



Weisse Weine

Im milden südlichen Kleinklima der **markgräfler Weinlagen** gedeihen unsere weissen Hauptrebsorten **Gutedel**, eine markgräfler Spezialität, sowie **edle Trauben vom Weissen Burgunder, Grauen Burgunder und Chardonnay**. Ein weiterer Schwerpunkt unserer Weinmanufakturen ist die Vinifizierung von besonderen Spezialitäten wie **Sauvignon blanc, Riesling, Silvaner, Gewürztraminer, Muskat-Ottonel, Auxerrois, Rivaner oder Huxel**. Die jeweiligen Rebsortenansprüche werden exakt abgestimmt auf die leicht hängigen bis steil abfallenden Weinberge der jeweiligen Weinlage. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen dokumentieren den hohen Qualitätsstandard der markgräfler Weine.

GUTEDEL (FENDANT, CHASSELAS)

Traditionell kommt unter den Weißweinen dem Gutedel (Fendant, Chasselas) als regionale Besonderheit des Markgräfler Landes bei allen Betrieben 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 Deutschlands 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 einen Weißwein ergeben.

Gutedel ist sowohl **als Keltertraube wie auch als Tafeltraube geeignet.**

Weitere Weisswein - Sorten

Weisser Burgunder

Abstammung: Mutation aus dem Pinot Noir

Sortenbezeichnungen sind Pinot blanc, Weißer Burgunder, Weißburgunder, Pinot bianco oder Klevner. Die Rebsorte ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt und wird zu den Burgundersorten gezählt.

Als Heimat aller Pinotsorten wird das Gebiet zwischen Genfer See (Schweiz) und dem Rhôneal (Frankreich) vermutet. Der Pinot blanc entstand durch eine Mutation aus dem Pinot Noir, den es möglicherweise seit 2.000 Jahren gibt. Der Orden der Zisterzienser brachte den Pinot blanc im Mittelalter in den Rheingau, von hier verbreitete sie sich dann in ganz Europa. Die Sorte benötigt gute Böden mit ausreichender Wasserspeicherfähigkeit und einem höheren Kalkgehalt, mittelschwere Böden und warme Lagen sind beim Weissburgunder für eine gute Weinqualität notwendig.

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 feinfühligte Bearbeitung, da durch Verletzungen der Schale ihr Saft zu früh freigesetzt wird. Die aus dem Gauburgunder gekelterten Weine weisen einen leichten Apfeltou 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. Sie 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.

Chardonnay

Abstammung: Gouais Blanc (= Heunisch) und Pinot

Sorte mit hohem Qualitätspotenzial und Bekanntheitsgrad, von besonderen geschmacklichen Qualitäten und mit guter Anpassungsfähigkeit der Rebsorte an verschiedene Standortgegebenheiten. *Chardonnay ist eine natürliche Kreuzung von Gouais Blanc (= Heunisch) und Pinot.*

Die genetischen Unterschiede zu Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir sind gering (Verwandschaft) und ist auch dem Auxerrois sehr ähnlich. Die früheste zuverlässige Erwähnung von Chardonnay stammt von 1685–1690 aus dem Dorf Saint-Sorlin (dem heutigen La Roche-Vineuse im Département Saône-et-Loire). Die Orden der Benediktiner und Zisterzienser verbreiteten die Sorte in ganz Europa.

Ein guter Chardonnay lebt von seiner Komplexität (Körperreichtum, hoher Extrakt-Gehalt), die nur in besonderen Lagen mit kalkreichen Böden entsteht.

Chardonnay ist in Frankreich auch die wichtigste Rebsorte für die Herstellung von Champagner.

Müller-Thurgau (Rivaner)

Abstammung: Riesling × Madeleine Royale

Wurde 1882 vom Schweizer Hermann Müller-Thurgau aus dem Schweizer Kanton Thurgau an der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau gezüchtet und ist eine Kreuzung der Sorten Riesling × Madeleine Royale.

Die Sorte Müller-Thurgau stellt an Klima und Bodenbeschaffenheit relativ geringe Ansprüche, benötigt aber tiefgründige Böden mit guter Wasserversorgung.

