

Weinwissen von A bis Z

Abbeeren

Trennen der Beeren vom Stiel der Traube am Beginn der Weinbereitung

Abgang

Nachhaltigkeit von Aroma und Struktur eines Weines. Länge und Intensität des Abgangs sowie seine harmonische Übereinstimmung mit dem Geruch sind Qualitätsmerkmale von großer Bedeutung. Anders als es die bildhafte Bezeichnung nahelegt, ist es allerdings nicht notwendig einen Wein zu schlucken, um den Abgang zu beurteilen.

Alkoholgehalt

Die Menge von reinem Alkohol (Äthylalkohol bzw. Äthanol) im Wein. Der Alkoholgehalt eines Weines ist abhängig vom Zuckergehalt des Mostes. Alkohol entsteht durch eine Umwandlung des Zuckers mit Hilfe von Hefe-Bakterien. Er wird in Vol% bzw. in Gramm/Liter gemessen. Die Höhe des Alkoholgehaltes sagt nichts über die Qualität des Weines aus, da Alkohol jedoch ein natürlicher Geschmacksverstärker ist sind alkoholarme Weine meist im Geschmack leichter als alkoholreichere Weine.

Anreicherung

In den nördlichen Anbaugebieten Europas zulässige Methode den Zuckergehalt im Most durch Zugabe von Saccharose anzuheben. Dadurch erhöht sich bei der Vergärung der im Wein vorhandene Alkohol. Diese Methode darf nur bei Land- Tafel- und Qualitätsweinen angewandt werden.

Aroma

Die Gesamtheit der Duftstoffe im Wein. Wissenschaftler haben fast 500 Aromastoffe im Wein nachweisen können, mehr als in jeder anderen Frucht. Die Aromen sind bereits in den Trauben vorhanden und werden durch die alkoholische Gärung verstärkt.

Ausbau

Die Zeit, in der der Wein nach der alkoholischen Gärung in Tanks oder Fässern reift. Während dieser kontrollierten Reifung, die zwischen ein paar Wochen und mehreren Jahren dauern kann, wandeln sich traubige in weinige Aromen und Geschmacksnuancen. Ausgelöst wird diese Wandlung meist durch Sauerstoff.

Auslese

Weingesetzlich geschützte Bezeichnung für Prädikatsweine mit einem Mindestmostgewicht von 95 Grad Oechsle. Die Weine werden aus vollreifen und Trauben mit einem kleinen Anteil an edelfaulen Beeren gelesen. In Österreich gibt es meist edelsüße, in Deutschland auch trockene und halbtrockene Auslesen.

Barrique

Eichenfass mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern, das Mitte des 18. Jahrhunderts im Bordeaux kreiert wurde. Durch vorherige Röstung des Fasses kann der Alkohol des Weines Tannin aus dem Holz lösen, das in den Wein übergeht. Zusätzlich gelangt über die Poren des Holzes Sauerstoff in den Wein, wodurch dieser langsam reift. Beide Faktoren machen einen Barrique-Wein weicher und runder. Sie erhalten ein unverkennbares Aroma, meist handelt es sich um Aromen wie Vanille, Rauch oder Schokolade.

Beerenauslese

Edelsüßer Prädikatswein, mit einem Mindestmostgewicht von 124 Grad Oechsle. Hierfür werden im Spätherbst die reifsten, bereits leicht eingeschrumpften Beeren einzeln aus einer Traube ausgelesen. Sie dürfen, müssen aber nicht unbedingt Edelfäule zeigen. Beerenauslese sollten trotz ihrer zuweilen fast cremig erscheinenden Fülle nicht plump wirken.

Blauburgunder/Blauer Spätburgunder (-> Pinot Noir)

Botrytis cinerea

Schimmelpilz, der im Herbst bei feuchtem Klima die Trauben befällt. Erfolgt die Infektion bevor die Trauben reif sind, verfaulen sie (Graufäule oder Sauerfäule) und müssen von Hand ausgesondert werden, sonst verleihen sie dem Wein pilzige, muffige Aromen. Rotweine verlieren überdies stark an Farbe. Wo die Selektion der befallenen Trauben nicht möglich ist, beispielsweise bei industrieller Weinproduktion, lässt sich nur mit massiven Eingriffen noch ein halbwegs passables Produkt gewinnen. Befällt der Botrytis-Pilz jedoch sehr reife Trauben entsteht die sogenannte Edelfäule. Der Pilz macht die Haut der Beeren porös, Wasser verdunstet aus der Beere, die Aromen werden konzentriert. Die meisten Süßweine beruhen auf dieser Wirkung des Botrytis-Pilzes.

Bukett

Duft eines reifen Weines. Durch die zahlreichen biochemischen Prozesse während der Reife des Weines entwickelt sich eine große Vielzahl an Aromastoffen. Das Bukett ist daher intensiver und vielschichtiger als der Duft eines jungen Weines.

Brut

Franz., trocken. Bezeichnung für den Restzuckergehalt eines Schaumweines. Bei Sekt auch in Deutschland gebräuchliche Geschmacksangabe. Diese Schaumweine enthalten maximal 15 Gramm Restzucker pro Liter.

Cabernet Sauvignon

Alte, aus dem Bordeaux stammende Rotweinsorte.

