

Typische Rebsorten im Markgräflerland

Die Markgräfler Winzer setzen zu großen Teilen auf den Anbau von Weißwein. Über 60% der Rebfläche nehmen der für die Region spezifische Gutedel, Weißer Burgunder, Grauburgunder und Müller-Thurgau ein. Aber auch die rote Spätburgundertraube ist mit 30% Anteil an der Gesamtanbaufläche aus der Markgräfler Weinbaukultur nicht wegzudenken.

In Deutschland fast nur im Markgräflerland vertreten: die Gutedel-Rebe



Als der Markgraf von Baden 1780 die Gutedelrebe aus der Schweiz ins Markgräflerland bringen und dort anbauen ließ, ahnte er wohl nicht, dass er der Gegend einen Schatz verschafft hatte, der noch über 200 Jahre danach nicht an Wert verlieren würde: Das Herzstück des markgräflichen Weines. Die wohl älteste Kulturrebe, die die schon die alten Ägypter anbauten, findet man in Deutschland fast ausschließlich im Markgräflerland vertreten und hier ist sie die Nummer eins unter den Rebsorten. Damit bieten die markgräflichen Winzer eine einzigartige Weindelikatesse aus deutschen Landen. Jung getrunken mundet er besonders gut. Zu leichten Mahlzeiten wie Fisch- und Spargelgerichten, Käseplatten aber auch pur beim abendlichen Schwätzle besticht der Gutedel mit Leichtigkeit und Eleganz.

Der Tausendsassa aus dem Markgräflerland: die Grauburgunder-Rebe

Ein wahrer Tausendsassa ist der vom blauen Spätburgunder abstammende Grauburgunder. Je nach Herstellungsart verspricht die Traube das gesamte Spektrum an Geschmackstypen: Vom leicht-spritzigen Pinot grigio (Kabinett) über den schweren, öligen Grauen Burgunder bis hin zum edelsüßen Dessertwein, dem Ruländer, reicht seine Vielfalt. Der blass- bis goldgelbe Wein ist in jedem Fall ein Genuss und eignet sich zu den unterschiedlichsten Gerichten: Das Grauburgunder Kabinett veredelt Vorspeisen, Fisch, Meeresfrische und Spargel, die Spätlese ergänzt Wild-, Lamm- und Bratengerichte und der edelsüßen Ruländer verleiht dem Dessert

eine besondere Note. Als Spät- und Auslese gehört die Rebe zu den deutschen Spitzenweinen.

Auf Platz drei der Markgräfler Rebsorten: die Müller-Thurgau-Rebe

Der Müller-Thurgau ist ein Jungspund unter den deutschen Rebsorten. Erst vor knapp 130 Jahren schuf der Schweizer Dr. Hermann Müller diese Rebsorte und legte damit den Grundstein zu einer Erfolgsgeschichte. Zwischen 1970 und 1996 belegte der Müller-Thurgau den ersten Platz im deutschen Rebsortenspiegel. Im Markgräflerland hat er einen Flächenanteil von 10% und liegt damit auf Platz drei der hier angebauten Rebsorten. Ihre Trauben liefern duftige, elegante Qualitätsweine mit einem ihnen typischen Muskatton. Der Müller-Thurgau gilt als unkompliziert, ist geschmacklich leicht zugänglich und lässt sich gut mit leichten Speisen kombinieren. Er sollte jung genossen und nicht länger als drei Jahre gelagert werden.

Nummer eins unter den Markgräfler Rotweinen: die Spätburgunder-Rebe



Unter den Rotweinen ist der Spätburgunder nicht nur im Markgräflerland die Nummer eins. Sein vollmundig-samtiger Geschmack und sein fruchtiges Aroma machen ihn zu einem Genuss an kalten Winterabenden. Der Spätburgunder taucht in unterschiedlichen Farben auf. Nicht nur als Rotwein sondern auch als Weißwein (Weißer Spätburgunder), als Weißherbst und als nur in Baden gekelternes Badisch Rotgold erfreut sich der Spätburgunder großer Beliebtheit. Er begleitet hervorragend deftige Fleischgerichte und Käseplatten. Der roséfarbene Weißherbst ergänzt Vorspeisen und weißes Fleisch besonders gut.

Der kleine Bruder des Grauburgunders: die Weißburgunder-Rebe

Der kleine Bruder des Grauburgunders gilt als die hellste Traube aller Burgundersorten. Der aus der seit dem 14. Jahrhundert bekannten Traube gewonnene Wein zeichnet sich durch ein Aroma von Apfel, Mandel, Quitte, Ananas und Zitrone aus. Bei hohen Temperaturen eignet sich besonders der Junge Weißburgunder zu leichten Speisen, Salaten und Spargel. Die Spätauslese harmonisiert mit Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Kalbsragout oder Geflügel.

Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon halten Einzug in den Markgräfler Weinbau

Typische Markgräfler Rebsorten

Geschrieben von: Ruth Müller

Seit einigen Jahren halten, nicht zuletzt dank des hervorragenden Klimas in der Region, unter anderem Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon Einzug in den Markgräfler Weinbau.

Die Chardonnay-Rebe

Der Chardonnay ähnelt dem Grauburgunder im Geschmack. Er gilt als sehr aromatisch und ergänzt leichte Fischgerichte besonders gut.

Die Merlot-Rebe

Die Rebsorte Merlot ist in Deutschland erst seit 1997 zugelassen. Oft wird dem Wein Cabernet Franc beigemischt. Der fruchtige, vollmundige Wein schmeckt zu herzhaften Mahlzeiten wie Wild, Ente und Lamm besonders gut.

Die Cabernet-Sauvignon-Rebe

Mit dem Cabernet Sauvignon hat ein dritter Rotwein in der Region seinen Einzug gehalten. Die besondere Traube, die Aromen von schwarzer Johanesbeere und grüner Paprika enthält, begleitet hervorragend Rinder- und Lammgerichte.

Barriqueausbau im Markgräflerland

Zu ganz neuen Aromen verhilft seit geraumer Zeit der Barriqueausbau, der den Markgräfler Weinen zu mehr Fülle und Körper verhelfen soll. Im Barrique reifen seit den 90er Jahren viele Weine im Markgräflerland.

Externe Links zum Thema:

www.de.wikipedia.org

www.deutscheweine.de

Alle Texte und Bilder unterliegen dem Urheberschutzgesetz.
Bildnachweis (nach Reihenfolge): (1-2) © Dirk Dölker - art-box media