

Weinportraits
Rebsorten

Weissweine

Saale-Unstrut Riesling-Traminer 6
Saxum Verdejo 7
Vincenz Richter Riesling Auslese 8
Pouilly-Fumé La Chantereine 9

Rotweine

Heumann Borosso 12
Primitivo del Salento Andante 13
Anticus Baron Salvadori 14
Rocca Rubia Carignano del Sulcis 15
Château de Mercuès 16

Rebsorten

Blaufränkisch 18
Cabernet Franc 19
Cabernet Sauvignon 20
Carignano 21
Malbec 21
Merlot 22
Primitivo 23
Riesling 24
Sauvignon Blanc 25
Traminer 26
Verdejo 27

Weissweine



Saale-Unstrut Riesling-Traminer

Weingut	Winzervereinigung Freyburg-Unstrut
Region	Saale-Unstrut, Deutschland
Jahrgang	2014
Degustationsnotiz	Riesling und Traminer ergänzen sich in der Cuvée perfekt: Der Riesling liefert spritzige Säure und frische Zitrusaromen, der Traminer bildet das Bouquet aus Muskat und reifen Aprikosen.
passt zu	Roastbeef, Geflügelgerichten und asiatischer Küche
Rebsorten	Riesling Traminer
Lagerfähigkeit	Bis 2016 geniessen
Alkohol	12,0%
Restzucker	7,7 g/l



Saxum Verdejo

Weingut	Bodegas Menade
Region	Rueda, Spanien
Jahrgang	2014
Degustationsnotiz	Brillantes Grüngelb; volle, knackige, lebhafte Struktur, am Gaumen herrlich geschmeidig mit sortentypischen Aromen nach frischem Gras und Stachelbeeren
passt zu	Meeresfrüchten; eleganter Begleiter von Fischspeisen, insbesondere auch Fischgrilladen
Rebsorten	Verdejo 100%
Lagerfähigkeit	Bis 2016 geniessen
Alkohol	13,0%
Restzucker	1,4 g/l



Vincenz Richter Riesling Auslese

Weingut	Vincenz Richter
Region	Sachsen, Deutschland
Jahrgang	2011
Degustationsnotiz	reife gelbe Pfirsiche; feinnuancierte Fruchttiefe mit langem Nachklang, Aromen: Honig,Banane, Aprikose
passt zu	Rosa gebratener Weidelammrücken mit einer Kruste aus Trockenfrüchten auf Butterbohnen
Rebsorten	Riesling 100%
Alkohol	12,5%
Restzucker	23,8 g/l



Pouilly-Fumé
La Chantereine

Weingut Henri Bourgeois

Region Loire, Frankreich

Jahrgang 2014

Degustationsnotiz Aufhellendes Gelb mit grünen Reflexen. Pink Grapefruit, Zitronengras und die Feuerstein-Mineralik beherrschen das Nasenbild. Am Gaumen elegant, fein und mit viel rassiger, purer Sauvignon Blanc Frucht. Limetten, Stachelbeeren und Zitronenminze sind schmeckbar; dazu eine präsente, aber suberb eingebundene Säure und wiederum rauchige Feiersteinaromen.

Rebsorten Sauvignon Blanc 100%

Lagerfähigkeit bis 2019 geniessen

Alkohol 13,0%



Rotweine



Heumann Borosso

Weingut	Heumann Weingut
Region	Villány-Siklós, Ungarn
Jahrgang	2011
Degustationsnotiz	Mittleres Purpur, Anklänge von reifen Früchten im Bouquet, abgerundet, feminin und sehr elegant am Gaumen, weich fliessend, wohlproportioniert, schöner Ausklang.
passt zu	rotem Fleisch
Rebsorten	Cabernet Franc 57% Merlot 21% Cabernet Sauvignon 12% Blaufraenkisch (Kékfrankos) 10%
Lagerfähigkeit	Bis mind. 2023 lagerfähig
Alkohol	15,5%
Restzucker	1,5 g/l



