

## Das kleine Markgräfler Wein-ABC

In unserem Wein-ABC finden Sie die wichtigsten Begriffe aus dem Weinbau erklärt - von A wie Abbeeren bis Z wie Zweitwein.

---

[A](#) [B](#) [C](#) [D](#) [E](#) [F](#) [G](#) [H](#) [I](#) [J](#) [K](#) [L](#) [M](#) [N](#) [O](#) [P](#) [Q](#) [R](#) [S](#) [T](#) [U](#) [V](#) [W](#) [X](#) [Y](#) [Z](#)

---

### A

#### **Abbeeren**

Ablösen der Traubenstiele von den Beeren.

#### **Abgang**

Qualitätsmerkmal für einen Wein. Bezeichnet die Verweildauer des Geschmack-Eindrucks auf Gaumen und Zunge nach dem Schlucken. Eine längere Dauer bedeutet bessere Qualität.

#### **Abstich**

Trennung eines Weines von Hefe und Ablagerungen nach der Gärung. Dies geschieht durch Umfüllen in ein neues Fass und dient auch der Belüftung. Der Abstich ist eine grundsätzliche Maßnahme zur Beeinflussung des Ausbaues junger Weine und geschieht im Laufe der Zeit noch zweimal.

#### **Abstoppen**

Abbruch der Gärung, um einen hohen natürlichen Restzucker zu erhalten. Dient der Herstellung von Dessertweinen

#### **Ampelografie**

Lehre von den verschiedenen Rebsorten

#### **Amtliche Prüfnummer (AP)**

Nummer, die sich auf jedem Etikett eines deutschen Weines befindet. Sie ist ein Nachweis für die gesetzlich vorgeschriebene Prüfung des Weines. Sie gibt Auskunft über die Prüfstelle, das Prüfungsjahr, die Abfüllung, den Erzeuger und dessen Ort.

#### **Anthozyan**

Inhaltsstoff, der rotem Wein seine Farbe verleiht.

#### **AOC (Appellation d'Origine contrôlée)**

Höchste der drei Qualitätsstufen im französischen System zur "kontrollierten Herkunftsbezeichnung". Sie garantiert die Herkunft und Herstellungsweise.

### **Assemblage**

Französischer Ausdruck für ein hochwertiges und wohldosiertes Mischen verschiedener Weine oder Moste gleichen Ursprungs. Diese wird durchgeführt, um eine einheitliche Cuvée zu erhalten oder den Geschmack weiter zu verbessern. Nicht mit Coupage (Pantschen) zu verwechseln.

### **Ausbau**

Bezeichnet sämtliche Arbeiten des Winzers im Weinkeller, um einen Wein konsumfertig und haltbar zu machen. Von der Gärführung bis zur Abfüllung.

### **Auslese**

Prädikatsweinstufe in Deutschland und Österreich. Auslesenweine werden aus von Hand einzeln verlesenen, meist sehr reifen oder edelfaulen Trauben hergestellt. Sie haben eine hohe Zuckerkonzentration und liefern die Grundlage für meist süße Weine, können aber auch trocken ausgebaut sein.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

## **B**

### **Barrique**

Eichenfass mit 225 Litern Fassungsvermögen. Ursprünglich ein Schiffsmaß in Bordeaux. Die Eichenholzfässer werden besonders behandelt (Holzdauben werden mit Feuer geröstet) und fügen hierdurch dem Wein weitere Aromen hinzu. Das Rösten, die Länge der Holzlagerung, die Herkunft des Holzes und die Art der Fassherstellung geben den Ausschlag, inwieweit der Ausbau und die Lagerung des Weines im Barrique dessen Geschmack beeinflussen.

### **Beerenauslese**

siehe [Auslese](#)

### **Biologischer Säureabbau (BSA)**

Umwandlung von Apfelsäure in Milchsäure. Der Vorgang kann bewusst eingeleitet werden, entsteht teilweise aber auch von selbst. Der BSA wird hauptsächlich bei Rotweinen angewendet, grundsätzlich vor dem Ausbau im Barrique. Der Wein wird dadurch milder und durch die gesunde Milchsäure wertvoller. Allerdings verliert er an Fruchtigkeit, weshalb der BSA bei Weißweinen eher selten angewandt wird.

### **Blanc des blancs**

Der „Weiße aus Weißen“ ist ein Weißwein, der ausschließlich aus weißen Trauben hergestellt wird. Der Begriff stammt aus der Schaumweinproduktion. Hier wird er in erster Linie für Champagner benutzt, der aus den Trauben der Chardonnay-Rebe hergestellt wurde.

### **Blanc des noirs**

Der „Weiße aus Schwarzen“ hingegen ist ein Weißwein, der aus dunklen Trauben hergestellt

wurde.