Der Wein ist mild (mit wenig Säure), leicht süffig und besitzt einen leicht muskatartigen Duft und Geschmack.

Da der Weinausbau sehr rasch geschieht, sind die Weine früh trinkreif.

Nobling

Abstammung: Silvaner × Gutedel

Wird fast ausschließlich im Markgräflerland angebaut. Neuzüchtung von Johannes Zimmermann, die durch Kreuzung der Rebsorten Gutedel und Silvaner im Jahr 1940 im staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg im Breisgau entstand. 1971 erfolgte die Eintragung in die Sortenliste.

Die Rebsorte braucht zum Erreichen hoher Mostgewichte gute bis sehr gute Lagen. Sie wird auch als qualitativ hochwertige Grundlage für Sekt verwendet, da die Trauben bei hoher Säure zeitgleich hohe Mostgewichte erreichen können.

Silvaner

Abstammung: Natürliche Kreuzung von Traminer × Österreichisch Weiß

Der Silvaner gelangte im 17. Jahrhundert aus dem Donauraum nach Deutschland und wurde dort früher „Österreicher“ genannt. Die Klonenselektion wurde 1876 durch Gustav Adolf Froehlich erstmals mit dem Silvaner praktiziert. Er vermehrte gezielt Rebstöcke aus besonders leistungsfähigen Rebstöcken.

Silvaner benötigt fruchtbare, durchlässige mittelschwere bis schwere Böden mit guter Nährstoffversorgung. Bei guter Reife und nicht zu hohem Ertrag liefert die Sorte harmonische Weine mit feiner Säure und zarter Blume. Der Weincharakter des Silvaners wird sehr vom Standort und der Bodenbeschaffenheit geprägt. Auf Lehmböden werden sie oft neutral, dagegen entstehen auf Verwitterungsböden feine, elegante Weine. Vom Typ her ist Silvaner eine Rebsorte, die zwar ein weniger ausgeprägtes Fruchtspiel bringt, dafür aber ein exzellenter Terroir-Anzeiger ist.

Riesling

Abstammung: natürliche Kreuzung aus Heunisch × 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 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.

Sauvignon blanc

Abstammung: natürliche Kreuzung von Traminer × Chenin Blanc

Wird auch Blanc Fumé, oder Sauvignon Jaune genannt. Heimat der Rebsorte ist das französische Loiretal. Mutationen des Sauvignon Blanc sind die Sorten Sauvignon Gris oder Sauvignon Rose, Sauvignon Noir und Sauvignon Violet.

Die Rebsorte benötigt frühe, warme Lagen und einen fruchtbaren, mittelschweren, nicht zu trockenen Boden.

Bei voller Reife liefern die Trauben ausgezeichnete Weine mit feinem Bukett nach Schwarzen Johannisbeeren, in manchen Jahren auch geprägt durch eine Paprikanote. Die Trauben reifen spät, ca. 20 bis 25 Tage nach dem Gutedel.

Muskat-Ottonel

Abstammung: Gutedel × Ingram's Muscat

Die Rebsorte kommt aus Frankreich. Jean-Pierre Vibert aus Angers selektierte sie 1839 aus einem gefundenen Sämling. Sie wurde ab dem Jahr 1852 vom ebenfalls in Angers ansässigen Jean Moreau-Robert vermehrt und verbreitet.

Die Sorte bevorzugt fruchtbare, kräftige Böden mit guter Wasserversorgung und windgeschützte sonnige Standorte

Die Beeren der walzenförmigen, relativ kleinen Traube haben dicke Schalen und im Geschmack eine leichte Muskatnote. Der Wein ist von grünlich-gelber Farbe mit einem intensiv feinen und würzigen Muskatbukett. Er ist mild, meist niedrig in Alkoholgehalt und Extrakt. In hohen Prädikatsstufen entstehen ausgeprägte, sehr feine Citrusaromen.

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.

In manchen Betrieben 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.

Auxerrois

Abstammung: natürliche Kreuzung aus Pinot x Heunisch (Gouais Blanc)

Auxerrois zählt zur Gruppe der Burgundersorten. Bei DNA-Analysen stellte sich 1999 heraus, dass die Sorte neben zahlreichen anderen einst aus spontanen Kreuzungen zwischen Pinot und Gouais Blanc entstand. Die genaue Spezifizierung des ursprünglichen Pinot-Typs steht noch aus. Im Aussehen ist die Sorte dem Weißen Burgunder sehr ähnlich.