Primitivo del Salento Andante

Region	Apulien, Italien
Jahrgang	2014
Degustationsnotiz	kirschrot, erinnert im Duft an Erdbeermarmelade und Weichseln, Noten von Gewürznelken und Dörrzwetschen, im Gaumen zu Beginn mit kräftigem, breitem Körper, gut strukturiert, mit konzentrierter Beerenaromatik, weiches Tannin
passt zu	Lasagne, Pizza
Rebsorten	Primitivo 100%
Alkohol	13,7%



Anticus Baron Salvadori

Weingut	Kellerei Nals Margreid
Region	Südtirol, Italien
Jahrgang	2011
Degustationsnotiz	Komplexes Granatrot und ein Bukett, das intensive Aromen von reifen Waldfrüchten bis hin zu Cassis und würzigen Noten in sich vereint, prägen das Erscheinungsbild des Merlot Riserva Anticus Baron Salvadori. Weichheit und Eleganz, zugleich Kraft und Charakterstärke zeichnen den edlen Tropfen aus.
passt zu	Ideal zu kräftigen Speisen, sowohl der traditionellen als auch der modernen Küche.
Rebsorten	Merlot 75% Cabernet Sauvignon 25%
Lagerfähigkeit	Bis mind. 2022 lagerfähig
Alkohol	13,5%
Restzucker	2,9 g/l



Rocca Rubia Carignano del Sulcis

Weingut	Santadi
Region	Sardinien, Italien
Jahrgang	2013
Degustationsnotiz	Ausgeprägte Duftfülle nach Beeren und Gewürzen. Dicht und füllig im Geschmack mit einer faszinierenden Balance zwischen Tannin und Vollmundigkeit. Der Rocca Rubia ist ein komplexer Roter mit langem sanftem Abgang.
passt zu	Rindfleisch-, Lamm- und Wildgerichten, reifem Käse
Rebsorten	Carignano 100%
Lagerfähigkeit	Bis mind. 2021 lagerfähig
Alkohol	14,0%
Restzucker	2,1 g/l



Château de Mercuès

Weingut	Georges Vigouroux
Region	Lot, Frankreich
Jahrgang	2012
Degustationsnotiz	im Glas von dunkler, fast schwarzer Farbe; in der Nase sehr intensiv und komplex mit Noten von roten Beeren, weissem Pfeffer, schwarzem Tee, Honig und Karamell; am Gaumen opulent mit kräftigem und vollem Körper, satte Tannine mit einem langen Abgang
passt zu	kräftigen Fleischgerichten wie Schweinebraten mit getrockneten Pflaumen, kurzgebratenem oder geschmortem Rind oder Lamm, oder zu Gerichten mit schwarzen Perigord-Trüffeln
Rebsorten	Malbec 100%
Lagerfähigkeit	Bis mind. 2025 lagerfähig
Alkohol	13,0%



Rebsorten



Blaufränkisch

Die rote Rebsorte Blaufränkisch ergibt gerbstoffreiche, kräftige, dunkel-rubinrote bis ins Violett neigende Weine. Ihr fruchtiges Bouquet entwickelt beim Altern Aromen nach Beeren und Kirschen. Mit seiner Rasse, der soliden Säure und dem eigenständigen Charakter passt der Blaufränkisch ausgezeichnet zu Wildgerichten.

Die Lagerfähigkeit des Blaufränkisch ist beachtlich. Dank dieser und anderen guten Eigenschaften wird er gerne mit anderen Sorten wie Pinot Noir oder Cabernet Sauvignon verschnitten.

Das grösste Anbaugebiet für Blaufränkisch ist Österreich, wo er seit dem 10. Jahrhundert angebaut wird und heute 5% der gesamten Weinbergsfläche bedeckt. Zusammen mit dem Zweigelt teilt der Blaufränkisch den Ruf der interessantesten und besten Rotweinsorte. Neuerdings wird er auch in den USA angebaut, allerdings nicht unter dem Namen Blaufränkisch, sondern wird dort «Lemberger» genannt.