### **Böckser**

Weinfehler durch Schwefelwasserstoff-Verbindungen im Wein entsteht. Dieser lässt sich leicht am Geruch nach faulen Eiern erkennen. Durch die so genannte Kupferschönung (siehe dort) kann der Fehler behoben werden. Die Schönung kann jeder selbst mit einem Kupferpfennig durchführen.

### **Botrytis cinerea**

Schimmelpilz, der die Edelfäule verursachen kann. Die Beerenhaut wird durch den Pilz perforiert und bewirkt durch Verdunstung eine Konzentrierung des Zuckers. Er bildet die Grundlage zur Herstellung von weißen Süßweinen. Daraus resultieren hochwertige Weine wie Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen.

### **Brut**

Bezeichnung für herbe, aber nicht saure Weine. Champagner sowie Schaumweinen werden bei einem sehr geringen Zuckergehalt (< 15 g/l, Extra brut: < 6 g/l) so bezeichnet.

### **Bukett**

Summe aller Geschmacks- und Geruchseindrücke eines Weines. Im Gegensatz zu Aroma, das die einzelnen Eindrücke die für eine Sorte typisch sind. Es wird zwischen Aroma als einzelner und Bukett als Gesamteindruck unterschieden.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

## **C**

### **Chambrieren**

Einen Wein auf Zimmertemperatur zu bringen.

### **Champagner**

Schaumwein, der nach strengen Reglementierungen und sehr aufwändig in der traditionellen Flaschengärung hergestellt wird. Er darf nur aus den Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier sowie Chardonnay gekeltert werden. Wobei ausschließlich Trauben aus den laut EU-Gesetz festgelegten Lagen der Champagne in Frankreich verarbeitet werden.

### **Chaptalisieren**

Gängige Methode nach Jean-Antoine Chaptal, bei durch Aufzuckern des Mostes vor der Gärung der Alkoholgehalt im Wein erhöht und somit dessen Qualität gesteigert wird.

### **Coupage**

Verschnitt verschiedener Weine im negativen Sinne. Grundsätzlich bedeutet das Verschneiden keine generelle Qualitätsminderung. Im Französischen steht der Begriff jedoch für den eher geringer wertigen Mischvorgang. Er entspricht in seiner Bedeutung etwa dem deutschen

Pantschen und wird dem hochwertigen Assemblage gegenüber gestellt.

### **Crémant**

Bezeichnung für alle französischen Schaumweine, die nicht in der Champagne hergestellt wurden. Bestimmte Herstellungsverfahren, wie die Flaschengärung, sind einheitlich vorgeschrieben. Die verwendeten Rebsorten können jedoch von Region zu Region variieren.

### **Cru**

Übliche Prädikatsbezeichnung für höher klassifizierte Weinlagen in Frankreich.

### **Cuvée**

In der Regel ist damit das Ergebnis Assemblage gemeint. Der Begriff hat jedoch noch weitere Bedeutungen. Bei der Champagnerherstellung zum Beispiel steht er für den milden Most des ersten Pressvorgangs.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

## **D**

### **Deckwein**

Aus roten Trauben hergestellter Wein, der hauptsächlich anderen Rotweinen als Farbverstärker zugegeben wird.

### **Degorgieren**

Entfernen des Hefebodensatzes beim Champagner, der sich nach Abschluss der zweiten Gärung abgesetzt hat. Hierfür ist ein mühseliges und sehr aufwendiges Verfahren notwendig. Die Flaschen werden zunächst fast waagrecht auf spezielle Rüttelpulte gelegt, täglich um 36 Grad gedreht und immer weiter auf den Kopf gestellt. So kann sich die Hefe sachte in Richtung Flaschenhals bewegen, ohne den klaren Champagner dabei zu trüben. Anschließend wird die Flasche mit dem Hals in ein  $-20\text{ °C}$  kaltes Eisbad getaucht, so dass nur die Hefe zu einem Eispfropfen gefriert. Danach wird die Flasche geöffnet und der Hefe-Eispfropfen schießt durch den Überdruck heraus.

### **Degustation**

Wein-Prüfung, bei der der Wein nach bestimmten Kriterien beurteilt und beschrieben.

### **Degustations-Glas**

Spezielles Wein-Glas, das zur Degustation verwendet wird. Seine Form und Beschaffenheit eignen sich besonders gut, die Eigenschaften eines Weines wiederzugeben.

### **Dekantieren**

Vorsichtiges Umfüllen von Wein aus der Flasche in eine spezielle Dekantierkaraffe (Dekanter) oder eine andere saubere Flasche. Der Vorgang dient dazu, den Wein vom Bodensatz (Depot) zu trennen. Das bei weitem häufiger angewendete Umfüllen von Weinen ohne Depot in eine

bauchige Karaffe, wird umgangssprachlich ebenfalls als Dekantieren bezeichnet. Allerdings wird dieser Vorgang fachlich korrekt als Karaffieren bezeichnet, da kein Depot vom Wein getrennt wird. Vielmehr soll durch Sauerstoffkontakt das Aroma verbessert werden. Hierfür bietet der meist breite Boden der Karaffe dem Wein eine große Oberfläche für den Luftkontakt.

