

Reb- und Weinsorten

Weißwein



Grüner Veltliner

Ausgesprochen feinwürzige Nase mit pfeffrigen Anklängen, beim mehrmaligen Hineinriechen kommt auch die Frucht – grüner Apfel, Ringlotten und weißer Pfirsich – zur Geltung; am Gaumen wieder angenehm würzig, jahrgangstypische Säure, noch sehr jung, Apfel dominiert im Abgang.



Riesling

Elegante Pfirsichanklänge in der Nase; komplex, vielschichtig, saftige Frucht am Gaumen, bereits gut entwickelt, dennoch mit Ausbaureserven, bleibt lange haften.



Chardonnay

Kräftige, aber auch strukturierte Nase, zarte Frucht, Quitte; am Gaumen schöne Extraktsüße bei passender Säure, saftig, harmonisch, dicht, langer, fruchtsüßer Abgang, Potential



Weißer Burgunder

Weißburgunder: hochwertig, feines Aroma nach Äpfeln und Birnen, traubig, oft alkoholreich, höchste Qualität als Altwein



Neuburger

zart – fein – milde Würze – vollblumig. Gute Harmonie bei voller Reife



Traminer

Schon von Plinius beschrieben – ein hocharomatischer, oft sehr alkoholreicher Wein, duftet nach Rosen. Ist in fast allen Edelsorten als Kreuzungspartner enthalten.



Gelber Muskateller

Fruchtig-muskierendes Bukett, frische, oft exotische Frucht, meist nicht zu alkoholreich, sorgt für großes Trinkvergnügen



Sauvignon Blanc

intensives Bukett nach Holunderblüten, grünem Paprika und Stachelbeeren. Internationale Spitzensorte

DAC – Wiener Gemischter Satz

kontrollierte Herkunft aus einem Wiener Weingarten mit mindestens drei Sorten. Die Hauptsorte darf nicht mehr als 50 %, die dritte Sorte nicht weniger als 10 % betragen. Max. 12,5 % Alc., trocken, Lagen-DAC mind. 12,5 % Alc. Die Wiener Spezialität seit Jahrhunderten.



Österreichisch Weiß

historische Rebsorte, war vor der Reblaus die Hauptsorte im Kahlengebirge. Genetisch ein Elternteil des Sylvaners, gibt er säurebetonte, speckige und bei Vollreife durchaus kräftige Weine. Schon Beethoven und Schubert wussten ihn zu schätzen.



Rheinriesling

König der Weißweine, hochfein, Aroma von Pfirsich und Marille, lagerfähig, geringer Ertrag – höchste Qualität

Rotwein



Zweigelt

Tiefdunkles Rubingranat; elegant und vielschichtig im Duft, tolle Fruchtausprägung, Kirsche und Anklänge an dunkle Beeren; wunderschöne, klare Frucht am Gaumen, vielschichtig, sehr strukturiert, noch sehr tanninbetont im Abgang, dieser Wein besitzt großes Potential und sollte vor dem Genuss noch lagern, braucht viel Luft.



St. Laurent

Burgunderbukett – fein, köstlich-feurig, zartherb – gefällig, nicht immer mild



Blauer Burgunder (Pinot Noir)

König der Rotweine, Spitzenwein, feinstrukturiert, samtige Eleganz, eher säurearm, wenig Tanninhärte, meist kräftiger Alkohol, fruchtig frisch, Burgunderton, zartes Himbeeraroma

Blaifränkisch



Blaifränkisch

österreichische Spitzenqualität, edles Sortenbukett, eher säurearm und gerbstofffrei



Blauer Portugieser

meist säurearmer Wein – dunkelrot. Wenig Bukett – leicht samtig mild – süffig



Cabernet Sauvignon

internationale, hochwertige internationale Spitzensorte, reift spät, intensives Aroma nach Brombeeren und dunklen Früchten bei genügender Reife, lange lagerfähig, Barriqueausbau oft von Vorteil, gibt auch im Rosé schöne Frucht

PIWI-Sorten

Neuzüchtungen von Edelrebsorten, durch Einkreuzung von pilzresistenten Sorten weniger Pflanzenschutz erforderlich. In Österreich werden weißen Rebsorten Donauriesling, Donauveltliner, Bouvier Stella, Chardonnay Stella, Muskat Stella, Sauvignon Signum/Stella, Veltliner Signum/Solis/Stella, und Welschriesling Stella sowie die Rotweinsorten Blaufränkisch Signum/Solis/Stella, Cabernet Stella, Laurent Stell, Merlot Stella, Pinot Nova, Rathay und Zweigelt Signum/Solis/Stella angebaut. Sind die PIWI-Sorten die Zukunft im Weinbau?

Das passende Glas

Glasformen und ihre Funktionen

Die Zunge ist auf ihrer Oberfläche in Regionen des Geschmacksempfindens eingeteilt: Vorn an der Zungenspitze wird Süße erschmeckt, seitlich vorn Säure, und seitlich weiter hinten Bitterstoffe. Das perfekte Weinglas leitet den Wein auf die je nach Rebsorte optimale Zone der Zunge, wo der erste Geschmackseindruck stattfindet. Dieser erste Geschmackseindruck ist vorherrschend und kann auch durch Bewegen des Weines in der Mundhöhle nicht verändert werden. Insofern ist die Glasform essentiell für den Weingenuss. Diese Zusammenhänge von Glasform und Geschmackswahrnehmung erkannte der österreichische Glasdesigner Prof. Claus Josef Riedel (1925-2004) als erster und setzte sie um in eine revolutionäre Glasserie „Sommeliers“. Diese Serie wurde die Urmutter aller „weingerechten“ Gläser, wird mittlerweile weltweit anerkannt und vielfach imitiert.

Ein Bleikristallglas bietet durch die offenerporigere Materialbeschaffenheit dem Wein eine größere Benetzungsoberfläche und lässt ihn stärker als bei Kristallgläsern an der Glaswand haften. Dies spielt für die Wahrnehmung durch die Nase eine merkbare Rolle: Der Wein dampft an der Glaswandung eines Bleikristallglases intensiver ab.

Weingläser sollten möglichst eine glatte Oberfläche haben, um den Durchblick zu gestatten. Schliffe und Gravuren sind hinderlich, allenfalls kleine Beschriftungen sind hinzunehmen. Bei Sekt- und Champagnergläsern wird in der Produktion innen ein kleiner Fehler, ein Störpunkt bewusst erzeugt: Ein angegossener Punkt oder eine angeschliffene Stelle abseits der Mittelachse. An dieser Stelle setzen sich die Kohlensäure-Bläschen ab und zeigen die aufsteigende Schnur der Perlage des Schaumweines. Probengläser können eine oder zwei Markierungen für die Füllmengen 0,1 ltr. und 0,05 ltr. zeigen: Aus einer Normalflasche (0,7 oder 0,75 ltr.) lassen sich dann sieben oder aber 15 gleichgroße Proben-Portionen ausschenken.

Zur Verkostung existieren spezielle Weingläser. Das berühmteste unter ihnen ist französischen Ursprungs und trägt den Namen l'Impitoyable, das Unbestechliche. Der Kelch dieses Glases ist so eng geschlossen und spitz fokussiert, dass die Gasmoleküle des Weines förmlich gebündelt in die Nase schießen. Kein eventueller Weinfehler bleibt da dem Fachmann unentdeckt.

(auszugsweise aus WIKIPEDIA – Die freie Enzyklopädie)