Einer der ersten Verehrers des Blaufränkisch war der Weinfreund Karl der Grosse, der die edle Sorte schon im 8. Jahrhundert genossen und gefördert hat. Er habe befohlen, die «guten fränkischen Sorten von den schlechten heunischen (hunnischen)» Sorten zu trennen. Vielleicht hat sich der Blaufränkisch erst durch diese Selektion der wertvollen Reben aus Franken entwickelt.

Die Rebsorte Gamay, aus der Beaujolais entsteht, scheint in Verwandtschaft mit dem Blaufränkisch zu stehen. Lange wurde gerätselt, ob die beiden Sorten sogar identisch seien. In Bulgarien wird der Blaufränkisch Gamé genannt, was auch auf diese Verbindung hindeutet. Dank Genanalyse wurde tatsächlich eine Gemeinsamkeit gefunden: Die Rebsorte Heunisch war einer der Urväter sowohl von Blaufränkisch wie auch von Gamay. Die vielen Vorteile des Blaufränkisch machten ihn schon mehrfach zu einem gefragten Partner bei Neuzüchaftungen, zum Beispiel von Zweigelt und Blauburger.

Cabernet Franc

Meist dient Cabernet franc als Verschnittpartner. Wird er jedoch sortenrein ausgebaut, ist er je nach Anbaugebiet sehr schwer zu identifizieren. Kennt man ihn in vollmundigen und marmeladigen Weinen, wird man Schwierigkeiten haben, einen würzigen, herben Wein als Cabernet franc zu erkennen.

Er ist der Cousin des edlen Cabernet Sauvignon. Cabernet franc ergibt hellere, leichte bis mittelschwere und früher trinkreife Weine mit weniger Tanninen und kleinerer Konzentration im Extrakt.

Andererseits ist er ertragreicher, reift schneller und ist hinsichtlich des Bodens weniger anspruchsvoll.

Die besten Cabernet-franc-Weine werden mit Merlot verschnitten und kommen aus dem östlichen Gebiet des Bordeaux. In Saint-Émilion und Pomerol findet man eher Cabernet franc als Cabernet Sauvignon, aus dem dann zusammen mit Merlot hochklassiger Wein hergestellt wird. Unter dem Namen Bouchet findet man Weine wie den Château Cheval Blanc, bei dem Cabernet franc zu zwei Dritteln vorherrscht. Das zweite grosse Gebiet für Cabernet franc ist die untere Loire.

Dort werden leichte, charmante Weine erzeugt, die im Stil mehr an Beaujolais-Weine erinnern. Obwohl die Weine oft jung getrunken werden, produziert man dort auch lagerfähige Exemplare mit einer feinen Komplexität. Im Anjou werden aus Cabernet franc ein Rot- und ein Roséwein hergestellt, der sogenannte Cabernet d'Anjou.

In Italien, insbesondere in Südtirol, ist die Rebe viel weiter verbreitet als Cabernet Sauvignon, ergibt jedoch lediglich einfache Weine. Einer der besten italienischen Cabernet-franc-Weine wird in Apulien in der DOC-Region Favonio produziert. In Amerika wird Cabernet franc nicht so ausgiebig kultiviert. Meist findet man ihn in Verschnitten nach Bordeaux-Rezept.

Cabernet Sauvignon

Diese für Spitzenerzeugnisse am häufigsten angebaute Sorte bevorzugt südlichere Regionen sowie heisse, sand- und steinhaltige Böden. Und dennoch, wo auch immer sie wächst, sie behält stets ihre unverwechselbare Aromatik.