### **Demi-sec**

Bezeichnung für halbtrockene Schaumweine, die einen Zuckergehalt von 35 g/l und 50 g/l haben.

### **Depot**

Bodensatz aus Weinsteinkristallen und Polymerisationskomplexe von Tanninen sowie Anthocyanen, der sich vor allem bei Rotweinen in der Flasche ablagern. Ein Depot weist auf eine lange Lagerung hin und gilt deshalb als Zeichen guter Weinqualität.

### **DOC**

„Denominazione di Origine Controllata“. Italienisches Qualitätskontrollsystem. In Portugal gilt die gleiche Abkürzung.

### **Dosage**

Wird bei der Champagnerherstellung nach dem Degorgieren zugesetzt wird. Es handelt sich hierbei um eine Mischung aus Wein und Zuckersirup. Bestimmt letztendlich den Zuckergehalt des Champagners.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

## **E**

### **Edelfäule**

siehe [Botrytis cinerea](#)

### **Edelsüß**

Begriff für Weine mit hohem natürlichem Zuckergehalt, der nicht komplett vergoren wird.

### **Eichenfass**

siehe [Barrique](#)

### **Eiswein**

Wein aus Trauben, die nachts bei Temperaturen um minus acht Grad Celsius im gefrorenen Zustand gelesen und sofort verarbeitet werden. Durch das als Eis gebundene Wasser bekommt man einen sehr stark konzentrierten Traubensaft. Dieser wird zu sehr süßen, zugleich säurebetonten, jung trinkbaren Süßweinen von höchster Qualität vergoren. Eiswein ist auch eine Qualitätsstufe.

### **Erzeugerabfüllung**

Etikettenbezeichnung, die den Wein als ausschließlich von Trauben aus eigenen Weinbergen des Weinguts stammend auszeichnen. Genossenschaften dürfen den Begriff ebenfalls benutzen, auch wenn die Trauben von mehreren verschiedenen Erzeugern stammen.

### **Élevage**

siehe [Ausbau](#)

### [Zum Seitenanfang](#)

---

## **F**

### **Fassausbau**

Der Ausbau von Weinen in Holzfässern ist eine sehr lange europäische Tradition. Der Fassausbau hat seinen größten Vorteil im Sauerstoffkontakt. Hierdurch reifen die Weine schneller und deren Farbintensität verstärkt sich ebenfalls.

### **Federweißer**

Most mit noch nicht ganz abgeschlossener Gärung und der deshalb noch Gärkohlenensäure enthält. Seine Merkmale sind der Anteil an Alkohol und Vitaminen sowie seine Trübheit. Der Federweise wird auch Sause, Bremser, Rauscher oder Bitzler genannt.

### **Filtrieren**

Allgemeiner Begriff für das Herausfiltern von Trübstoffen und Hefen aus dem Wein. Die Filtration kann auf verschiedene Arten durchgeführt werden.

### **Flaschengärung**

siehe [Champagner](#)

### [Zum Seitenanfang](#)

---

## **G**

### **Gärung**

Prozess, der durch die Einwirkung von Hefen und deren Enzyme den im Traubensaft oder Most enthaltenen Zucker zu Alkohol umwandelt.

### **Gerbstoffe**

In Stielen, Schalen und Kernen der Trauben enthaltene Inhaltstoffe des Weines, die den Geschmack von Rotweinen beeinflussen. Sie führen zu herben Eindrücken im Mund und sind, wegen ihres positiven Einflusses auf die Lagerfähigkeit, bei Rotweinen erwünscht.

### **Gran Reserva**

Spanische Weine eines guten Jahrgangs. Um sich so bezeichnen zu können, müssen die

Weine mindestens zwei Jahre im Barrique, weitere drei Jahre auf der Flasche gereift sein und dürfen frühestens sechs Jahre nach der Ernte verkauft werden.

### **Grand Cru**

Das „Große Gewächs“ ist eine französische Weinklassifizierung. In Burgund ist es die höchste Qualitätsstufe einer bestimmten Lage; im Bordelais ist die Bezeichnung Grand Cru Classé auf ein bestimmtes Château bezogen.

### **Großlage**

Zusammenfassung von Einzellagen.

### **Gutsabfüllung**

Begriff auf dem Etikett. Darf nur verwendet werden, wenn der Abfüller den Weinberg, aus dem der Wein stammt, mindestens drei Jahre bewirtschaftet und dies steuerlich nachgewiesen hat. Außerdem muss der Kellermeister eine oenologische Fachausbildung genossen haben.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

## **H**

### **Halbtrocken**

An gesetzlich geregelte Restzuckerwerte gebundene Geschmacksangabe. Der Restzuckergehalt darf die Gesamtsäure nicht um mehr als 10 g/l überschreiten. Maximal 18 g/l Restzucker sind erlaubt. Bei Schaumweinen liegt die Grenze zwischen 33 g/l und 50 g/l Restzucker.

