



# RIESLING

## Der Musterschüler

wurde wahrscheinlich aus den Wildreben am Oberrhein ausgelesen. Die früheste Nennung für Wurzelreben stammt 1435 aus Rüsselheim. Er gehörte zu den empfohlenen Sorten aller Landesherren an Rhein und Mosel. Die Herkunft des Namens rührt vermutlich von der Neigung zur Verrieselung.

## DER WEIN

der aus dieser Rebsorte gekeltert wird, gilt nicht selten als die Spitze der Weißweinwelt. Die Rieslingtraube liefert großartige, ernste, trockene, spannungsgeladene, köstliche, liebliche und aufregende, supersüße Tropfen, die den Gaumen mit Aromen überfluten. Rässig, lebendig frisch, elegant, vornehm, adlig, von fruchtiger Säure gekennzeichnet, sind alle Qualitätsstufen vom fruchtigen Kneipenwein bis zur hochwertigsten Trockenbeerenauslese möglich.

### Typisch

für den Riesling sind Aromen, welche den Genießer an Pfirsich, grünen Apfel, Quitte, Ananas und Zitronenschale erinnern. Jedoch reagiert der Riesling ganz besonders auf den Bodentyp und kann nicht selten auch sehr florale, würzige, kräuterige, ja sogar Aromen, die an Katzenurin oder Petrol erinnern, hervorbringen.

## DIE REBE

ist im Anbau absolut problemlos und für fast alle Böden und Erziehungen geeignet. Die spät reifende Sorte benötigt jedoch die allerbesten Lagen.

### Eigenschaften

Die Triebspitzen sind gelbgrün, weißfilzig und rot behaart. Das Blatt ist mittelgroß-fünflappig, die Oberfläche blasig, die Unterseite völlig behaart und der Blattrand ist stumpf gezähnt. Die Traube ist klein bis mittelgroß, geschultert und dickbeerig, die Beeren sind klein bis mittelgroß, rund, grüngelb, schwarz punktiert, die Sonnenseite gelbbraun. Der Geschmack ist saftig, fruchtig-säuerlich, bei Vollreife würzig-süß.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

**WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST**

IN RADEBEUL

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