DNA-Analysen aus dem Jahre 1997 zufolge stammt die Sorte aus einer Kreuzung zwischen Cabernet franc und Sauvignon blanc. Sie ist wohl die berühmteste Rebsorte und gilt für viele auch als die beste für Rotweine. Sie gehört zu den sogenannten Cépages nobles – den edelsten Sorten.

In kühlen Gebieten reifen die Trauben weniger gut aus, der Wein hat weniger Körper und so ist er in solchen Klimaten weniger anzutreffen.

Die kleinen, dunklen Beeren haben eine dicke Schale, viele grosse Kerne und reifen spät. Durch die in den Kernen reich enthaltenen Phenole ist die Sorte sowohl für den Barriqueausbau als auch für eine lange Flaschenlagerung hervorragend geeignet.

Besonders gut gedeihen sie in einem warmen Klima, bilden dann sehr viel Gerbstoffe, Säure und Frucht.

In der Jugend sind Cabernet-Sauvignon-Weine undurchdringlich, dunkel und schwer. Sie entwickeln eine unglaublich konzentrierte Fruchtigkeit, die an schwarzen Johannisbeersaft erinnert. Den guten Ruf verdankt die Sorte vor allem den Weinen aus dem Médoc, wo sie auch den Anbau dominiert. In den mageren, durchlässigen, steinigen Böden gedeiht diese vitale Rebe besonders gut. Sie wird häufig mit Merlot, Cabernet franc und Malbec verschnitten, überwiegt anteilsmässig aber mit mehr als 50 Prozent. Sortenrein wird sie vor allem in der Neuen Welt produziert.

Der grösste Konkurrent des Médoc ist – neben Australien – Kalifornien. Dort geniesst Cabernet Sauvignon eine Spitzenstellung – sowohl bezüglich Ruf als auch hinsichtlich des Preises. Die besten Weinproduzenten erzeugen elegante, lagerfähige Weine mit viel Körper und Aroma.

Carignano

Die rote Rebsorte Carignan ist nach Grenache Noir die zweithäufigste weltweit. Die Carignan-Rebe ist sehr alt und bekam ihren Namen von der spanischen Stadt Cariñena. Von dort hat sich der Carignan ab dem 12. Jahrhundert in ganz Europa verbreitet. Heute bedeckt er vor allem im Languedoc, der Provence, aber auch in Spanien (als Cariñena), Italien (vor allem in Sardinien als Carignano), Kalifornien und Algerien grosse Flächen.

Carignan-Wein ist gerbstoff- und säurereich, die Farbe tiefdunkel. Leider fehlt es ihm an Individualität und Finesse; nur sehr alte Rebstöcke produzieren Wein mit Charakter. Carignan wird daher meistens im Verschnitt mit Cinsault und Grenache eingesetzt.

Die Stärke von Carignan liegt in den hohen Erträgen und in seinen positiven Eigenschaften als Verschnittwein. Seine Schwäche ist die Krankheitsanfälligkeit: Echter und Falscher Mehltau, wie auch Fäulnis machen dem Carignan schwer zu schaffen.

Malbec

Es wird vermutet, dass es sich beim Malbec um eine aus der französischen Provinz Quercy stammende Sorte handelt. Die sehr dunklen Weine werden gerne mit Merlot oder Tannat verschnitten.

Früher im Bordeaux, heute in Südwestfrankreich und Argentinien verbreitet. Malbec existiert unter zahlreichen Synonymen, wie Côt, Auxerrois, Pressac usw. Eine empfindliche Sorte, was mitunter auch der Grund für den reduzierten Anbau war. Sie ergibt sehr dunkle und straffe Weine. Der Vin noir aus Cahors ist ein traditionell unverschnittener Malbec.

Merlot

Merlot ist in der Region Bordeaux die meistangebaute rote Rebsorte. Sie wird dort meistens in Assemblage mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon ausgebaut. Am rechten Gironde-Ufer hat der Merlot mehr Bedeutung als am linken. Im Pomerol, zum Beispiel, wird Merlot nur mit geringen Mengen Cabernet Franc verschnitten, aber auch sortenrein angebaut – berühmt sind Château Pétrus und Château Le Pin. Auch in Saint-Emilion und Graves spielt Merlot die führende Rolle.