Chardonnay

Die am stärksten verbreitete edle Weißweinrebe. Passt sich verschiedenen Klimata und Böden gut an.

Cuvée

Zusammenstellung von mehreren Weinen verschiedener Rebsorten zu einem neuen, höherwertigen Wein. Das bekannteste Cuvée Württembergs ist der Trollinger mit Lemberger.

Dekantieren

Umgießen eines Rotweines um ihn vom Depot zu befreien und um tanninreiche Rotweine zu belüften, damit diese ihr Bukett entfalten können. Solche Weine öffnen und runden sich durch Sauerstoffkontakt.

Depot

Bezeichnung von krümeligen Ablagerungen, die sich im Laufe der Reifung durch Ausfallen von Tannin bilden und am Flaschenboden ablagern. Dieser Vorgang ist ein Qualitätsmerkmal: Tannine haben die Eigenschaft, während der Flaschenreifung immer längere Molekülketten zu bilden. Nur bei Weinen, die sehr reich an hochwertigem Tannin sind, werden diese Moleküle mit der Zeit so groß, dass sie nicht mehr in Lösung gehalten werden können – und als Depot zu Boden sinken. Depots haben keinerlei Auswirkung auf die Qualität des Weines, sollten aber durch sorgfältiges Dekantieren vom Wein getrennt werden.

Dornfelder

Rote Neuzuchtrebe aus Frühburgunder, Lemberger, Trollinger und Portugieser.

Durchgegoren

Wein, der keinen vergärbaren Restzucker mehr enthält.

Edelfäule

Kurz vor oder nach der Vollreife einsetzende Fäule (siehe *Botrytis cinerea*), die zum Austrocknen der Beeren führt.

Edelsüß

Geschmack eines bewusst auf Süße hin produzierten Weintypus. Bei diesen Weinen wird die Süße nicht nach der Gärung zugesetzt, sondern die Gärung wird so frühzeitig abgestoppt, dass ein großer Teil der natürlichen Süße aus sehr reifen, oft auch von Edelfäule befallenen Trauben erhalten bleibt.

Einzellage

Genau definierter Anbaubereich für Reben. Im Idealfall ein Ort, der durch homogenen Eigenschaften von Boden und Klima einen typischen, in seinem Geschmacksmuster wiedererkennbaren Wein hervorbringt. Wertigster Begriff in der Lagenbezeichnung im deutschen Weinbau. In Mundelsheim sind die Einzellagen Käsberg, Mühlbächer und Rozenberg.

Eiswein

Edelsüßer Wein, der aus gefrorenen, überreifen aber in der Regel nicht edelfaulen Beeren erzeugt wird. Die Trauben für Eiswein müssen mindestens das Mostgewicht einer Beerenauslese erreichen und müssen bei minus 7 Grad oder kälter gelesen werden und vollständig gefroren in die Presse kommen. Der Fruchtsaft verbleibt hierbei gefroren im Kern der Beere. Lediglich hochkonzentrierte Essenzen und Fruchtzucker direkt an der

Beerenschale werden vorsichtig ausgepresst. Es entsteht ein an Zucker und Aromen hochkonzentrierter Wein mit Likörcharakter.

Entrappen

Umgangssprachlich auch Raspeln genannt. Entfernen der Stiele von den Trauben und Quetschen der Beeren. Nach der Ernte der erste Verarbeitungsschritt.

Entsäuern

Verminderung des Gehalts an Säure. Dies geschieht entweder chemisch durch Zusetzen von Kalziumkarbonat, welches sich mit Weinsäure zu kristallinem Weinstein verbindet. Beim sogenannten biologischen Säureabbau (BSA) dagegen wird mit Hilfe von Mikro-Organismen während der malolaktischen Gärung die besonders aggressiv wirkende Äpfelsäure in mildere Milchsäure umgewandelt.

Erzeugerabfüllung

Bezeichnung für einen Wein, der aus dem eigenen Trauben erzeugt wird und im eigenen Weinbaubetrieb abgefüllt wird. Hierbei zählt beispielsweise eine Genossenschaft mit allen seinen Mitgliedswinzern als ein Betrieb.

Extrakt

Summe der Feststoffe, die zurückbleiben, wenn man Wasser, Ethylalkohol und andere flüchtige Bestandteile aus einer gegebenen Menge Wein verdampft. Der Extrakt gibt Hinweis auf den Inhaltsreichtum der Trauben, die für den Wein verwendet wurden und damit einen Hinweis auf die Weinqualität. Extraktarme Weine können nicht komplex oder intensiv sein. Extraktreichtum deutet auf einen guten Gehalt an Mineralien, Phenolen, Aromastoffe hin. Komponenten die Wein vom Wasser unterscheiden.

Extraktion

Fundamentaler Vorgang der Rotweinbereitung. Da Farbe und Tannin in der Haut der Beeren und nicht im Saft stecken, müssen diese Stoffe erst aus der Schale herausgelöst „extrahiert“ werden. Wärme, mechanische Kraftwirkung wie Rühren oder Pumpen und die Beigabe von Enzymen fördern diesen Vorgang. Überdies ist auch der in der Gärung entstehende Ethylalkohol als Lösungsmittel wirksam.

