

# Weißer Gutedel

## Ein Cluster Schweiz

Die große Formfülle der in der Schweiz als Chasselas bekannten Rebsorte weist auf ein hohes Alter hin. 5000 Jahre alte ägyptische Grabmalereien weisen bereits andeutungsweise auf diese Rebsorte hin. Vicomte d'Auban soll Aufzeichnungen zufolge im Jahr 1523 Gutedelreben von Konstantinopel nach Frankreich gebracht haben, wo sie als Tafeltrauben in Gewächshäusern gepflanzt wurden. General Courten soll unter Ludwig XV. Stecklinge von Fontainebleau in die Schweiz gebracht haben. Im frühen 18. Jh. hielt er Einzug in Württemberg, Baden und auch hier in Sachsen. Ähnlich dem Elbling war der Gutedel im „gemischten Satz“ sehr verbreitet. Doch ist der Gutedel in Deutschland weniger bekannt als sein Nachkomme, der Müller Thurgau. Viele Jahre galten auch der Silvaner und der Riesling als Ableger, was jedoch durch DNA-Fingerabdrücke widerlegt wurde.

### DER WEIN

aus dieser Rebsorte wird in der Schweiz besonders verehrt, weil sie angeblich die Eigenschaft besitzt, das Terroir auf wundervolle Weise widerzuspiegeln. Gewichtigkeit ist beim Gutedel trotz größter Anstrengungen seitens der Produzenten relativ.

#### Typisch

Je nach Bodentyp liefert der Gutedel blumige Weine mit einer sehr appetitlichen Säure, nicht selten jedoch auch sehr mineralisch und fruchtig. Die Weine präsentieren sich immer sehr appetitlich und relativ unkompliziert und sind nur sehr selten für einen Ausbau im Eichenholzfass geeignet. Der Gutedel fast immer leicht und bekömmlich hat nicht selten einen leicht erdigen Geschmack.

### DIE REBE

sucht nahezu immer die besten Bedingungen und braucht recht windgeschützte Lagen. Sie ist äußerst spätfrostgefährdet, da die Beiaugen wenig fruchtbar sind. Der Chasselas reift mittelfrüh aus.

#### Eigenschaften

Die Triebspitzen sind frappant rötlich und kahl, die Ranken auffallend groß und ebenfalls rötlich. Das Blatt ist vergleichsweise mittelgroß, hellgrün mit rot gefärbten Adern, tief fünflappig gebuchtet und am Blattrand scharf gesägt, die Stielbucht V-förmig geschlossen. Die Traube ist groß-länglich, auch leicht geschultert und lockerbeerig, was typisch für Tafeltrauben ist. Die Beeren sind groß, rund, grüngelb und auf der Sonnenseite bräunlich, die Schale dünn, aber fest. Der Geschmack der Trauben ist saftig bis knackig-süß. Sie gilt auch wegen ihrer Haltbarkeit als verbreite saftige Tafeltraube.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

**WEINGUT KARL-FRIEDRICH AUST**

IN RADEBEUL

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