Merlot-Weine sind meistens schon in ihrer Jugend zugänglich und dennoch haben sie oft das Potential für eine jahrzehntelange Lagerung. Wie die Cabernets hat der Merlot grosse Teile der Welt erobert, obwohl zwei Drittel davon in Frankreich angebaut werden, besonders im Süden (Bordeaux, Bergerac, Languedoc). Die Verbindung mit Cabernet Sauvignon steht dem Merlot besonders gut, da er ihm die Strenge nimmt und ihn zugänglicher macht. Aber auch die Assemblage mit anderen Sorten, z.B. Malbec, funktioniert gut. Merlot wächst auch im italienischen Friaul, im Tessin (Schweiz), in Bulgarien und Moldawien sowie in Nord- und Südamerika und Australien. Weltweit bedeckt Merlot knapp 1700 Quadratkilometer und belegt damit Rang 6 in der Rebsorten-Verbreitung.

Merlot-Wein ist dunkelrot, hat einen mittleren Alkoholgehalt und schmeckt weich und geschmeidig, manchmal etwas nach Pflaumen. So wie der Wein reift auch die Traube früh, sie kann etwa zwei Wochen vor der Cabernet geerntet werden. Das soll auch der Grund sein, warum der Merlot seinen Namen von der Amsel (merle) bekommen hat, die ihn als eine der ersten reifen Trauben bevorzugt verzehrt. Die Herkunft des Merlot vermutet man in Frankreich, wo er aus einer wahrscheinlich natürlichen Kreuzung zwischen zwei Cabernet-Sorten (eine davon Cabernet Franc) entstand. Wie diese reift auch der Merlot ausgezeichnet im Eichen-Holzfass (Barrique).

Primitivo

Ihren Namen erhielt die Rebsorte von den Benediktiner-Mönchen. Sie wollten damit nicht etwa andeuten, dass die Sorte anspruchslos sei, sondern dass sie früh reift – angelehnt an das lateinische «primativus».

Spätestens seit 2001 weiss die Weinwelt, dass der vor allem in Süditalien angebaute Primitivo identisch mit dem kalifornischen Zinfandel ist. Der Ursprung dieser Rebsorte liegt allerdings in Kroatien und heisst dort Tribidrag.

In der Schweiz gehört der Primitivo seit Jahren zu den beliebtesten Weinen des Landes. Meistens werden die Trauben mit hoher Reife gelesen damit möglichst viel Zucker im Most für die Gärung gelangt. Der Wein wird dann des Öftern in Barriques gereift und so kommt ein opulenter Kraftprotz von dunkler Farbe mit viel Schmelz, hohem Alkohol mit oft 15 oder mehr Volumenprozenten, enorm süssem Fruchtkern und sanftem Tannin zustande. Die modernsten Primitivos haben meist gar noch etwas Restzucker. Von sehr preiswert bis zu Topweinen die über 30 Franken die Flasche kostet findet sich aus jeder Preiskategorie den passenden Wein. Wir führen mit dem Sessantanni von Feudi di San Marzano einer der beliebtesten Primitivos der Schweiz im Sortiment, der genau dem entspricht, was sich Liebhaber von üppigen Goliathweinen wünschen.

Zinfandel aus Kalifornien sind etwas strukturierter. Das Tannin ist griffiger, die Säure etwas betonter und der Alkoholgehalt tiefer als seine Schwester aus Süditalien. Sie zeigen auch eine intensivere Duftigkeit. Bleiben aber mit dem typischen süsslichen Schmelz und der klaren Note nach Pflaumen und Cassis ebenfalls einen Schmeichler. Die Preise sind eher etwas tiefer als bei viele Primitivos. Eine weitere Spezialität ist der White Zinfandel. Ein weiss gekelterter Zinfandel, der meist mit deutlich spürbarem Restzucker abgefüllt wird und bei heissen Gartenparty sehr beliebt ist.