Flaschengärung

Verfahren der Kohlensäurebildung bei Champagner und anderen hochwertigen Schaumweinen durch eine zweite alkoholische Gärung in besonders stabilen Sektflaschen.

Flaschenreifung

Die Verfeinerung durch Lagerung eines Weines auf der Flasche.

Frost

Temperaturen unter null Grad Celsius, je nach Zeitpunkt des Auftretens eine Gefahr für den Traubenertrag eines einzelnen Jahres oder sogar für den Rebstock im Ganzen. Das Holz der meisten Rebsorten widersteht Temperaturen bis minus 20,

teilweise minus 25 Grad Celsius. Fällt das Thermometer jedoch tiefer oder hält die Kälteperiode sehr lang an, sterben die Stöcke ab. Beim häufigeren, so genannten Spätfrost sinken die Temperaturen nicht so tief. Doch er kann den Fruchtansatz eines ganzen Jahrgangs vernichten, da er Mitte Mai auftritt, wenn die Reben bereits ausgetrieben haben. Im Herbst entsteht selten Frost bevor die Trauben voll ausgereift sind. In den Monaten November oder Dezember ist die Kältewillkommen – zur Produktion von Eiswein.

Gärung

Biochemischer Vorgang, durch den Most zu Wein wird, präziser als „alkoholische Gärung“ zu bezeichnen. Die Aktivität von Hefen wandelt dabei unter Freisetzung von Wärme Zucker zu Ethylalkohol und Kohlensäure um. Durch die alkoholische Gärung entsteht ebenso viel Kohlensäure wie Alkohol. Als Konsument bemerkt man die Kohlensäure jedoch nur in Schaumweinen. Bei diesen bleibt sie im Wein. In allen anderen Weinen entweicht der bei weitem größte Teil dieses Gases.

Geschmack

Auf der Zunge wahrgenommener Sinn, der nur vier, nach neuesten Ergebnissen möglicherweise fünf unterschiedliche Reize kennt: süß, sauer, salzig und bitter. Die fünfte Empfindung wird nach dem japanischen Wort für „Lecker“ als „umami“ bezeichnet. Sie wird durch Geschmacksverstärker wie Glutamat hervorgerufen. Ob es im Wein Substanzen gibt, die „umami“ schmecken ist noch nicht erforscht. Das Wort Geschmack wird meist fehlerhaft auf Wahrnehmungen bezogen, die in Wirklichkeit dem Geruch zugehören. Es ist beispielsweise falsch zu sagen, der Wein habe einen „Muskatgeschmack“. In Wirklichkeit riecht er nach Muskat.

Geschmackrichtung

Angabe des Grads an Süße, den ein Wein besitzt. Vor allem Weißweine aus nördlichen Klimazonen gelangen häufig wegen ihres höheren Gehalts an Säure nicht nur in einer trockenen Variante in den Verkehr, sondern auch halbtrocken oder lieblich. Die Winzer runden ihre Weine mit verschiedenen Mengen an Restzucker ab, verschiedene Geschmacksrichtungen entstehen.

Glycerin

Ein Nebenprodukt der Gärung. Glycerin verstärkt die Süße und verleiht dem Wein Geschmeidigkeit. Da dieser Effekt willkommen ist, wurden einige Reinzuchthefen auf die Fähigkeit hin gezüchtet, möglichst viel Glycerin zu bilden. Die meisten Weine enthalten von Natur aus fünf bis zehn Gramm pro Liter, edelsüße auch ein Mehrfaches. Zu sehen ist das Glycerin bei den sogenannten „Kirchenfenstern“. Wenn ein Glas mit einem Wein mit hohem Glycerinanteil geschwenkt wird läuft der Wein langsam, in Bögen wie Kirchenfenster an der Glasinnenwand nach unten. Je höher der Glycerinanteil, desto langsamer laufen die Tropfen, und desto enger sind die Kirchenfenster.

Glukose

Trauben- oder Blutzucker. Neben der Fruktose ist die Glukose einer der beiden wesentlichen Zucker in der Traube und im Wein.

Grauburgunder

Auch Ruländer genannt. Kräftig würziger und aromatischer Wein mit feiner Muskatnote. Frisch und bekömmlich.

Großlage

Erfindung des deutschen Weinrechts von 1971. Die Großlage erfasst weitläufige Rebflächen unter einem Namen, der klingt, als handele es sich um eine Einzellage. Großlagen sind für den jeweiligen Bereich eines Anbaugebiets gleich. Im mittleren Neckartal ist die Großlagenbezeichnung „Schalkstein“. Jede Weinbaugemeinde des mittleren Neckartals darf seine Weine unter dieser Bezeichnung vermarkten.

Grünlese

Maßnahme zur Ertragsbegrenzung. Dabei wird ein großer Teil der noch grünen Trauben mit beginnender Färbung entfernt, um Übererträge zu vermeiden und dadurch die Qualität der verbleibenden Trauben zu steigern.

Halbtrocken

Geschmackrichtung, die auf der Skala zwischen trocken und lieblich angesiedelt ist. Der Gehalt an Restzucker darf bis zu 18g pro Liter betragen. Halbtrockener Schaumwein enthält mehr als doppelt so viel Zucker.

Handlese

Ernte der Trauben von Hand.

