

Blauer Wildbacher



Synonyme:

Keine. "Schilcher" ist eine spezielle Bezeichnung eines Roséweines, der aus der Sorte Blauer Wildbacher gewonnen wird. Nur in der Steiermark darf dieser Roséwein als Schilcher bezeichnet werden.

Herkunft/Verbreitung:

Alte österreichische Rebsorte, vermutlich aus keltischer Zeit. Seit dem 16. Jh. urkundlich nachgewiesen. Fast ausschließlich in der Weststeiermark, bis 600 Meter Seehöhe. Da das charakteristische Sortenbukett der Blauen Wildbacherrebe auf den Gneis- und Schiefer-Urgesteinsböden der Weststeiermark erbracht wird.

Charakteristik:

Keine besondere Ansprüche an den Boden, wegen Fäulnisanfälligkeit braucht er warme, luftige Lagen. Ist blüteempfindlich und anfällig gegen Maifröste. Die Rebe ist spätreifend und unsicher im Ertrag, die Lese beginnt erst Mitte bis Ende Oktober.

Wein:

Die Farbe ist je nach Standort und kellertechnischem Einsatz von zwiebefarben bis hellrubinrot, hat eine markante, kräftige Säure, ist frisch im Geschmack und typisch für die Schiefer- und Gneisböden ist das einzigartige Bukett nach Sauerampfer oder Brennessel. Dieser Wein sollte immer jung getrunken werden.

Glas:



Blauer Zweigelt



Synonyme:

Rotburger, Zweigeltrebe, Zweigelt

Herkunft/Verbreitung:

Neuzüchtung der Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg aus dem Jahr 1922. Kreuzung aus St. Laurent x Blaufränkisch. Österreichs wichtigste Rotweinsorte.

Anbau konzentriert sich auf das Burgenland und Niederösterreich.

Charakteristik:

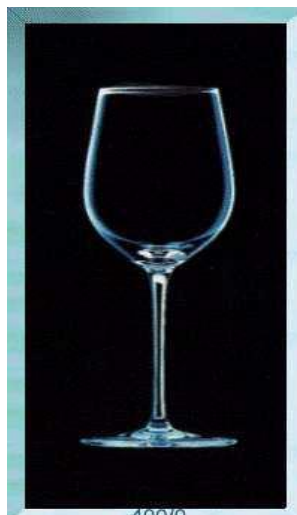
Genügsam hinsichtlich des Bodens, gedeiht aber auf tiefgründigeren, nährstoffreichen Böden besser, benötigt frühe bzw. mittelfrühe Lagen. Ist relativ widerstandsfähig gegen Winterfröste und kaum anfällig gegen Krankheiten. Regelmäßiger hoher Ertrag, gute Qualität wird nur bei entsprechender Ertragsreduktion erzielt. Die Sorte reift mittelfrüh, so gegen Ende September.

Wein:

Als Jungwein besitzt der Zweigelt ein ausgeprägt fruchtiges Bukett, das sehr oft an Weichseln erinnert, ist gerbstoffreich mit ansprechender Säure. Wird mit der Reife runder und feiner, eher mild und samtig. Die Qualitäten reichen vom jung zu trinkenden, leichten Tischwein bis zu kraftvollen Lagerweinen.

Glas:

Bordeauxglas



Blaufränkisch



Synonyme:

Lemberger, Blauer Limberger, Kekfrankos

Herkunft/Verbreitung:

Herkunft unbekannt, vermutlich alte österreichische Sorte aus der Zeit Karl des Großen (742-814). Anbaufläche überwiegend im Burgenland und im Carnuntum.