Riesling

Riesling ist ohne Zweifel die Rebsorte für allerfeinste Weissweine. Sie zieht Steillagen vor, ist aber in Bezug auf Boden und Erziehungsart pflegeleicht. Die Weine haben ein gutes Alterungspotenzial und sind als Begleiter von Mahlzeiten, von trocken bis edelsüss ausgebaut, vielseitig einsetzbar.

Riesling ist der grösste Konkurrent des Chardonnay, wenn es um den Titel «weltbeste Weissweintraube» geht. Riesling wird häufig von der Edelfäule, der Botrytis cinerea, befallen, und die Weine eignen sich hervorragend für eine längere Flaschenreifung.

Deutschland ist die Heimat dieser Rebsorte, deren Anbau seit 500 Jahren nachgewiesen ist. Von den Steilhängen des Rheins und der Mosel kommen die besten Rieslingweine.

Sein ausgeprägtes Aroma ist für den Riesling kennzeichnend. Typische Eindrücke sind Pfirsich, Aprikosen, Lindenblüten oder Rosen. Im Alter entwickelt der Wein den von Liebhabern geschätzten Petrolton und ein Mandelaroma. Wird die Sorte halbtrocken bis lieblich ausgebaut, ergibt sie blumige, nach Honig duftende Weine mit einer frischen Säure und ausgeglichener Süsse.

In Frankreich ist der Anbau von Riesling nur im Elsass zugelassen. Er wird meist trocken ausgebaut und besitzt mehr Alkohol und Körper als die deutschen Exemplare.

Im übrigen Europa gibt es wenig «echten» Riesling, dafür umso mehr Welschriesling, eine einfachere Rebsorte, die mit dem Riesling genetisch nichts gemein hat. Synonyme für Welschriesling sind Riesling Italico, Laski-Riesling und Olaszriesling. Synonyme für den «echten» Riesling oder Rheinriesling sind Weisser Riesling oder Johannisberg-Riesling.

Die Rebsorte wird in Nord- und Südamerika mit unterschiedlichem Erfolg angebaut. In Kanada jedoch sind, klimatisch bedingt, exzellente Beispiele zu finden, unter anderem der «ice wine».

Sauvignon Blanc

Eine der weltweit edelsten und auch wichtigsten weissen Sorten. Je nach Terroir und Ausbauart eignen sich Sauvignon-blanc-Weine als Aperitif, zu Nachspeisen oder als idealer Gefährte von Krustentieren. Die Sorte hat zahlreiche Synonyme: Blanc Fumé, Blanc Fumet, Fumé blanc, Muskat-Silvaner, Muskatny Silvanec und viele mehr.

Diese französische Rebsorte liefert als unverkennbares Markenzeichen das intensive, «grüne» Aroma und eine gewisse Schärfe. Typische Merkmale sind Stachelbeeren oder frisches Gras. Wenn die starke Wuchskraft der Rebe überwiegt, können die Trauben nicht voll ausreifen. Der gekelterte Wein wird dann sehr krautig und unangenehm scharf.

An der Loire, nämlich in Sancerre und Pouilly-Fumé, findet man die Klassiker dieser Sorte – spritzige, frische Weissweine mit charaktervollem Aroma und rauchiger Note. Hier liefern die Feuersteinböden (sogenannte Silex-Böden) die ideale Voraussetzung dafür. Diese sortenreinen, trockenen Weissweine sind am besten jung zu geniessen.

Werden sie – wie in Neuseeland, Kalifornien oder Australien – im Eichenfass vergoren oder ausgebaut, verlängert sich die Reifezeit in der Flasche um ein, zwei Jahre.