Hanglage

Weinberge mit einem Gefälle bis zu 30 Prozent.

Hefen

Natürliche Organismen, die die Umwandlung des Zuckers in Alkohol während der Gärung bewerkstelligen.

Kabinett

Erste Stufe des deutschen Prädikatsweinsystems. Leichte, meist trockene Weine mit einem Oechsle-Gewicht von mindestens 70 bis 80 Grad Oechsle.

Käsberg

Mundelsheimer Einzellage (siehe Einzellage), die sich in steilen Trockenmauernterrassen um das Halbrund der Neckarschlaufe zieht. Zählt zu den 100 schönsten Lagen in Deutschland und ist mit Trollinger bepflanzt.

Kalorien

Der Alkohol einer 0,75 Liter Flasche Wein mit 12 % Vol. enthält knapp 500 Kilokalorien. Mit jedem Gramm Restzucker kommen 12 Kilokalorien dazu.

Kerner

Frühreifende Neuzüchtung der Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg aus Trollinger und Riesling. Kerner erhielt seinen Namen nach dem schwäbischen Arzt und Dichter Justinus Kerner.

Klima

Wichtiger Einflussfaktor für die Qualität eines Weines, der sich aus Sonnenstunden, der Menge und der Verteilung der jährlichen Niederschläge und aus dem Licht- und Windfaktor zusammensetzt. Das Klima begrenzt das Verbreitungsgebiet der Weinrebe und entscheidet wesentlich mit darüber, welche Rebsorte an einem gegebenen Ort gut gedeiht.

Kohlensäure

Chemisch korrekt „Kohlendioxid“. Die bei Raumtemperatur gasförmige Substanz entsteht bei der Weinbereitung in erheblichem Mengen. Während der Gärung besteht durch die austretende Kohlensäure sogar Erstickungsgefahr. Schaumwein schäumt, weil die bei der zweiten Gärung entstandene Kohlensäure nicht entweicht, sondern im Wein verbleibt.

Körper

Begriff, der die Empfindung von Fülle, Gewicht und Viskosität eines Weins im Mund beschreibt. Die Reize für diese Wahrnehmung kommen im Wesentlichen durch die Berührung des Weins mit der Mundschleimhaut zustande. Ein körperreicher Wein besitzt vor allem einen hohen Alkoholgehalt, aber auch Glycerin. Körperreichtum kann im Geschmack den Eindruck von Süße erwecken.

Lage

Topografische Ausrichtung und Neigung des Weinberges. Oft entscheidet die Lage über die Qualität eines Weines.

Lemberger (auch Blaufränkisch)

Wahrscheinlich zur Zeit Karls des Großen entwickelte Rebsorte. In Deutschland hauptsächlich in Württemberg anzutreffen. Ein rassiger, tanninbetonter Rotwein mit dunkler, rubinroter Farbe und fruchtigem Bouquet. Spätreifend und lagerfähig. Lemberger ist bei Neuzüchtungen wie Zweigelt, Acolon und Blauburgunder eines der Elternteile.

Lieblich

Bezeichnung für einen Wein mit einem Restzuckergehalt von mindestens 18, höchstens 45 Gramm Restzucker.

Likörwein

Weinrechtliche Bezeichnung für Weine mit einem Gesamtalkoholgehalt von mind. 17,5%Vol. Dieser hohe Wert ist nur bei Vorhandensein von Restzucker erreichbar. Sie werden aus Trockenbeeren oder getrockneten Beeren gewonnen.

Maische

Gemenge aus flüssigen und festen Bestandteilen von (zerteilten und gequetschten) Trauben. Most, Beerenschalen, Fruchtfleisch und Kerne bilden zusammen eine Masse, die zu gären beginnt. Bei der Rotweinbereitung erhält der Wein erst durch den intensiven Kontakt der einzelnen Bestandteile der Maische Farbe und Tannin. Weißweintrrauben werden in der Regel nicht gemaischt.

Maischeerhitzung (Rotweine)

Form der Rotweinbereitung. Hierbei wird die Maische kurzfristig auf zirka 80 Grad erhitzt, wodurch die Farbe aus der Beerenschale gelöst wird und anschließend der Most abgepresst und vergoren. Vor allem bei weniger farbintensiven Rebsorten erzielt man dadurch eine tiefe Farbgebung des Weines. Außerdem können maischeerhitzte Weine früher getrunken werden, weil sie schneller reifen.

Maischegärung (Rotweine)

Die älteste Art der Rotweinbereitung. Die von den Stielen befreite Maische wird bei zirka 25 Grad zur Gärung gebracht. Die Feststoffe und der Most werden dabei laufend in Bewegung gehalten, um das Auslösen der Farb- und Gerbstoffe aus den Beerenhaut zu forcieren. Die Dauer der Gärzeit ist unter anderem abhängig von der gewünschten Farbtiefe. Dabei ist darauf zu achten, dass der Gehalt der Gerbsäure, der bei der Maischegärung entsteht, noch harmonisch bleibt aber ausreicht, den Wein lagerfähig zu machen.