### **Halsschleife**

Zusätzliches Etikett am Flaschenhals. Meist mit Informationen über das Prädikat oder Prämierungen.

### **Handlese**

Ermöglicht Winzern eine bessere Selektion und schonende Behandlung der Trauben. Sie wird deshalb vor allem bei Spitzenweinen durchgeführt.

### **Hanglage**

Weinberge mit Pflanzungen in Hanglagen profitieren gleich mehrfach: Die Wärmemenge ist durch eine stärkere Sonneneinstrahlung größer, durch das Abfließen kalter Luft in die Niederungen besteht weniger Frostgefahr und die meist flachgründigen Böden tragen zur Qualitätssteigerung bei. Nachteile sind der hohe Arbeitsaufwand und die damit verbundenen erheblichen Bewirtschaftungskosten.

### **Hefeböckser**

siehe [Böckser](#)

### **Hochgewächs**

Seit 1987 im Weingesetz verankerte Qualitätsstufe für Riesling. Sie liegt qualitativ zwischen Q.b.A. und Kabinett. Mit der Erziehungsform der Reben hat die Bezeichnung nichts zu tun.

### **Honigwein**

Gewürzter Wein, der aus Honig, Wasser und Hopfen gewonnen wird. Das Kultgetränk der Germanen ist auch als Met bekannt.

### [Zum Seitenanfang](#)

---

## I

### **IGT**

"Indicazione geografica tipica". 1995 in Italien eingeführte Bezeichnung für Landwein aus bestimmten Anbaugebieten. Qualitativ liegt er zwischen einfachen Tafel- und D.O.C.-Weinen. "Vino da tavola" steht in etwa für die gleiche Kategorie.

### **Invecchiato**

Italienisch für „im Fass gelagert bzw. gealtert“

### **Irxenwein**

In Österreich werden Irxen in einigen Regionen als Fabelwesen der Weinberge verehrt. Bei Festen, die ihnen zu ehren einmal im Jahr in einzelnen Dörfern wird der Irxenwein ausgeschenkt.

### [Zum Seitenanfang](#)

---

## J

### **Jahrgang**

Bezeichnet auf der Südhalbkugel das Jahr der Ernte, auch wenn die Trauben größtenteils im Vorjahr gereift sind. Wohingegen auf der Nordhalbkugel der Jahrgang das Jahr angibt, in dem die Trauben gewachsen und auch geerntet wurden. Er steht aber nicht einfach nur für eine Jahreszahl, sondern durch die vorherrschenden klimatischen Bedingungen im Erntejahr auch für einen individuellen Charakter. Und er dient als Orientierung beim Weinkauf. So sollten Weißweine ohne besondere Qualitätsstufe möglichst jung getrunken werden.

### **Jahrhundertwein**

Außergewöhnlicher Jahrgang.

### **Jeroboam**

Sehr große Weinflasche mit dem sechsfachen Fassungsvermögen einer Normalflasche (= 4,5 l). Wird in erster Linie für Schaumweine verwendet.



### **Jungfernwein**

Erster Wein, der meist nach drei Jahren aus einer neuen Rebanlage geerntet wurde.

### **Jungwein**

Wein mit noch nicht abgeschlossener alkoholischer Gärung. Zudem darf ein so bezeichneter Wein noch nicht von seiner Hefe getrennt worden sein.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

## **K**

### **Kabinett**

Niedrigste Prädikatsstufe für Qualitätsweine mit Prädikat (QmP) aus Deutschland und Österreich. Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden, weshalb Kabinett-Weine meist leicht und elegant wirken. Des Weiteren muss ein Mindestmostgewicht erreicht werden.

### **Karaffe**

Spezielles bauchiges Weingefäß, das zum Karaffieren und Servieren eines Weines eingesetzt wird. Der Vorgang des Karaffierens wird oft fälschlicherweise mit dem Dekantieren gleichgesetzt.

### **Keltern**

Fachausdruck für das Pressen, bei dem die Trauben in der so genannten Kelter zerquetscht werden, sodass der Traubensaft (Most) auslaufen und gesammelt werden kann. Zurück bleibt der Trester.

### **Kirchenfenster**

Transparente, farblose und dickflüssige Schlieren, die beim Schwenken des Weines auf der Glasinnenseite entstehen. Der Name kommt von der Ähnlichkeit der Schlieren mit romanischen Fenstern. Sie werden durch hohen Glyzerin-, Restzucker- und sonstigen Extraktgehalt hervorgerufen und lassen Rückschlüsse auf den Alkoholgehalt zu. Je geringer der Abstand der Kirchenfenster, desto höher der Alkoholgehalt.