Der Erfolg dieser spontanen Kreuzung wird dadurch erklärt, dass die beiden Elternsorten genetisch gesehen grundverschieden sind. Während die Sorten der Pinot-Familie vermutlich aus dem Burgund stammen, wurde der Heunisch aus östlich oder südlich gelegenen Ländern gebracht. In den Weingärten des Burgunds und der südlichen Champagne standen beide Sorten während einiger Jahrhunderte im Gemischten Satz.

Nach einer Geschichte aus dem dreizehnten Jahrhundert soll die Sorte aus Elsaß-Lothringen stammen, wo deren Name erwähnt wird. Der Name Auxerrois wurde aber auch für andere Sorten wie Pinot Blanc, Pinot Gris und Chardonnay verwendet. Demnach ist dieser Hinweis eine sehr unsichere Quellenangabe. Der früheste Hinweis aus zuverlässiger Quelle erschien im Jahre 1816 an der Mosel. Der Sortenname ist wahrscheinlich von der französischen Grafschaft ‚Auxerre‘ abgeleitet.

Die Verbreitung der Rebsorte wird mit der Vertreibung der Hugenotten aus Frankreich ab dem Jahr 1685 in Verbindung gebracht. Naheliegender ist, dass die Vertriebenen die Sorte in ihrem Gepäck hatten und sie in ihren neuen Siedlungsgebieten anpflanzten.

Im Markgräflerland wird die Sorte eher selten angebaut.

Die Trauben des Auxerrois sind früh, vor dem Weißen Burgunder reif. Die hellgelben Beeren sind in der Vollreife braun gefärbt und fruchtig süß. Sie schrumpfen allerdings bei intensiver Sonneneinstrahlung ein, was beim derzeitigen Wandel des Klimas zunehmend problematisch werden könnte. Die Ansprüche der Sorte an das weinbauliche Terroir sind mittel bis hoch. Die Weine sind burgunderähnlich, aber körper- und bukettreicher bei niedrigen Säuregehalten. Der Wein wird oft auch zum Verschnitt mit anderen Burgundersorten verwendet.

Huxel(rebe)

Abstammung: Elbling x Courtillier Musqué

Die Kreuzung erfolgte im Jahr 1927 an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey durch Georg Scheu. Ihren Namen hat die Neuzüchtung von Fritz Huxel, der sie in den 1950er Jahren in Westhofen (Rheinhessen) als Erster umfangreich anbaute. Der Sortenschutz wurde 1968 erteilt.

Die Traube ist groß und dichtbeerig (je nach Grad der Verrieselung auch lockerbeerig!). Ihre leicht rundlichen Beeren sind entweder groß und verfügen dann über Kerne oder aber sie sind klein und kernlos. Man vermutet daher, dass die Huxelrebe nur über weibliche Blüten verfügt. Die Beeren sind von goldgelber Farbe. Der Saft der Beeren ist aromatisch. Die Rebsorte kann sehr hochwertige Weine hervorbringen, besonders Süßweine als Aperitif- oder Dessertweine.

INTERSPEZIFISCHE REBEN

Solaris

Abstammung: Kreuzung von Merzling x (Zarya Severa ♀ x Muscat Ottonel) vulgo Gm 6493

Eine 1975 neu gezüchtete pilzwiderstandsfähige Weißweinsorte. Sie wurde am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg von Norbert Becker aus den Elternsorten Merzling als Mutter und Gm 6493 als Vater.

Der Name „Solaris“ leitet sich von der Sonne ab (lat. „Sol“), die der Sorte aufgrund ihrer Kraft zu einer frühen Reife und zu einer hohen Zuckerleistung verhilft. Die Trauben sind mittelgroß und lockerbeerig. Die Beeren sind klein bis mittelgroß, gelbgrün gefärbt und kurz-oval.

Die Lageansprüche sind verhältnismäßig gering, da die Sorte bereits Ende August / Anfang September über ein Mostgewicht von 100 Grad Oechsle verfügt.

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.