Malolaktische Gärung

Umwandlung der im Traubensaft vorhandenen aggressiv schmeckenden Äpfelsäure in mildere Milchsäure. Auch als biologischer Säureabbau bezeichnet. Wichtiger Reifeschritt nach der alkoholischen Gärung. Wird in der Regel nur bei Rotweinen angewandt bzw. eingeleitet. Sie macht den Wein runder und milder, nimmt ihm jedoch die Fruchtigkeit, was bei Weissweinen nicht erwünscht ist.

Mehltau

Bezeichnung für zwei verschiedene, an einem mehligem Belag auf Blättern oder Beeren erkennbare Pilzkrankheiten. Der Echte Mehltau (*Oidium*) kann bereits während der Blüte den Fruchtansatz befallen und den Ertrag zerstören. Noch verbreiteter ist der Falsche Mehltau (*Peronospora*), der das Laub beschädigt und dadurch die Fähigkeit des Rebstocks zur Photosynthese herabsetzt. So kann die Rebe weniger Zucker bilden und die Trauben werden nicht richtig reif.

Most

Saft der Trauben, der durch Auspressen ausläuft. Man unterscheidet zwischen Vorlaufmost und dem durch Pressen der Maische entstehenden Pressmost. 1 Kilogramm Trauben ergibt ca. 0,7 Liter Most. Most verwandelt sich durch Gärung zu Wein.

Mostgewicht

Spezifisches Gewicht von Most. Ein Anhaltspunkt dafür, wie reif die Trauben sind. Das in Deutschland und der Schweiz gebräuchliche System ist nach dem Pforzheimer Feinmechaniker Ferdinand Oechsle benannt. Es beruht darauf, dass ein Liter Most schwerer ist als ein Liter Wasser, also schwerer als 1000g. Most hat deshalb mehr Gewicht, weil er Zucker enthält – je reifer die Trauben waren, desto mehr. Wiegt ein Liter Most beispielsweise 1090 Gramm, beträgt das Mostgewicht 90 Oechsle. Je höher das Mostgewicht, desto höher wird nach der Gärung der Alkoholgehalt sein.

Mühlbacher

Mundelsheimer Einzellage (siehe Einzellage), die sich in steilen Trockenmauerterrassen am Neckar empor hebt.

Müller-Thurgau

Auch Rivaner genannt. Von Dr. Hermann Müller aus dem schweizerischen Kanton Thurgau stammende Züchtung aus Riesling und Madleine Royal, einer Gutedel-Sorte. Ein leichter, Wein mit bekömmlicher Weinsäure.

Muskat-Trollinger

Seltene Rotweinsorte. Sie liefert einen hellroten, pikant-fruchtigen Wein mit feiner Muskatnote.

Oechsle

In Deutschland und der Schweiz gebräuchliche Maßeinheit zur Bestimmung des Mostgewichtes von C. F. Oechsle entwickelt. Gemessen wird um wie viel schwerer ein Liter Most gegenüber einem Liter Wasser bei 20 °C ist. Jedes Gramm Mehrgewicht entspricht 1 Grad Oechsle. Gemessen wird mit der Oechslewaage. Mit Hilfe eines Refraktometers kann mittels Lichtbrechung bereits vor der Ernte direkt am Weinstock das Mostgewicht und somit der günstigste Lesezeitpunkt festgestellt werden.

Olfaktorisch

(Lateinisch) den Riechnerv betreffend.

Önologie

Die Wissenschaft von der Weinbereitung und vom Weinbau.

Oxidation

Chemische Reaktion des Weines auf Sauerstoff. Der Gärprozess findet in der Regel „in Abwesenheit von Sauerstoff statt“, da Sauerstoff die Aroma- und Bouquetstoffe des Weines beeinflusst und zu späteren Weinfehlern wie Alterston oder brauner Färbung führt. Gilt natürlich auch für zulange offenstehende Weine in der Flasche.

Perlwein

(franz.: vin pétillant, ital.: vino frizzante, in der Schweiz Sternliwein) ist ein „halbschäumender Wein“ mit einem Mindestgehalt 8,5 Vol% Alkohol, der bei 20°C zwischen 1 und maximal 2,5 bar Kohlendioxidüberdruck aufweist; bei größerem Druck (ab 3 bar) spricht man von Schaumwein. Die enthaltene Kohlendioxid wird meist als exogene Kohlendioxid durch verschiedene Imprägnierverfahren zugesetzt. Sie kann aber auch aus erster oder zweiter Gärung stammen, wenn der Most oder Wein im Drucktank vergoren wurde (endogene Kohlendioxid). Von endogener Kohlendioxid spricht man auch dann, wenn die Kohlendioxid bei der Vergärung von Traubenmost zu Wein entstanden ist und später dem Produkt wieder zugesetzt wird. Erforderlich ist nicht, dass sie in dem betreffenden Gebinde selbst entstanden ist. Weinrechtlich wird in Deutschland zwischen Perlwein mit zugesetzter Kohlendioxid, Perlwein, Perlwein mit geografischer Angabe und Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete unterschieden. Hauptunterscheidungskriterien

um hierbei ist die Verwendung von endogener Kohlendioxid bzw. exogener Kohlendioxid und der weinrechtliche Status des Ausgangsproduktes (Tafelwein, Qualitätswein, Qualitätswein b.A.). Perlwein unterliegt in Deutschland nicht der Schaumweinsteuer. Perlwein darf in seiner Ausstattung nicht mit Sekt verwechselbar sein. Demnach unterliegt Perlwein dann der Schaumweinsteuer, wenn die Flasche mit einem Schaumweinstopfen und Bügel verschlossen ist oder er einen Überdruck von mehr als 2,5 bar bei 20 °C aufweist. Nach einer Glanzzeit in den fünfziger und sechziger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts kam Perlwein in Deutschland weitgehend aus der Mode. Seine Renaissance erlebt er seit Anfang der neunziger Jahre, als zunehmend italienische Perlweine (Prosecco frizzante) den deutschen Markt eroberten. Seitdem werden auch in Deutschland wieder nennenswerte Mengen produziert und häufig unter der Bezeichnung Secco vermarktet.

