

BLAUFRÄNKISCH

Zwischen Banalität und Genialität

Er ist ein Grenzgänger, der sich in Art, Ausstrahlung und Eigenschaften zwischen Portugieser und Spätburgunder bewegt. Vermutlich handelt es sich bei ihm um eine alte österreichische Rebsorte, deren Existenz seit dem 18. Jahrhundert dokumentiert wird. Von Robert Schlumberger aus Bad Vöslau wurde sie in ganz Österreich beheimatet. Philipp Bronner brachte die Sorte 1840 zusammen mit dem Portugieser nach Deutschland, wo sie hauptsächlich in Württemberg zu finden und als Lemberger angebaut wird. Wie aus Blaufränkisch Lemberger werden konnte, lässt sich nicht nachvollziehen. Man vermutet, dass Schlumberger beim Rebenbezug die Namensverstümmelung vollzogen hat.

DER WEIN

In Württemberg wird er nicht selten mit Trollinger verschnitten, was seiner Attraktivität im fertigen Gemisch jedoch nicht zuträglich ist, sondern lediglich der Aufbesserung des Trollingers dienen soll. Alleinig abgefüllt kann er sehr beachtliche Qualitäten erbringen. So werden in Österreich, deren absolute Top-Rotweine aus dieser Rebsorte gekeltert, - meistens im Barrique gereift. Erstmals internationales Aufsehen errang ein Blaufränkisch, als er bei einer internationalen Verkostung in Paris alle Premier Grand Cru-Weine aus dem Bordelais hinter sich verwies. Dabei handelte es sich um einen 1982er Burgenländer Blaufränkisch aus der Lage „Marienthal“ des Hauses Ernst Triebsamer in Rust.

Typisch

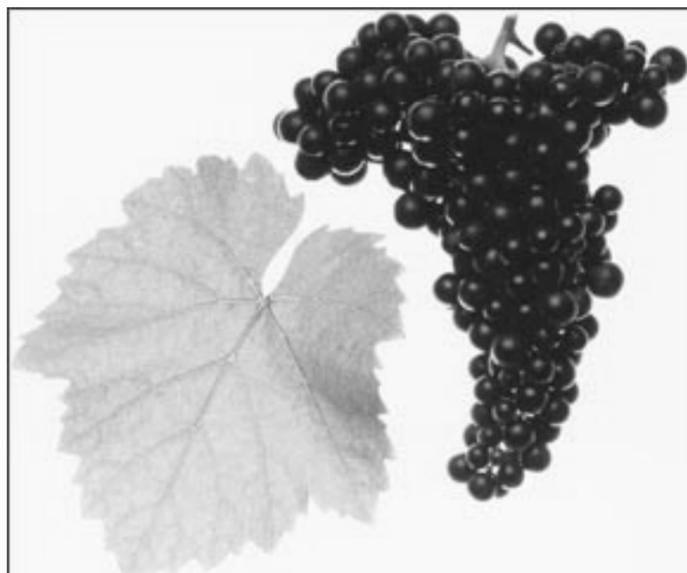
für einen Blaufränkisch ist sein stabiles, aber nicht zu hartes Tanningerüst. Die Aromen, nicht selten an Kaffee, Schokolade, Johannisbeere, saftige Kirsche und vor allem grünen Pfeffer erinnernd, wirken animierend und schlagen wundervolle Brücken im Spiel mit Speisen. Aufgrund der Aromenvorgabe kann sich dieser Wein wunderbar mit den an Vanille, Toast, Rauch, Butter und Brioche erinnernden Holzaromen des kleinen Holzfasses verbrütern.

DIE REBE

ist stark wachsend und sehr robust. Das größte Problem des Lembergers ist die aufgrund des frühen Austriebs bestehende Frostempfindlichkeit. Der eigentlich recht hohe Ertrag wird auf natürliche Weise durch die Neigung zur Verrieselung geregelt.

Eigenschaften

Die Triebspitzen sind hellgrün, glänzend und wenig beharrt. Das Blatt gerät groß, robust, dunkelgrün, fünfeckig und fast ungelappt. Der Blattrand ist ungleichmäßig und sehr grob gezähnt. Die Trauben sind mittelgroß, geteilt und meist locker. Die Beere ist mittelgroß und rund, die dunkelblaue Schale sehr fest. Der Geschmack der Traube ist verführerisch süß bis herb und ausgesprochen fruchtig.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST

IN RADEBEUL

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