### **Klärung**

Sammelbegriff für die Entfernung von Hefen, Trübungen und Schwebpartikeln aus dem Wein. Für die Klärung werden, neben der Selbstklärung, die Methoden Schönung und Filtration eingesetzt. Bei richtiger und zeitgerechter Anwendung bringen beide vollen Erfolg, meistens werden sie miteinander kombiniert.

### **Körper**

Summe aller im Wein vorkommenden und bei einer Destillation zurückbleibenden Substanzen und Stoffe. Auch Extrakt oder Gesamt-Extrakt genannt.

### **Korkig**

Bezeichnung für einen Wein, der sich durch muffige, schimmelige Kork-Aromen bemerkbar macht und durch diese ungenießbar wird. Ursachen sind Fehler bei der Lagerung und bestimmte Schimmelarten sowie das so genannte Trichloranisol (TCA), das durch desinfizierende Chlorbehandlung der Korken entstehen kann.

### [Zum Seitenanfang](#)

---

## L

### Lage

Weinberggebiet, dessen Ausdehnung und Name gesetzlich geschützt ist. Nach dem deutschen Weingesetz umfasst sie einen oder mehrere Weinberge (Großlage), deren Trauben zu gleichartigen Weinen verarbeitet werden sollen.

### Landwein

Ein Wein, der qualitativ eine Stufe über dem [Tafelwein](#) steht und mindestens 0,5 Vol. % Alkohol mehr als dieser haben muss. Der Restzuckeranteil darf 18 g/l nicht überschreiten und die Trauben müssen alle aus Gebiet stammen, das auf dem Etikett angegeben ist.

### Lese

Begriff für die Traubenernte, die in Deutschland von Ende September bis Ende Oktober stattfindet. Für Qualitätsweine mit Prädikat (z. B. Auslesen), ist meist eine Verlängerung bis November oder bei Eisweinen, die erst mit dem ersten Frost geerntet werden, auch bis Dezember/Januar nötig. Die Lese wird mit der Hand oder durch Maschinen durchgeführt.

### Lieblich

Liebliche Weine weisen Restzuckeranteil von mehr als 18 g und weniger als 45 g Restzucker auf.

### Lüften

Grundsätzlich wird bei der Weinbereitung möglichst auf Sauerstoffkontakt verzichtet, da sich sonst durch Oxidation Essigsäure bildet. Allerdings fördert Sauerstoff im weiteren Verlauf, vor allem bei Rotweinen, den Reifeprozess bzw. können sich die Aromen eines Weines, nach langer Falschenlagerung, besser entwickeln, wenn er länger gelüftet wird.

### [Zum Seitenanfang](#)

---

## M

### Magnum

Offizielle Flaschengröße mit dem zweifachen Fassungsvermögen einer Normalflasche (= 1,5 l). Um eine rasche Alterung zu verhindern und damit sie länger ihren vollen Körper bewahren können, werden insbesondere große Weine in Magnumflaschen abgefüllt und gelagert.

### **Mahlen**

Vor der Pressung werden die Trauben zunächst gemahlen. Denn durch das Aufreissen und Quetschen ihrer Häute, können die Beeren leichter gepresst werden und der Traubensaft schneller ablaufen.

### **Maische**

Bezeichnet in der Regel die gemahlene Trauben vor der Kelterung. Wurde vor dem Mahlen nicht abgebeert, sind neben den Beeren auch die Rappen und Stiele Bestandteil der Maische.

### **Maischegärung**

Hierbei wird die Maische aus Rotweinen nicht direkt nach dem Mahlen gepresst, sondern es wird "auf der Maische" vergoren. Das bedeutet, dass die festen Bestandteile des Leseguts mit im Gärbehälter bleiben. Diese Methode dient der Farbextraktion aus den Beerenschalen sowie einer positiven Beeinflussung der Aromenbildung im Wein. Für eine optimale Extraktion wird die, aufgrund der Gärkohlenensäure, nach oben schwimmende Maische immer wieder untergetauscht bzw. mit dem Most überpumpt.

### **Most**

Vorstufe zum Wein. Unter Most versteht man den gekelterten Traubensaft, der dann zu Wein vergoren wird.

### **Mostgewicht**

Maß für den Gehalt an natürlichem Zucker im Most vor der Gärung. Das Mostgewicht wird in unterschiedlichen Einheiten wie z.B. Oechsle oder Klosterneuburger Waage gemessen.

### **Moussierpunkt**

Raue Stelle im Glas, die dort extra angebracht ist, damit die Kohlenensäure aus dem Glas aufsteigen kann. Guten Gläser haben eine solche Stelle, mit einem Diamantstift kann man auch selbst einen Moussierpunkt anbringen.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

## **N**

### **Nachdruck**

Wein aus der letzten Pressung. Dieser darf nicht in die Cuvées für die Champagnerherstellung eingebracht werden.

