

DORNFELDER

Die Fruchtbombe

August Herold kreuzte 1955 in Lauffen diese Sorte aus Helfensteiner (Frühburgunder x Trollinger) x Heroldrebe (Portugieser x Limberger). Nach 1975 verbreitete sich die Rebe in Deutschland anfangs recht langsam, später rasend schnell (Sortenliste 1979, Sortenschutz 1980). Die Sorte ist nach dem Weinbaufachmann Imanuel Dornfeld aus Weinsberg benannt.

DER WEIN

Einige der attraktivsten deutschen Rotweine sind ganz oder teilweise mit Dornfelder gemacht. Er ist ein ehrlicher Geselle, spielt nicht wirklich in der ersten Liga, will aber auch nicht mehr sein als ein saftig-fruchtiger Wein. Diese Rolle erfüllt er stets mit Bravour. Bei einem Dornfelder zählt immer das Unkomplizierte. So ist er zumeist direkt nach der Abfüllung trinkbar und sollte auch einem kurz- oder mittelfristigen Konsum unterlegen sein. Der Dornfelder kann ein Massenträger sein, der aufgrund seiner intensiven Farbe und der immer präsenten Frucht trotz allem genießbar ist. Bei geringen Erträgen und einem sorgfältigen Anbau ist sogar ein Ausbau im Eichenholzfass denkbar.

Typisch

für den Dornfelder ist eine ausgesprochen dunkle Farbe, die sogar fast die Gläser einzufärben scheint und ins Blaurote tendiert. Ein Dornfelder hat meist ein glattes Äußeres und ein kompaktes Inneres. Je nach Reife und Ausbauart findet man im Glas einen zarten bis markanten Wein vor. Als ganz typische Aromen findet der aufmerksame Nasenfreund stets reife Pflaume, schwarze Johannisbeere, Blaubeere und Mohn wieder. Gepaart mit den schönsten weihnachtlichen Aromen ist er ein wundervoller Begleiter zu Omas Selbstgebackenem.

DIE REBE

ist eine früh reifende Sorte, die wegen ihres starken aufrechten Wuchses einen großräumigen Drahtrahmen erfordert. Sie ist sehr frostempfindlich und leidet ungemein stark unter Trockenheit. Wegen der lockeren Traubenanordnung und der dicken Beerenschale besteht eine äußerst geringe Anfälligkeit für Botrytis, deshalb ist sie auch nur bedingt als Tafeltraube geeignet.

Eigenschaften

Die Tribspitzen sind weiß bis rötlich und filzig beharrt. Das Blatt ist sehr groß, stark fünflappig und blasig gewellt. Die Stielbucht weit überlappend, die Ränder grob gezähnt. Die Trauben werden sehr groß und lang, sind breit geschultert und lockerbeerig. Die Beeren geraten mittel bis groß, rund bis leicht oval, tiefdunkel und blaugraubeduftet. Die Beerenschale ist sehr dick, der Saft leicht rot gefärbt, der Geschmack fruchtig-süß.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST

IN RADEBEUL

DRESDENS WEIN- UND GENUSSSCHULE **WEIN|BILDUNGS|ANSTALT**.DE