

# Die sächsischen Rebsorten

## Weiswein

### Elbling

Er ist die erste in Sachsen angebaute Rebsorte, vermutlich durch fränkische Siedler und Zisterziensermönche aus westlichen Gebieten mitgebracht. Durch seinen hohen Ertrag war er ein typischer "Zehntwein". Im 19. Jahrhundert ging sein Anbau auf Grund des Trends zu gehaltvolleren Weinen stark zurück. Durch seine leichte, fruchtig-spritzige Art ist der Elbling ein idealer Sommerwein oder Begleiter zu leichten Speisen.

### Riesling

Er ist die wohl die älteste Rebsorte Mitteleuropas. Ihm sind die von der Sonne verwöhntesten Terrassenlagen im Elbtal vorbehalten. Die Lese findet ihren Abschluss wenn im Herbst das Weinlaub bereits goldgefärbt ist. Seine Säure wird von Kennern als das Mark des Riesling bezeichnet. Der Riesling ist von feiner Rasse und Eleganz mit einem an Pfirsich erinnernden Bukett. In jungen Jahren ein edler Tischwein wird er in großen Jahren zum harmonischen, eleganten Spitzenwein. Klassisch passt er zu Meeresfrüchten oder Geflügel.

### Weißburgunder (Pinot Blanc)

Eine Rebsorte mit französischer Herkunft, die eine Mutation aus der vielfältigen Burgunderfamilie ist. Es kann nicht mehr genau festgestellt werden, wann sie in Sachsen heimisch wurde, aber bereits 1750 gehörte sie zu den empfohlenen Rebsorten. Heute ist sie wie der Traminer eine der Spitzenrebsorten Sachsens, liebt warme steile Südhänge und eignet sich hervorragend für Prädikatsweine. Von lieblichem Charakter, mit zartblumigem Bukett und abgerundeter, weicher und fülliger Geschmacksnote passt er zu nahezu jeder Gelegenheit.

### Traminer

In Sachsen gilt der Traminer als Inbegriff der Qualität sächsischer Weine. Zu den ältesten Rebsorten gehörend ist er typisch für das nördliche Anbaugebiet Sachsen. 1774 wurde er zum ersten Mal eindeutig erwähnt. Am meisten liegen ihm warme Lößböden in den Steilhängen, da sie in trockenen Jahren noch ausreichend Wasser speichern. Er bringt Weine hervor, die an Rosenduft erinnern und mit ihrer würzigen, anhaltenden Geschmacksnote geeignet sind als Aperitif, zu geräuchertem Lachs oder würzigem Käse.

### Ruländer (Grauer Burgunder oder Piont gris)

Die zu den besten Sorten heimischen Weinbaus gehörende Traube ist wahrscheinlich eine Mutation aus dem Blauen Spätburgunder. Tatsächlich findet man bei der Lese häufig in einer Traube weiße und blaue Beeren. Einzelne Beeren sind manchmal sogar verschiedenfarbig. Von einem Kaufmann Ruland aus Speyer um 1711 nach Deutschland gebracht wurde er vor 150 Jahren einer der großen Weine. Ruländer sind vollmundige, kräftige Weine, körperreich und schwer mit einem

Bukett von Honig. Sie werden höchsten Ansprüchen gerecht. Die aus früh gelesenen Trauben gewonnenen, säurebetonten, fruchtig-frischen Weine heißen Grauburgunder. Hervorragend geeignet zu Geflügel, hellem Braten und Sahnesoßen.

### **Goldriesling**

Diese Züchtung Ende des 18. Jahrhunderts im Elsass aus Riesling und Courtellier kam 1913 ins Elbtal. Diese Rebsorte wird nur noch im Elbtal angebaut. Sie eignet sich wegen ihres späten Austriebs und ihrer frühen Reife für frostgefährdete Randlagen. Goldriesling bringt leichte fruchtige Schoppenweine mit feinwürzigem Bukett.