### **Nachgeschmack**

siehe [Abgang](#)

### **Naturhefe**

Wilde Hefen, die als Sporen im Boden überwintern, später über Trauben und Luft in den Most gelangen, wo sie die Gärung auslösen können. Typische Gärmethode im ökologischen

Weinbau.

## Neuzüchtung

Rebsorte, die zur Verbesserung bestimmter Merkmale aus zwei verschiedenen Ausgangsreben gekreuzt wurde. Bis eine Neuzüchtung zum Anbau freigegeben wird, vergehen erst einmal viele Jahre mit Versuchen und Prüfungen im Anbau.

## Nichtflüchtige Säuren

Zu diesen Säuren gehören vor allem die Wein- und die Apfelsäure. Sie lassen sich auch nicht durch Destillation aus dem Wein entfernen. Sie verleihen dem Wein seine Frische und einen gewissen Widerstand gegen Bakterien.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

# O

## Obstwein

Praktisch jede Frucht, in der Zucker vorhanden ist, kann zur Weinherstellung genutzt werden. Allerdings bereiten geringe Zuckergehalte und oft sehr hohe Säurekonzentrationen Probleme. Außerdem finden die zur Vergärung notwendigen Hefen nur einen geringen Nährstoffgehalt vor. Obstwein sollte möglichst schnell konsumiert werden.

## Oechsle (Oe) / Oechslegrad

Maßeinheit zur Feststellung des Mostgewichtes. Benannt nach dem Erfinder der Oechslewaage, dem deutschen Mechaniker Ferdinand Oechsle. Mit der Oechslewaage wird das spezifische Gewicht des Mostes gemessen, also um wie viel ein Liter Traubenmost schwerer ist als ein Liter Wasser. Dies wird in Grad Oe angegeben. So hat zum Beispiel bei 80 Grad Oe der Most ein spezifisches Gewicht von 1,080. Für die verschiedenen Prädikatsstufen sind im deutschen Weingesetz Mindestmostgewichte festgelegt. Die Maßeinheit ist hauptsächlich in Deutschland, der Schweiz und in Luxemburg gebräuchlich.

## Önologie

Weinwissenschaft. Sie umfasst alles vom Weinbau bis zur Weinbereitung.

## Önologe

Absolvent einer Weinbauschule. Hochqualifizierte Fachkraft, die alle Bereiche des Weinbaus und der Weinbereitung fachlich begleitet.

## Oxidation

Vorgang im Wein, der durch direkten Kontakt mit Sauerstoff zu einer Veränderung von Farbe und Geschmack führt. In größerem Maße ist eine Oxidation unerwünscht und wird während der Weinbereitung möglichst verhindert, allerdings wird sie als Mikro-Oxidation beim Ausbau zum Teil bewusst herbeigeführt.

### **oxidativer Ausbau**

Methode der Weinbereitung, in der eine kontrollierte Oxidation während der Gärung zugelassen wird. Sie wird vor allem bei Süßwein angewandt.

[Zum Seitenanfang](#)

---

## **P**

### **Pantschen**

Unerlaubte Verfälschung von Wein, beispielsweise durch die Zugabe verbotener Stoffe.

### **Pegelwein**

Wein, der bei Verkostungen als gemeinsamer Maßstab zur Bewertung ausgeschenkt wird. Die geschicht zu Beginn und während der Verkostung.

### **Pfropfen**

Technik aus dem Gartenbau, die bei der Kreuzung zweier Rebsorten angewandt wird. Dieses Verfahren wurde nach der Reblausplage für den Weinbau notwendig, um die Pflanzen resistent zu machen.

### **Prädikatswein**

Weine der höheren Qualitätsstufen, wie zum Beispiel Spät- oder Auslesen. Ist in Deutschland auch eine Klassifizierung für natursüße, also nicht angereicherte Weine.

### **Prestige Cuvée**

Spitzenerzeugnisse der Champagnerhäuser.

[Zum Seitenanfang](#)

---

## **Q**

### **QbA**

„Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete“ ist die zweithöchste Qualitätsstufe in Deutschland. Sie müssen und aus einem der 13 deutschen Anbaugebiete stammen und ein für jedes Anbaugebiet und jede Rebsorte individuell bestimmtes Mindestmostgewicht nachweisen. Weine dieser Stufe dürfen zur Erhöhung des Alkoholgehalts mit Zucker angereichert werden.

### **QmP**

„Qualitätswein mit Prädikat“ ist die höchste deutsche Qualitätsstufe und umfasst die Prädikatsstufen Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein und Trockenbeerenauslese. Die Einordnung in die jeweiligen Stufen ist abhängig vom Mostgewicht der Trauben, das je nach Sorte und Anbaugebiet individuell festgelegt ist.

## Qualitätswein

Alle Weine in Deutschland, die nicht unter die Kategorie Tafel- oder Landwein fallen.