Charakteristik:

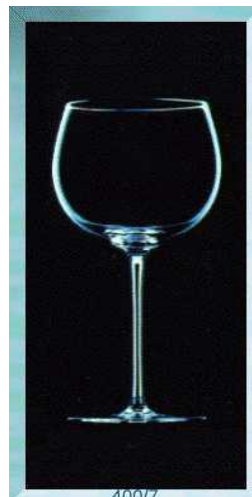
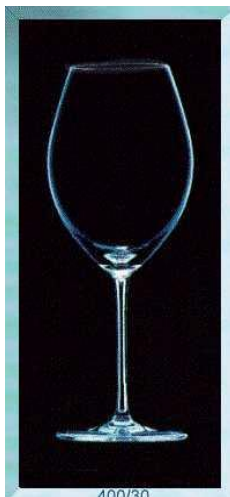
Stellt mittlere Ansprüche an den Boden, bevorzugt aber tiefe, fruchtbare Böden und benötigt unbedingt südliche, windgeschützte Hanglagen. Ist spätreifend und hat eine geringe Fäulnisanfälligkeit.

Wein:

Diese österreichische Spezialität reift relativ spät, erst Anfang bis Mitte Oktober und liefert in der Jugend ungestüme, tieffruchtigen Rotweine mit kräftiger Säure und eher grasigem Primäraroma. Wird jedoch durch die Lagerung samtiger und geschmeidiger und entwickelt zusätzliche Facetten nach Brombeeren oder anderen dunklen Früchten. Hat oft einen mineralischen Ton, der an Trüffeln, Pilzen oder Moos erinnert. In letzter Zeit wird er immer häufiger im Barrique ausgebaut oder als Cuvée, vor allem mit Blauburgunder oder Cabernet angeboten.

Glas:

Hermitageglas oder



Burgunderglas

Cabernet Franc



Synonyme:

Keine

Herkunft/Verbreitung:

Stammt aus Frankreich, urkundlich 1635 erstmals erwähnt. Seit 1986 in Österreich als Qualitätswein zugelassen.

In Österreich sehr selektiv und in geringer Stückzahl ausgepflanzt.

Charakteristik:

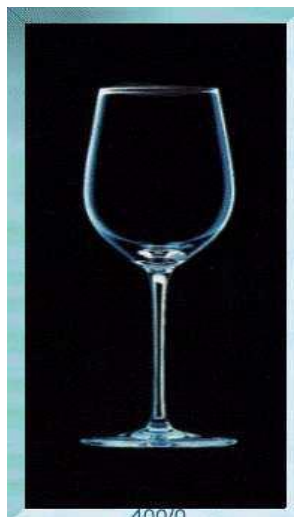
Geringe Ansprüche an den Boden. Am besten jedoch auf ruchtbaren Lehmböden. Benötigt sehr gute Lagen mit starker Sonneneinstrahlung. Frostbeständig.

Wein:

Granatrot, sehr dunkel. Ähneln dem Cabernet Sauvignon, ist jedoch von geringerer Säure und weniger Tannin

Glas:

Bordeauxglas



Cabernet Sauvignon



Synonyme:

Keine, wird außer in Frankreich (Petit Cabernet, Bidure, Vidure, Bouchet und Sauvignon Rouge) und Spanien (Burdeos Tinto) auf der ganzen Welt als Cabernet Sauvignon bezeichnet.

Herkunft/Verbreitung:

Höchstwahrscheinlich aus Frankreich stammend (natürliche Kreuzung von Cabernet Franc x Sauvignon Blanc); urkundlich erstmals 1635 im Bordeaux erwähnt. In Österreich seit 1986 als Qualitätsweinsorte zugelassen und wird jetzt vermehrt in Niederösterreich und Burgenland ausgepflanzt. Wird als eine der besten und erfolgreichsten Rotweinrebsorten der Welt angesehen.

Charakteristik:

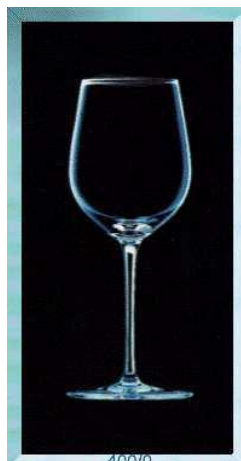
Stellt nur geringe Ansprüche an den Boden und wächst auch auf sandigen und sehr trockenen Böden, bevorzugt jedoch fruchtbare Lehmböden. Benötigt aber sehr gute Lagen mit starker Sonneneinstrahlung. Die Rebe ist sehr frostbeständig, jedoch anfällig gegen Pilzkrankheiten.