### **Müller-Thurgau**

Der Müller-Thurgau, 1882 von Professor Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau in der Schweiz gezüchtet, galt lange Zeit als Kreuzung aus Silvaner und Riesling. Neueste Erkenntnisse der Genforschung verrieten jedoch die wahren Eltern : Riesling und Madeleine Royale (auch Königliche Mädchentraube genannt). 1923/24 in Sachsen heimisch werdend breitete er sich in den 40er und 50er Jahren weit aus. Seine vergleichsweise geringen Ansprüche an Boden und Klima, wie auch seine Ertragsstabilität unterstützten seine Beliebtheit. Der Wein ist blumig und fruchtig mit einem leichten Muskatton und passt zu vielen Gelegenheiten wie zart-aromatischen Speisen, aber auch zu saftigem Braten und fettreichem Flussfisch.

### **Kerner**

Ebenfalls eine Neuzüchtung ist er eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling und soll mit seinem Namen an den württembergischen Arzt und Dichter Justinius Kerner erinnern. Die Rebe wurde Ende der 60er Jahre in Radebeul eingeführt und hat große Verbreitung gefunden, da sie als rieslingähnlicher Wein keine hohen Ansprüche stellt aber auch in schlechten Jahren gute Qualität bringt. Seine rieslingähnliche Säure und frische, rassige Art sind typisch für ihn und er passt zu Fisch, hellem Fleisch oder Käse.

### **Scheurebe**

Eine ältere Neuzüchtung, die in den 70er Jahren Eingang ins Elbtal gefunden hat. Sie ist eine Kreuzung zwischen Silvaner und Riesling. So bevorzugt sie warme Südhänge. Der Wein besitzt ein typisches Bukett von schwarzen Johannisbeeren, ist körperreich und würzig mit rieslinghafter Säure. Er empfiehlt sich als Aperitif , zu würzigen Speisen aber auch zu Desserts.

### **Bacchus**

Als Kreuzung zwischen Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau zeichnet sich dieser Wein durch sein intensives Bukett von schwarze Johannisbeeren und Muskat aus. An Intensität in Geruch und Geschmack übertrifft er die meisten im Elbtal angebauten Sorten. Bacchus passt zu großem Hausgeflügel und Kräuterfisch.

## **Rotwein**

### **Blauer Spätburgunder**

Aus seinen Trauben werden die edelsten Rotweine hergestellt. Vor 150 Jahren nach Sachsen gekommen, hat er den sächsischen Weinbau geprägt. Heute nur noch auf kleinen Flächen angebaut, wird diese Traube oft mit dem "Portugieser" zusammen verarbeitet. Der Wein dieser Traube ist vollmundig, samtig und von der Farbe feuriger Rubine. Er passt zu kräftigen Festbraten von Wild und Rind oder zur Käseplatte.

### **Portugieser**

1772 soll diese Rebsorte von Oporto in Portugal nach Österreich und dann in die anderen deutschen Staaten sowie Ungarn gebracht worden sein. Den Namen Oportorebe führt die heute nur noch in Ungarn. Wer leichte, fruchtbetonte Rotweine liebt, findet im Portugieser immer einen schönen Tropfen zum täglichen Genuss.

### **Dornfelder**

1955 in Weinsberg gezüchtet, fand diese Sorte in den letzten Jahren in gewisser Menge nach Sachsen. Seine Weine sind farbintensiv, tiefrot und erinnern mit ihrem Bukett an Kirsche und Waldfrüchte. Sie besitzen Feuchtigkeit und milde Säure und können zu kräftigem Braten, Wild oder Hartkäse gereicht werden.

### **Regent**

Die rotweinsorte Regent geht auf eine Kreuzung zwischen der deutschen Sorte Diana (hervorgegangen aus Silvaner und Müller-Thurgau) und der französischen Sorte Chamboucin (hervorgegangen aus 35 Kreuzungen) im Jahr 1967 zurück. Züchter ist Prof. Dr. Dr. Alleweldt vom Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof. Die Sorte zeigt eine gute Resistenz gegenüber den wichtigsten weinbaulichen Pilzkrankheiten. Durch den verringerten Bedarf an Pflanzenschutzmaßnahmen stellten solche Rebsorten einen zukunftsweisenden Schritt für den deutschen Weinbau dar, gerade in Zeiten steigenden Umweltbewusstseins. Er bringt tiefdunkle, vollmundige und stoffige Weine mit fruchtigem Aroma. Ein farbintensiver Rotwein mit viel Körper und ausgeprägter Tanninstruktur.