Etwas weicher fallen die Weine im Bordelais aus. Hier dienen sie hauptsächlich dem Sémillon als Verschnittpartner, der die Ecken und Kanten des Sauvignon zu runden weiss. Auch für die edelsüssen Weine rund um und in Sauternes steht er als Verschnittpartner zur Verfügung.

In Italien entstehen die schönsten Sauvignons im Nordosten, in der Region Friaul. Hervorragende Sauvignons in einer fruchtigeren Variante werden in Marlborough, in Neuseeland, erzeugt. Sauvignon blanc wird ausserdem in Südafrika, Chile und Australien kultiviert.

Traminer

Traminer ist eine uralte weisse Rebsorte, deren Herkunft umstritten ist. Der Name stammt von der Südtiroler Ortschaft Tramin. Der Gewürztraminer ist ein Abkömmling vom Traminer, deutlich aromatischer als dieser (und der in Australien verwirrenderweise auch Traminer genannt wird).

Gen-Analysen belegten, dass die Traminer-Rebe als ein Hybrid aus Wildreben entstanden ist (Vitis vinifera silvestris). Daraus haben sich offenbar viele Edelreben entwickeln können wie Pinot Noir, Silvaner, Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc. Der Riesling gehört zusammen mit anderen Burgunder-Varietäten bereits zur zweiten Kreuzungs-Generation – da ist der Traminer also quasi Grossvater. Auch der Cabernet Sauvignon hat Traminer-Gene geerbt. Zur Entwicklung der europäischen Rebsorten übte der Traminer neben Heunisch wohl die wichtigste Rolle aus.

Es gibt viele Traminer-Varianten, z.B. in Rumänien unter dem Namen Rusa, in Ungarn als Tramini, in Slowenien als Traminac, in der Schweiz als Païen und in Deutschland als Klävner. Die vielen Variationen entstanden, weil der Traminer wie die Pinots zur Mutation neigen. Die französischen Experten der INAO unterscheiden drei Grundtypen: 1. Roter Traminer mit dunklen Beeren, 2. Gewürztraminer mit hellroten Beeren, 3. Gelber oder Weisser Traminer mit gelb-grünen Beeren, aus dem der Vin Jaune entsteht. In anderen Ländern werden die ersten beiden Sorten als eine einzige betrachtet.

Traminer-Weine sind von grünlichem bis goldenem Gelb, die rotbeerigen Varianten können auch eine Rosa-Nuance aufweisen. Alle haben ein betont würziges Aroma und Düfte nach Rosen, oft mit leichtem Bitter-Ton. Am intensivsten ist der Gewürztraminer. Alle sind alkoholreich und gehaltvoll. Kein Wunder, dass er sich mit diesen Qualitäten weltweit verbreiten konnte: Auch in Argentinien, Neuseeland und USA findet man heute Traminer.

Verdejo

Die weisse Rebsorte stammt aus Spanien. Bekannte Verdejo-Gewächse sind die eleganten Weissweine aus Rueda. Dieses aufstrebende Weissweingebiet befindet sich in Kastilien und León zwischen den beiden Rotweingebieten Toro und Ribera del Duero.

Die früh reifende Rebe ist resistent gegen grosse Hitze, jedoch anfällig für Echten Mehltau. Sie erbringt aromatische, extraktreiche Weine. Im fruchtigen Bukett stechen Aromen nach Stachelbeere, Apfel und Zitrusfrüchte hervor. Der Wein hat einen ausgezeichneten Säuregehalt und eine leicht bittere Kräuternote. Die Harmonie zwischen dem fruchtig-herben Aroma verleiht dem Verdejo seine Einzigartigkeit.

Die Sorte wird oft mit Macabeo, Palomino und Sauvignon Blanc verschnitten, aber auch zunehmend sortenrein ausgebaut. Neben Kastilien und León wird Verdejo auch in La Mancha und Extremadura angebaut.

