

SCHWARZRIESLING

Der Katalysator der Champagne

Eine stark behaarte Mutation des Spätburgunders - so behaupten viele - sei die seit mindestens vier Jahrhunderten in Frankreich beheimatete Rebsorte. Die Meunier, wie man sie dort nennt, war im 19. Jahrhundert die große Stütze der Weinberge im ganzen französischen Norden, vom Pariser Becken bis nach Lothringen –also in Gegenden, in denen es heute keinen Weinbau mehr gibt. In Württemberg gibt es auch eine unbehaarte Version namens Samtrot. Seinen großen Auftritt und eine ständige Erwähnung in der Presse erfährt der Pinot Meunier jedoch dank seines Engagements als eine der drei zugelassenen Rebsorten der Champagne. Seine Rolle dort ist tragend, denn nicht zuletzt sorgt er als Verschnittpartner mit den weitaus edleren Rebsorten Chardonnay und Spätburgunder dafür, dass die entstandene Cuvée recht schnell zur Trinkbarkeit heranreift. In Württemberg ist der Schwarzriesling ein Bestandteil des Schillerweines.

DER WEIN

ist zumeist sehr fruchtig hat jedoch nicht annähernd die Tiefe eines Spätburgunders. Auch singular ausgebaut erhält man angenehm füllige, weiche Weine mit einer ansprechenden runden Frucht ergeben. Somit ist er ideal für Weine, die jung verkauft und getrunken werden sollen. Doch sollte man dieses dann auch tun, denn aufgrund der geringen Alterungsfähigkeit und der geringen Finesse eignet er sich nahezu nur als Schankwein.

Typisch

sind für einen Schwarzriesling die an den Spätburgunder erinnernden, wundervoll molligen Beerenaromen und die leicht floralen Untermalungen, die nicht selten an eine voll erblühte Pfingstrose erinnern. Geringe Säurewerte und eine unkomplizierte Handhabung, da man ihn sowohl bei Zimmertemperatur als auch leicht gekühlt genießen kann, lassen ihn zum Allrounder des täglichen Weinbedarfs werden.

DIE REBE

Später Austrieb und eine gute Holzreife bringen dieser Sorte eine gute Frostreife, weshalb sie seit jeher - und so auch in der Champagne - in den kühleren Regionen angebaut wird. Sie gilt angesichts der geringen Verrieselungsgefahr als dankbar und ertragssicher. Die Sorte reift mittelspät nach dem Riesling aus. Nachteilig ist der besonders sperrige Wuchs und die aufgrund eines dichten Beerenstandes hohe Botrytisneigung.

Eigenschaften

Am auffälligsten sind bei dieser Rebsorte die dichtfilzige weiße Beharrung der Triebspitzen und der Blattunterseiten, die an Mehlstaub erinnert. Das Blatt gerät mittelgroß und fünflappig. Die Oberseite gerät rau bis blasig und spinnwebig bis wollig. Die Unterseite ist dichtfilzig bis wollig beharrt, die Nerven sind beborstet und der Blattrand ist unregelmäßig gesägt. Die Stielbucht ist V-förmig bis geschlossen. Die Trauben sind mittelgroß und sehr dichtbeerig. Die Beeren geraten klein bis mittelgroß, rund bis leicht oval und sind schwarzblau anzusehen. Der Geschmack ist wundervoll saftig und fruchtig.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST

IN RADEBEUL