Pflanzenschutz

Oberbegriff für alle Maßnahmen, die der Abwehr von Reblkrankheiten und Schädlingen dienen. Bei der Bekämpfung schädlicher Insekten wie z. B. den Traubenwicklern gibt es schonendere biologische Verfahren.

Pinot Blanc

Aus Frankreich stammende Weißweinsorte. Weißer Burgunder.

Pinot Grigio

Aus Italien stammende Bezeichnung für Grauburgunder oder Ruländer.

Pinot Noir

Anspruchsvolle Rotweinsorte aus dem Burgund. In Deutschland Spätburgunder oder Blauer Spätburgunder.

Portugieser

Ertragsreiche, frühe Rotweinrebsorte, die geringe Ansprüche an den Standort stellt.

Prädikatswein

Bezeichnung für eine gehobene Kategorie von Qualitätsweinen mit Prädikat. Sie müssen höhere natürliche Mostgewichte aufweisen als Qualitätsweine. Zu den Prädikatsweinen zählen Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und der Eiswein.

Pressen

Ein Vorgang, bei dem unter hohem Druck der Saft aus den Beeren abfließt. Die Intensität des Drucks nimmt großen Einfluss auf die Qualität eines Weines. Starkes Pressen einer Maische führt dazu, dass sehr viel Tannin in den Wein gelangt. Unter anderem auch aus den Traubenkernen stammende, bittere Tannine. Daher wird die Maische in der Regel in mehreren Durchgängen mit steigendem Druck gepresst.

QbA

“Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes”. Weinqualitätsstufe in Deutschland und in Südtirol

Qualitätsstufen

1. Tafelwein, ohne Lagebezeichnung mit mindestens 50 Grad Oechsle
2. Landwein, ohne Lagenbezeichnung, 5% mehr Alkohol als Tafelwein
3. Qualitätswein, je nach Anbaugebiet zwischen 50 und 72 Grad Oechsle. Der Mindest-Alkoholgehalt sollte 8,5 % Vol. betragen. Bei Qualitätsweinen ist es möglich, durch Anreicherung (s. Anreicherung) den Alkoholgehalt zu erhöhen.
4. Prädikatswein, je nach Anbaugebiet ab 67 bis 82 Grad Oechsle. Die Prädikate unterteilen sich je nach Oechsle Grade in Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein.

Reblaus

Kleines Insekt, das in der Hälfte des 19. Jahrhunderts fast den gesamten Rebenbestand der Welt vernichtet hat. Stellt heute nur noch ein untergeordnetes Problem dar.

Refraktometer

Optisches Messgerät zur Bestimmung des Mostgewichtes durch Lichtbrechung.

Restzucker/Restsüße

Dem Wortsinn nach eigentlich eine Süße die „übrig geblieben“ ist, weil die Gärung ins Stocken geriet (oder abgestoppt wurde). Die Hefe hat dann nicht allen Zucker in Ethylalkohol und Kohlensäure verwandelt. Heute wird der Ausdruck Restzucker jedoch auf für Süße verwendet, die als Süßreserve nachträglich einem bereits durchgegorenen Wein wieder zugesetzt wurde. Der Gehalt an Restzucker ist die wichtigste Aussage über die Geschmacksrichtung eines Weines.

Riesling

Bekannteste deutsche Weißweinsorte, die aromatische Weine mit rassischer Säure liefert.

Rivaner

s. Müller-Thurgau

Rosé

Bei dieser Art der Weinbereitung wird der Most der roten Trauben frühzeitig noch bevor er ein dunkles Rot annehmen kann, von der Maische getrennt. Danach wird er weiterbehandelt, als wäre es Most einer weißen Sorte. Roséweine dürfen im Gegensatz zum Weissherbst aus verschiedenen roter Rebsorten zusammengestellt werden.

Rozenberg

Mundelsheimer Einzellage. Bekannt durch seine Sortenvielfalt.

Samtrot

Rotweinrebe, die in kleinerem Umfang hauptsächlich in Württemberg angebaut wird. Der Samtrot entstammt der Burgunderfamilie und ist eng mit dem Blauen Spätburgunder verwandt. Er ist jedoch etwas weicher und samtiger im Geschmack als der Spätburgunder.