Wein:

Wird aufgrund der dicken Beerenschalen granatrot bis tiefdunkelrot. Hat ein typisches Bukett von schwarzen Johannisbeeren, kräftiges Cassis-Aroma mit grasig-grüner Note und hohem Gerbstoffgehalt, der beim Jungwein hart und unharmonisch, ist. Mit zunehmender Flaschenlagerung wird der Wein samtig, geschmeidig und harmonisch. Wurden die Trauben zu unreif gelesen schmeckt der Wein nach Kraut und unreif.

Glas:

Bordeauxglas



Merlot



Synonyme:

Keine

Herkunft/Verbreitung:

Herkunft ungewiß; im Bordeaux jedoch schon im 18. Jh. erwähnt.

In Österreich seit 1986 als Qualitätsrebsorte zugelassen.

Derzeit nur vereinzelt ausgepflanzt (findet meist als Bestandteil von Cuvées Verwendung).

Charakteristik:

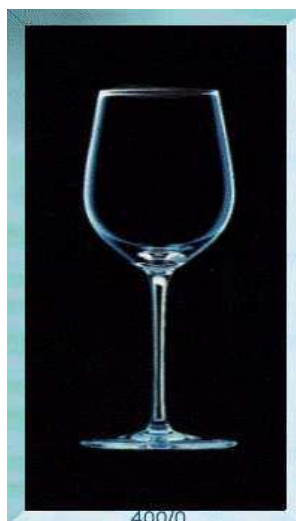
Keine besondere Ansprüche an Boden und Lage, bevorzugt trockene Böden und warme, mittelhochlagen sowie ein mildes Klima. Winterfrostopfindlich.

Wein:

Rubinrot. Grasiges Bukett, weich, wird häufig mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon verschnitten.

Glas:

Bordeauxglas



St. Laurent



Synonyme:

Keine

Herkunft/Verbreitung:

Der Ursprung ist in Frankreich und der Name bezieht sich auf den Tag des heiligen Laurentius am 10. August, wo die Traube üblicherweise auszureifen beginnt. Wird vor allem in Niederösterreich (2/3) und im Burgenland (1/3) angebaut. Obwohl der Anbau in Österreich rückläufig ist, erlebte diese Rebsorte gerade in den letzten Jahren ein sogenanntes „Revival“.

Charakteristik:

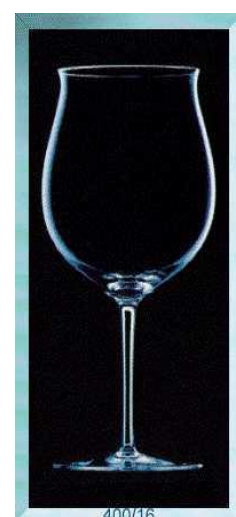
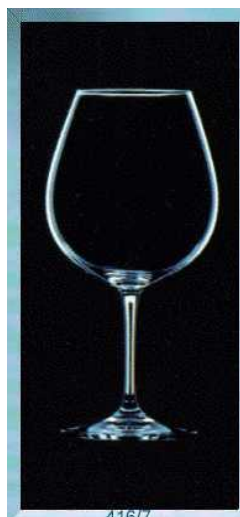
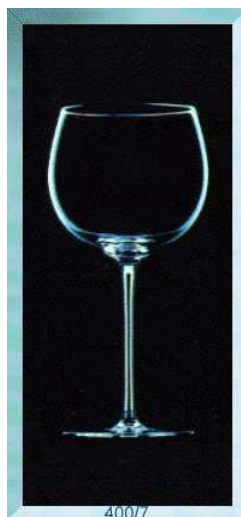
Liebt leichte und kalkhaltige Böden, ansonsten eher anspruchslos. Gedeiht vor allem auf frühen und mittelfrühen Lagen. Ist empfindlich gegen Spätfröste und daher unsicher im Ertrag.

Wein:

Kräftige, dunkelrote Farbe, hat ein sehr feines, fruchtiges Bukett von frischen Weichseln, ist vor allem als Jungwein herb und gerbstoffhaltig und benötigt daher eine gewisse Reifezeit, dann ist er samtig, vollmundig und angenehm tanninhaltig mit gutem Extraktgehalt und ist sehr gut lagerfähig, da er meist mit höherem Alkoholgehalt ausgebaut wird.