## Quevri

Traditionsreiches georgisches Ausbauverfahren. Der Wein wird hierbei in Erde vergrabenen Tongefäßen vergoren. Üblicherweise werden auch Kerne und Stängel absichtlich mit vergoren. Die Kunst besteht darin, vor allem die erwünschten Stoffe in den Wein übergehen zu lassen.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

## R

### Reblaus

Gefährlicher Schädling der Weinrebe. Sie greift das Wurzelwerk der Rebe an und entzieht ihr auf diese Weise Nährstoffe. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Reblaus mit amerikanischen Reben nach Europa eingeschleppt und sorgte für die Vernichtung fast des gesamten europäischen Rebbestandes. Die Laus ist vielerorts durch die Pfropfung auf resistente Wurzelstöcke ausgeschaltet.

### Rebveredelung

Das Pfropfen europäischer Edelreiser, die sich für Trauben- und Weingewinnung eignen, auf reblausresistente Amerikaner-Unterlagenreben.

### Refraktometer

Messgerät zur Bestimmung des Mostgewichtes mittels Lichtbrechung.

### Restzucker / Restsüße

Zuckermenge, die nach dem natürlichen Ende oder dem gezielten Abstoppen der Gärung im Wein zurückbleibt. Sie bestimmt ob der Wein trocken, halbtrocken, lieblich oder süß ist. Wird beispielsweise der gesamte Zucker vergoren, erhält man einen trockenen Wein. Für einen lieblichen Wein, muss die Gärung vorzeitig gestoppt werden.

### Rütteln

Tätigkeit bei der Schaumweinherstellung. Nach Beendigung der zweiten Gärung werden die Flaschen in speziellen Vorrichtungen vorsichtig bewegt (gerüttelt) und dabei immer steiler kopfüber gestellt. Dadurch bewegt sich die Hefe zum Korken hin und wird später beim Degorgieren entfernt. Sinn des Rüttelns ist die optische Klarheit des Schaumweins.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

## S

### Säure

Die Säuren sind die Hauptgeschmacksträger, neben dem Alkohol, des Weines. Zuviel davon lässt den Wein jedoch richtig sauer schmecken, besonders wenn durch falsche Lagerung Essigsäure im Wein entsteht, denn dann schmeckt der Wein wie Essig.

Wichtiger Traubenbestandteil, der sich auf Geschmack, Qualität und Farbe des Weines sowie den Gärvorgang und die Bakterien im Most auswirkt. Wichtigste Säuren sind die Apfel- und die Weinsäure. Eine gut dosierte Säure trägt zur Ausgewogenheit des Weines bei.

### **Schaumwein**

Oberbegriff für alle perlenden Weine wie beispielsweise Champagner oder Sekt.

### **Schilfwein**

Wein aus Trauben, die zuvor wochenlang auf Schilf oder Stroh getrocknet wurden. Vom Geschmack ähnelt der Wein Sherry.

### **Schönung**

siehe [Klärung](#)

### **Schwefeln**

Maßnahme bei der dem Most oder dem Wein Schwefel hinzugefügt werden, um diese vor Krankheiten zu schützen. Der Gehalt an schwefliger Säure im Wein ist nach internationalen Bestimmungen geregelt und darf die zulässigen Höchstmengen nicht übersteigen.

### **Schwund**

Absinken der Flüssigkeit, während längerer Fass- oder Flaschenlagerung.

### **Sommelier**

Französisch für Weinkellner. Er ist im Restaurant für den Weinbestand, die Pflege, die Weinkarte, Weinempfehlungen beim Gast und den Weinservice zuständig.

### **Spätlese**

Prädikatsstufe für Qualitätsweine mit Prädikat. Die Trauben für solche Weine werden erst spät gelesen, damit sie mehr Sonne abbekommen und somit der Zuckergehalt und das Mostgewicht steigen. Deshalb sind Spätleseweine oft süß bzw. haben sie als trockener Wein einen hohen Alkoholgehalt.

### **Spritten**

Verfahren, bei dem vor Ende des Gärprozesses ein wenig Weinbrand in den Wein gegeben wird. Hierdurch steigt der Alkohol- und Fruchtzuckergehalt, weil der Zucker nicht komplett vergoren wird.

[Zum Seitenanfang](#)

---

**T**

### **Tafeltraube**

Trauben, die nur zum Verzehr und nicht zur Weinproduktion bestimmt sind.

### **Tafelwein**

Niedrigste Qualitätsstufe in Deutschland. Allerdings ist der Begriff nicht unbedingt ein Merkmal für schlechte Qualität, denn Erzeuger stufen auch ihre Spitzenprodukte zu Tafelwein ab, wenn die Produktion nicht den üblichen Methoden entspricht.

### **Tannine**

siehe [Gerbstoffe](#)

### **Trester**

Rückstand aus Kernen, Stengeln und Schalen nach dem die Trauben gekeltert wurden. Die Bezeichnung wird oft auch für den aus Trester gebrannten Tresterschnaps verwendet.

