

MORIO-MUSKAT

Das Aromenwunder

ist eine überaromatische, deutsche Kreuzung aus Silvaner und Weißem Burgunder. Gezüchtet wurde sie von Peter Morio im Jahre 1928 in Geilweilerhof/Pfalz. Einst Stütze der Liebfrauenmilchproduktion - vertreten mit großen Rebflächenanteilen in Rheinhessen und der Pfalz - ist sie heute jedoch auf dem Rückzug.

DER WEIN

ist in der Regel vollmundig und ansehnlich goldgelb im Farbspiegel. Aufgrund des niedrigen Imagewertes gesteht man der Sorte selten die besten Lagen zu, die sie eigentlich zur Vollreife bräuchte.

Typisch

Wer hätte gedacht, dass solch edle Eltern derartige Kinder bekommen? Aufgesetzt, überduftig und falsch anmutend suchen sie eigentlich immer nach einem Füllpartner, der ihrem oft vertretenen, grasigen Moschusduft und der aggressiven Grapefruitsäure ein wenig Rückhalt bietet.

DIE REBE

treibt sehr früh aus, reift mittelspät und hat einen mittelstarken Wuchs. Sie besitzt mittlere bis spät abschließende Holzreife, doch selbst nach Frösten verzeichnet man kaum Ertragsausfall, da auch die Beiaugen fruchtbar sind. Die Rebe hat ein hohes Ertragspotential und bevorzugt tiefgründige und nährstoffreiche Böden.

Eigenschaften

Die Tribspitzen der Rebe sind weißwollig. Die kleinen Blätter wirken leicht bronziert und schwach wollig. Das Blatt ist kreisförmig, ganzrandig und selten dreilappig. Die obere Bucht ist flach eingeschnitten, die Zähne spitzbogig-kurz. Die Stielbucht ist offen bis überlappend und die Unterseite unbehaart. Die Trauben sind mittelgroß, kompakt, leicht geschultert bis walzenförmig, die Beeren grüngelb, matt, mittelgroß und rund. Die Haut ist sehr dünn.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST

IN RADEBEUL

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