Glas:

Burgunderglas
und für „große“
Gewächse das
Burgunder Grand Cru
Glas



Blauburger



Synonyme:

Keine

Herkunft/Verbreitung:

1923 von der Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (NÖ) gezüchtet. Kreuzung aus Blauer Portugieser x Blaufränkisch. Nur in Österreich, v.a. im Weinviertel, weiters im Burgenland.

Charakteristik:

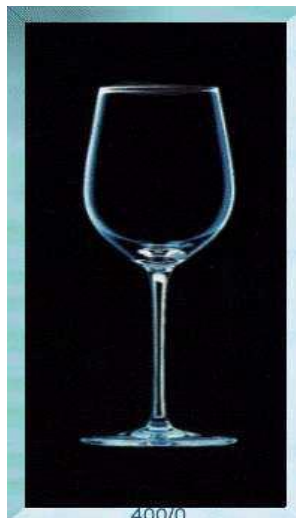
Keine besonderen Ansprüche an Boden und Lage. Winterfrostopfindlich. Gleichmäßige hohe Erträge.

Wein:

Farbintensiv, samtig.

Glas:

Bordeauxglas



Blauburgunder



Synonyme:

Pinot noir, Blauburgunder, Blauer Spätburgunder

Herkunft/Verbreitung:

Aus dem Burgund stammend, im 4. Jh. n. Chr. von den Römern kultiviert und verbreitet.

Zwei Drittel in Niederösterreich, der Rest v.a. im Burgenland.

Charakteristik:

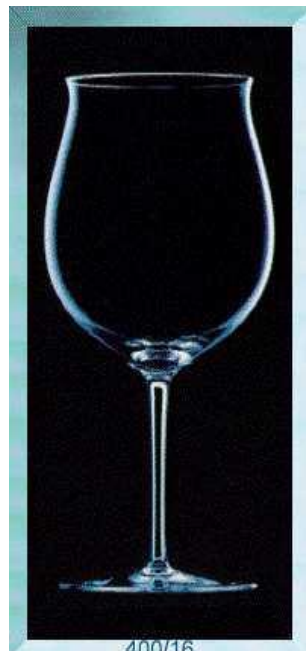
Stellt hohe Ansprüche an Klima, Boden und Lage. Verlangt warme fruchtbare, tiefgründige, kalkhaltige Böden, mit ausreichender Feuchtigkeit. Auf Schotterböden werden die Weine heller, elegant und feinaromatisch. Warme, windoffene und flache Hanglagen werden bevorzugt.

Wein:

Rubinrot, fruchtig, an zart herbe Bittermandeln erinnernder Burgunderton, vollmundig, samtig, körperreicher, hochwertiger Rotwein, leicht herb mit milder Säure, lange lagerfähig.

Glas:

Burgunder Grand Cru
für große Burgunderweine



Blauer Portugieser



Synonyme:

Portugieser

Herkunft/Verbreitung:

Alte österreichische Rebsorte, im 18. Jh. erstmals ausgepflanzt. Früher die am meisten angebaute Rotweinsorte, jetzt vom Blauen Zweigelt verdrängt. 96% der Anbaufläche sind in Niederösterreich.

Charakteristik:

Stellt geringe Ansprüche an Boden und Lage, wächst sogar auf Sandböden, allerdings verträgt sie keine Kalkböden. Ist winterfrostopfindlich und anfällig gegen Pilzkrankheiten. Bei Ertragsbeschränkungen können hervorragende Qualitäten erzielt werden. Ist relativ frühreif, so Mitte September zu ernten.

Wein:

Sollte im allgemeinen jung getrunken werden. Speziell in der Thermenregion können in guten Jahren milde und fruchtige Rotweine mit weichen Tanninen und angenehmen Veilchenduft gewonnen werden. Auch auf den Weinviertler "Rotweininseln" gedeihen traubige und oft an Heublumen erinnernde Portugieser.

Glas:

Traditionelles Burgunderglas