### **Trocken**

Bezeichnung für durchgegozene Weine oder Weine mit geringem Restzucker. Der Restzuckeranteil kann in Deutschland, abhängig von der vorhandenen Säure, zwischen 4 g und 9 g liegen. Weine aus französischer, spanischer oder italienischer Erzeugung dürfen maximal 2 g Restsüße haben.

### **Trockenbeerenauslese**

Reifste Qualitätsstufe deutscher Weine. Die Beeren müssen dazu unter Einfluss der Edelfäule einschrumpfen und ein vorgegebenes Mindestmostgewicht erreichen. Wächst nur in seltenen Jahrgängen.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

## **U**

### **Überpumpen**

Verfahren, bei der Maischegärung. Der Most wird regelmäßig über die oben schwimmende Maische gepumpt, um eine optimale Extraktion von Farb- und Gerbstoffen zu erreichen.

### **Umschlagen**

Ungewollte Gärung, die durch Fehler beim Filtern hervorgerufen werden kann.

### **Unterlage**

Unterteil eines Rebstocks, der bei der Rebveredlung mit dem so genannten Edelreis verbunden wird.

### **Urban**

Schutzpatron der Winzer und des Weines.



## [Zum Seitenanfang](#)

---

### V

#### **Veredelung**

siehe [Rebveredelung](#)

#### **Verkostung**

siehe [Degustation](#)

#### **Vermählung**

siehe [Assemblage](#)

#### **Vinothek**

Weinhandlung mit besonderen Weinprodukten bzw. Weinprodukten von hoher Qualität.

#### **vorklären**

Abziehen des klaren Mostes vom sedimentierten Trub zwischen Pressung und Gärung. Begünstigt die langsame Vergärung und Reintönigkeit.

#### **Vorlauf**

Most, der bereits ohne Pressung aus dem Bottich läuft.

## [Zum Seitenanfang](#)

---

### W

#### **Weinbruderschaft**

Vereinigung von Weinliebhabern, die sich mit dem Thema Wein beschäftigen. Ihr Ursprung geht auf die Confréries des Chevaliers du Tastevin zurück.

#### **Weingeist**

Destillat aus Wein, das meist zum Spritzen verwendet wird.

#### **Weinfehler**

Mängel und Fehler im Wein, die geruchlich, optisch oder geschmacklich wahrnehmbar sind.

#### **Weinsäure**

Säure, die im Wein am häufigsten vorkommt jedoch in anderen Früchten fast nie anzutreffen ist. Der Weinsäuregehalt kann von Wein zu Wein stark variieren.

#### **Weinstein**

Salz des Kaliums und der Weinsäure. Er ist wie andere Weinkristalle natürlicher Bestandteil von

Most und Wein, geschmacksneutral und kein Grund zur Beanstandung.

### **Winzergenossenschaft**

Zusammenschluss meist kleinerer Weinbaubetriebe, um gegen größere Betriebe bestehen zu können. So werden zum Beispiel teure Maschinen gemeinsam genutzt oder die Werbung gemeinsam zu gestaltet.

### **Winzersekt**

Sekte, die ausschließlich aus den Trauben aus dem Weingut eines Winzers hergestellt werden. Der Begriff wurde 1981 von rheinhessischen Winzern ins Leben gerufen.

[Zum Seitenanfang](#)

---

## X

### **Xérès**

Der französische Begriff steht zum einen für die Region Jerez und zum anderen für Sherry.

[Zum Seitenanfang](#)

---

## Y

### **Yeux de crapauds**

Die "Krötenaugen" bezeichnen große Luftblasen im Champagner.

[Zum Seitenanfang](#)

---

## Z

### **Zentrifugieren**

Methode zur Klärung eines Weins. Durch die Zentrifugalkraft wird der Traubenmost von Trubteilen getrennt. Dieses Verfahren kommt aufgrund seiner Zeit- und Kostenintensität und vor allem weil der Most dabei nicht allzu schonend behandelt wird nur noch selten zum Einsatz.

### **Zuchthefer**

Künstlich hergestellte Hefe zur Vergärung von Most zu Wein. Mit ihr kann man die Ausbildung bestimmter Aromen im Wein beeinflussen.

### **Zusammenstellung**

siehe [Assemblage](#)

### **Zweitgärung**

Gärung, die nach Abschluss des eigentlichen Gärvorgangs eintritt. Sie kann durch Zugabe von Zucker und Hefe bewusst herbei geführt werden und wird bei der Schaumweinherstellung angewendet. Außerdem kann eine Zweitgärung einsetzen, wenn noch Restzucker im Wein vorhanden ist und eine Temperaturerhöhung eintritt.

### **Zweitwein**

Wein, der aus Most hergestellt wird, der den Anforderungen für den Hauptwein des Weinguts nicht genügt. Zweitweine sind deshalb jedoch nicht unbedingt von schlechter Qualität und oft eine preisgünstige Alternative zu einem unbezahlbaren Hauptwein.