewiesen. Die jahrtausendelange Verbreitung der Rebsorte oder ihrer Vorläufer erfolgte wohl durch zahlreiche Völker, Ägypter, Phönizier, Griechen und Römer, aber auch Kreuzritter, auf verschiedenen Wegen über und um das Mittelmeer.

Traditionell kommt dem Gutedel (Fendant, Chasselas) als regionale Besonderheit des Markgräfler Landes auch in Laufen und St. Ilgen eine besondere Rolle zu.*

*Zu Beginn des 17. Jahrhunderts gibt es in Deutschland Gutedel zunächst in Württemberg und Franken, ein Jahrhundert später in Sachsen. Eine größere Verbreitung innerhalb Badens erfuhr der Gutedel erst durch Markgraf Karl Friedrich von Baden, der 1780 Pflanzgut aus Vevey am Genfer See ins Markgräflerland einführte.

Seine damalige Laufener Vogtei (Vogt **Tobias Hermann**) war maßgeblich beteiligt an Vermehrung und Verbreitung der Gutedel-Reben im Markgräflerland.

Heute ist fast ein Drittel unserer Rebflächen mit Gutedel bestockt.

Neben dem Weißen Gutedel gibt es auch einen Roten Gutedel. Dieser hat gegenüber dem Weißen Gutedel nur hellrote Beeren, die aber beim Pressen eigentlich einen Weißwein ergeben. Lässt man die Trauben jedoch lange auf der Maische gären, lösen sich Farbstoffe aus der Beerenhaut und man erhält einen Wein mit einem Zartrosa-Farbtönen.

Gutedel ist sowohl als Keltertraube wie auch als Tafeltraube geeignet.

Das Synonym ‚Chasselas‘ lässt sich bis auf das Jahr 1654 zurückverfolgen.

Die Gutedel-Trauben sind groß, lockerbeerig und geschultert. Auch die Beeren sind sehr groß, rund, grüngelb oder rot (je nach Typ von weiß, rosarot oder rot). Die Beerenhaut ist dünn, aber fest und sonnenseits häufig bräunlich gefärbt. Die Beeren schmecken saftig bis knackig süß. Die Reife erfolgt mittelfrüh, etwa 100 Tage nach Blütenabschluss.

Beim Gutedel gibt es zahlreiche Spielarten, die durch Mutation entstanden sind: mit besonderer Blattform, z. B. Geschlitzter Gutedel (‚Petersilientraube‘), mit verschiedener Beerenform und -farbe (‚Bläßroter Gutedel‘ und ‚Roter Gutedel‘) oder mit früherer Reife (früher ‚Weißer Diamant-Gutedel‘, ‚Kraggutedel‘). Im **Gutedelgarten Badenweiler** sind viele dieser Variationen mit jeweils einigen Rebstöcken gepflanzt und auch zu sehen.

Grauer Burgunder, Ruländer

Abstammung: Mutation des Pinot noirs aus der Familie der Burgunder

Die Sorte wurde vermutlich aus dem Burgund oder aus der Champagne nach Österreich und 1568 von Lazarus von Schwendi vom Plattensee ins Elsass und zum Kaiserstuhl gebracht. Ruländer ist der Name, unter dem die Rebsorte in Deutschland klassifiziert ist, Grauer Burgunder und Grauburgunder sind für deutsche Weine dieser Sorte zulässige Synonyme. Insgesamt sind 215 Synonyme beim Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof bekannt.

Die Sorte bevorzugt gute südseitige Hanglagen mit fruchtbaren, warmen und genügend kalkhaltigen Böden und ist eine weinbaulich eher schwierige Rebsorte, die stark auf Klimaschwankungen (Hitze/Kälte) reagiert. Die dünnhäutigen Beeren verlangen eine sehr feinfühligere Bearbeitung, da durch Verletzungen der Schale ihr Saft zu früh freigesetzt wird. Die aus dem Gauburgunder gekelterten Weine weisen einen leichten Apfeltönen auf und haben eine schöne Frische. Sie besitzen eine kräftige goldgelbe Farbe, bei sehr guten Qualitäten manchmal auch leichte Brauntöne.