Säure

Wichtiges Element des Geschmacks von Weinen. Das Verhältnis, das die Säure zu anderen Komponenten eines Weins einnimmt (vor allem zu Körper und Süße), entscheidet maßgeblich darüber, ob ein Wein als harmonisch empfunden wird oder nicht. Neben Weinsäure können in einem Wein vor allem auch Äpfelsäure und Milchsäure vorkommen. Die spitz schmeckende Äpfelsäure ist in höheren Konzentrationen eher unerwünscht, sie lässt sich in der malolaktischen Gärung zur etwas mildereren Milchsäure umwandeln. Ein im Verhältnis zur Äpfelsäure hoher Anteil von Weinsäure gilt als Anzeichen dafür, dass die Trauben gut ausgereift waren und der Wein eine gute Beständigkeit besitzen wird.

Sauerstoff

Gas, das gut 20 Prozent der Luft ausmacht und auf Wein in vielfacher Weise wirkt: Sauerstoff kann Aromastoffe aufschließen beim Dekantieren und dafür sorgen, dass Tannine mild und mürbe werden. Zu hohe Mengen an Sauerstoff oder ein Kontakt zur falschen Zeit, etwa am Beginn der Gärung oder in Phasen ohne ausreichenden Schutz durch Schwefel, verderben jedoch die Weine durch Oxidation.

Schaumweine

Bezeichnung für Weine, in denen Kohlensäure gelöst ist.

Schalkstein

Großlage im mittleren Neckartal. Siehe Großlage.

Schwarzriesling

Rebsorte der Burgunderfamilie mit feinfruchtigem Aroma. Wegen der typisch weißen Triebspitzen der Reben, welche aussehen wie mit Mehl bestäubt, trägt die Rebsorte den Namen Müllerrebe.

Schillerwein

Vor dem Pressen werden weiße und rote (am selben Tag geerntete) Trauben vermischt und ergeben so einen Wein, der optisch den Rosé- bzw. Weissherbstweinen ähnelt. Außerhalb Württembergs und in Österreich hat dieser Wein auch die Bezeichnung Rotling. In Baden wird die Mischung von Spät- und Grauburgunder Trauben Badisch-Rotgold genannt. Ein Vermischen von Rotweinen mit weißen Weinen ist verboten.

Secco

s. Perlwein

Spätburgunder

s. Pinot noir

Spätlese

Prädikatsweinstufe für Weine, die trocken, halbtrocken oder lieblich sein können. Sie müssen ein Mindestmostgewicht je nach Sorte zwischen 75 und 90 Grad Oechsle haben. Die Trauben für diese Weine werden im vollreifen Zustand geerntet.

Steillage

Weinberg mit einer Hangneigung von mindestens 30 Prozent. Steillagen bieten ein gutes Mikroklima, sind jedoch extrem aufwendig zu bewirtschaften, da der Einsatz von Maschinen kaum möglich ist.

Süßreserve

Unvergorener Traubensaft, der dem fertig vergorenen Wein zugesetzt wird um dessen Zuckergehalt zu erhöhen und den Alkoholgehalt zu reduzieren. Dadurch lässt sich der fertige Wein optimal auf Verbraucherwünsche wie halbtrocken, lieblich oder süß abstimmen. Der Traubensaft für die Süßreserve muss von Trauben aus dem eigenen Weinbaubetrieb stammen. Dazu wird er vor dem Beginn der Gärung steril, also frei von Hefen eingelagert, damit jede Nachgärung ausgeschlossen ist und der reine süße Traubensaft erhalten bleibt. Die Zugabe der Süßreserve erfolgt dann kurz vor der Flaschenfüllung.

Sulfite (Schwefel)

Chemisches Element, Allheilmittel des Winzers gegen zahlreiche Probleme und Krankheiten, die den Wein bedrohen. Im Weinberg dient der Schwefel zum Pflanzenschutz, vor allem gegen den Echten Mehltau. Im Keller schützt Schwefel vor Oxidation, beim Ausbau im Fass vor dem unerwünschten Brettanomyces-Ton. Mit ihm lässt sich auch der Luftton eines oxidierten Weins entfernen. Leere Fässer werden konserviert, indem man im Fass kleine Schwefelschnitten in Rauch aufgehen lässt. In Weinen, die Restzucker besitzen oder sogar edelsüß sind, ist ein höheres Quantum an Schwefel unabdingbar, um die Gefahr der Nachgärung zu bannen. Schwefel hat jedoch auch negative Eigenschaften: Im Wein können unangenehm riechende Schwefelwasserstoff-Verbindungen entstehen (Schwefelböckser). Schwefeln vermindert die Intensität der Farbe von Rotweinen. Manche Menschen sind allergisch gegen Schwefel, sie beginnen zu niesen, wenn sie an einem stärker geschwefelten Wein riechen. Daher muss seit einiger Zeit bei geschwefelten Weinen der Hinweis „enthält Sulfite“ auf der Flasche angebracht werden. Ansonsten ist Schwefel in den üblicherweise vorhandenen Konzentrationen gesundheitlich unbedenklich – einzig Süßweine können auf Konzentrationen kommen, die je nach getrunkenen Menge und persönlicher Empfindlichkeit Kopfschmerzen mit verursachen.