Obwohl die Beerenhaut rötlich bis rot und grau gefärbt ist, wird die Rebsorte den Weißweinsorten zugeordnet. Die Rebsorte eignet sich auch sehr gut, um Roséweine herzustellen, was aber längere Maische-Standzeiten erfordert.

In Venetien ist dieser Wein recht populär und wird dort mit ‚Ramato‘ bezeichnet.

Gewürztraminer

Abstammung: Mutation von Savagnin blanc

Im Anbaugebiet Baden ist auch die Bezeichnung Klevner bzw. Clevner zugelassen. Generell werden je nach Beerenfarbe verschiedene Spielarten unterschieden (rote Beeren: Roter Traminer, hellrot/gelb-rosa: Gewürztraminer, gelblich: Gelber Traminer), die jedoch alle als Gewürztraminer bezeichnet werden dürfen. Die Rebsorte ist anfällig für Mutation, weshalb es diese Vielfalt von Spielarten gibt.

Die Herkunft ist ungeklärt (wahrscheinlich Südosteuropa, ev. auch Ägypten). Der Name stammt von ‚Tramin‘ in Südtirol, wo Weine seit dem 11. Jahrhundert unter diesem Namen dokumentiert sind.

In Deutschland ist der Anbau der Rebsorte um das Jahr 1500 im Mischsatz (z. B. mit Riesling) festgehalten.

Im ‚Winzerkeller Laufener Altenberg‘ vinifiziert man in dieser Tradition seit vielen Jahren wieder eine Cuvée aus Gewürztraminer und Riesling.

Die Rebe stellt hohe Ansprüche an Lage und Boden, der leicht erwärmbar, tiefgründig und nicht zu trocken sein soll.

Die Trauben mit gelb-rötlich gefärbten Beeren erreichen hohe Mostgewichte und zeichnen sich durch intensive Aromen aus: Wildrose, Litschi, Kumquat, Bitterorange und Marzipan sind sortencharakteristische Geschmacks- bzw. Geruchsnoten.

Obwohl die Beerenhaut rötlich bis rot gefärbt ist, wird die Rebsorte den Weißweinsorten zugeordnet. Lässt man die Trauben lange auf der Maische gären, lösen sich Farbstoffe aus der Beerenhaut und man erhält einen Wein mit einem Zartrosa-Farbtönen.

Riesling

Abstammung: natürliche Kreuzung aus Heunisch X Vitis vinifera subsp. Sylvestris und Einkreuzung eines Traminer-Klons, vermutlich aus Wildrebenbeständen am Oberrhein ausgelesen. Die Traminer-Einkreuzung könnte spontan erfolgt sein und stellte wahrscheinlich eine qualitative Verbesserung dar.

Neben dem Weißen Riesling gibt es auch einen **Roten Riesling**. Dieser hat gegenüber dem **Weißen Riesling nur rote Beeren, die beim Pressen einen Weißwein ergeben.**

Vom Rheintal aus verbreitete sich der Riesling am Ende des Mittelalters in die meisten deutschen Anbaugebiete. Die erste schriftliche Erwähnung von Riesling-Reben ("Rüssling") stammt aus dem Jahr 1402 in Worms.

Für die Rebsorte sind leichte bis mittelschwere Böden am besten geeignet, sie hat allerdings eine geringe Trockenheitsempfindlichkeit.

Das Aroma der Riesling-Beere ist fein und verfügt über ein leicht aromatisches Bukett. Die Weine besitzen eine große Qualitätsspanne, ihre volle Reife wird erst nach längerem Weinausbau erreicht. Jungweine sind meist noch säurebetont und unharmonisch im Geschmack.

Altersgereifte Weine weisen zudem häufig eine „Petrolnote“ auf.

Alle Rotwein-Sorten

Grundsätzlich lässt sich aus allen rot oder blau gefärbten Trauben ein roséfarbener Wein herstellen. Werden Rotwein-Trauben sofort gepresst, also noch bevor der Gärprozess beginnt, erhält man hellroten bis roséfarbenen Traubensaft.

Sortenrein heißt dieser Wein dann etwa Spätburgunder Weißherbst

Cuvées heißen Rosé