Tannin

Gerbstoff oder auch Gallusgerbsäure genannt. Natürlicher Inhaltsstoff in Trauben und Wein. Es ist ein wichtiges Element, das die Qualität eines Rotweines bestimmt. Es bindet schnell Sauerstoff, verhindert die frühzeitige Oxidation des Weines und macht ihn altersbeständig. Der Tanningehalt des Weines stammt hauptsächlich aus den Kernen und der Beerenhaut. Tannin ist bei Rotweinen wesentlich ausgeprägter als bei Weissweinen. Je länger der Most auf der Maische steht, desto höher der Tanningehalt des Weines. Durch zusätzliche Lagerung in Holz- und Barriquefässern kann der Tanningehalt noch verstärkt werden.

Traminer

Neben dem Muskateller eine der ältesten Rebsorten der Welt. Wird nahezu weltweit angebaut. Auch in Deutschland in fast allen Weinbaugebieten vertreten. Traminer-Weine sind stark ausgeprägt, würzig-aromatisch mit Duft nach Rosen und Marzipan.

Trocken

Bezeichnung für einen durchgorenen Wein mit minimalem Restzuckergehalt. Ist der Restzuckergehalt höher, spricht man je nach dessen Wert von halbtrocken, lieblich oder süß. In Europa wurden feste Werte für diese Weinbezeichnungen festgelegt. Generell hängt der Geschmackseindruck immer mit dem Säuregehalt des Weines zusammen. Daher darf ein trockener Wein in Deutschland immerhin bis zu 9 Gramm Restzucker aufweisen.

Trockenbeerenauslese

ist eine Prädikatsstufe. Die einzelnen Beeren verbleiben so lange am Rebstock, bis sie nahezu zu Rosinen eingetrocknet sind. Traditionell werden in Deutschland die einzelnen Beeren von Hand ausgelesen, in der Praxis ist jedoch nur ein Mostgewicht von mindestens 150° Oechsle für das Erreichen des Prädikats ausschlaggebend. Die Beeren liefern dann winzige Mengen eines in Deutschland einzigartigen, eher alkoholarmen Elixiers mit oft nur 5-8 % Alkohol und großen Mengen an unvergorenem traubeneigenen Zucker und einer brillanten Säure. Gute Trockenbeerenauslesen sind meist bernsteinfarben, ihre Haltbarkeit liegt bei 100 Jahren und mehr.

Trollinger

Ein hellroter, fruchtiger Rotwein, der in Südtirol als Vernatsch seine züchterischen Wurzeln hat. Trollinger ist eine Rotweinsorte mit relativ niederem Tanningehalt.

Weinbereitung

Rotwein: Die Trauben werden nach der Lese entrappt, das heißt, sie werden von den Stielen getrennt. Danach werden sie gequetscht. Saft, Schalen und Fruchtfleisch bilden die Maische. Die Gärung der Maische kann unterschiedlich lang dauern, abhängig von Weintyp, Tradition und Philosophie des Weinbaubetriebes. Alternativ wird das Verfahren der Maischerhitzung angewandt. Hierbei wird die Maische auf 80 Grad erhitzt und nach wenigen Minuten wieder auf 40 Grad gekühlt. Nach einer zirka 6-stündigen Standzeit wird der Most abgepresst. Vor allem bei weniger farbintensiven Rebsorten erzielt man dadurch eine tiefere Farbgebung des Weines. Bei der Maische-Gärung wird der Most abgepresst, wenn die Farbstoffe aus den Schalen gelöst und der Fruchtzucker über die Gärung in Alkohol umgewandelt ist. Nach dieser ersten Gärung durchläuft der Wein eine zweite sogenannte Ruhe-Gärung, die durch Milchsäurebakterien initiiert wird. Jetzt baut der Wein überschüssige Säure ab und klärt sich vollends. Nach dieser zweiten malolaktischen Gärung kommt der Wein ins Fass, in dem er je nach Typ unterschiedlich lange reift. Nach der Reifezeit wird der Wein glanzhell filtriert in die Flaschen abgefüllt. Damit ist die Weinbereitung im Keller abgeschlossen.

Weinbereitung

Weißwein: Nach der Lese werden auch hier die Trauben entrappt und gepresst. Jedoch kommt beim Weißwein nur der Most zur Gärung in die Tanks. Je kühler umso langsamer gärt er; so lange bis der Zucker mehr oder weniger in Alkohol umgewandelt ist. Durch den Einsatz besonderer Weissweihen und durch die verlangsamte Gärung werden mehr Aromen freigesetzt. Dies verleiht vielen Weissweinen sensorisch einen interessanteren Ausdruck.

Weinstein

Kristallisierte Verbindung von Weinsäure mit Kalium und Kalzium. Weinstein ist geschmacklich völlig neutral und kein

Weinfehler. Da nur gehaltvolle, extraktreiche Weine Weinstein ausscheiden können, ist Weinstein im Grunde ein Qualitätsmerkmal.

Weissherbst

Bei dieser Art der Weinbereitung wird der Most der roten Trauben frühzeitig noch bevor er ein dunkles Rot annehmen kann, von der Maische getrennt. Danach wird er weitervinifiziert, als wäre es Most einer weißen Sorte. Weissherbstweine dürfen im Gegensatz zu Roséweinen nur sortenrein vinifiziert werden und müssen mindestens die Qualitätsweinstufe erreichen. Der Name Weissherbst erklärt sich aus der Vorgehensweise: Wie "Weisswein geherbstet".