

# Riesling, der König des deutschen Weins

Leicht, fruchtig, elegant: Die kleinen Trauben der Rieslingrebe vollbringen Großes!

**B**ei keinem Thema fällt es mir leichter, darüber zu schreiben, als beim Riesling. Ich liebe leichte, fruchtige, feinherbe Kabinett Rieslinge mit unglaublicher Eleganz, Saftigkeit und schöner Mineralität bei oft nur sieben bis neun Prozent Alkohol.

## Klassiker unter den Weißweinen

Die Rieslingtraube wächst in allen 13 Weinanbaugebieten Deutschlands. Sie ist auf etwa 23.000 Hektar bestockt; damit führt die Traube den ersten Platz der Rebsortenstatistik an. Der Ursprung der recht kleinen aber geschmacksintensiven Beeren wird am Mittelrhein vermutet. Dort, wie auch in den Flusstälern von Mosel, Saar oder Ruwer, gedeihen die Reben besonders gut. Die steinigen, zum Teil sehr steilen Hänge an diesen Flüssen sind optimale Wärmespeicher. Zudem wirkt das Wasser als Spiegel, der das Sonnenlicht zusätzlich auf die Steillagen lenkt. So können die spät reifenden Trauben auch in kühlen Regionen extrem lange am Stock bleiben, um ihre optimale Reife zu erreichen.

Die Wurzeln der Rieslingreben reichen einige Meter tief in die Erde.

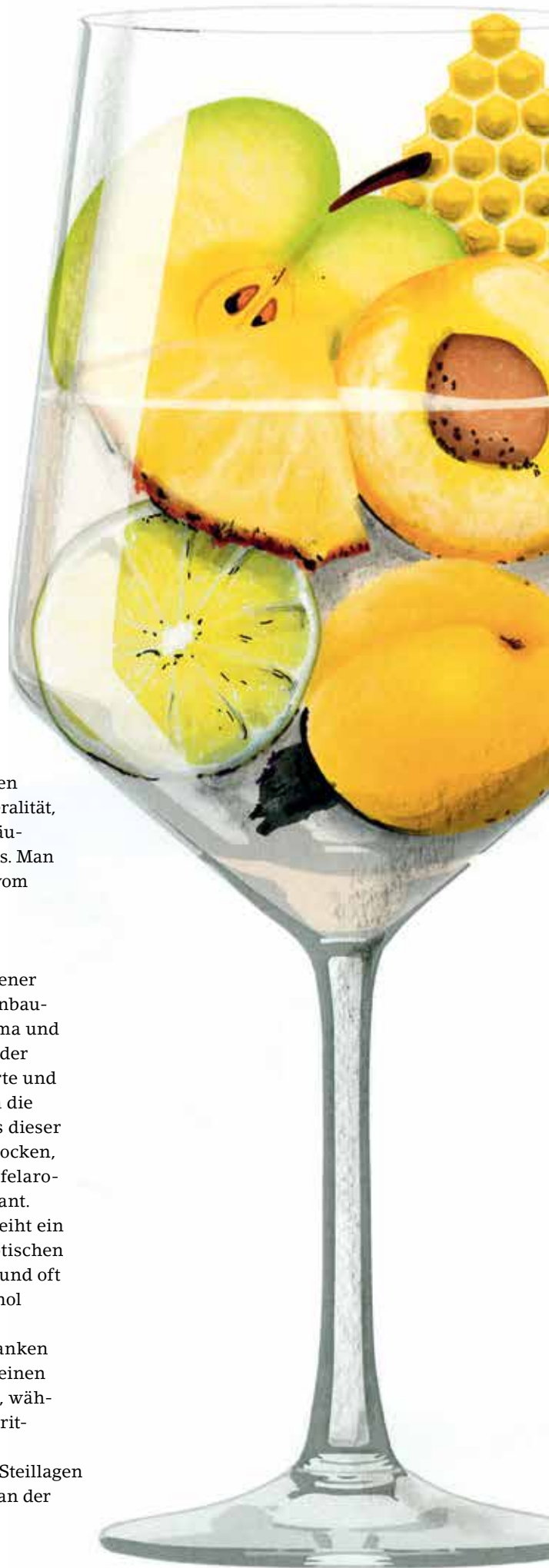
Die Struktur der Unterböden bietet im wahrsten Sinne die Grundlage der Weine. Sie beeinflusst die Wasserversorgung der Reben und wirkt sich auf die Mineralität, das Aroma und die Süße-Säure-Struktur der Trauben aus. Man spricht bei diesen Weinen vom mineralischen Typ.

## Anbaugebiete und Aromen

Die Ausprägung verschiedener Aromen hängt stark von Anbaumethode sowie Boden, Klima und Reben ab. Im Rheingau ist der Riesling die edelste Rebsorte und mit 80 Prozent Anbau auch die vorherrschende. Weine aus dieser Region zeigen sich meist trocken, stahlig, mit Zitrus- und Apfelaromen, mineralisch und elegant.

In der wärmeren Pfalz gedeiht ein vollerer, trockener, mit exotischen Fruchtaromen unterlegter und oft mit bis zu 13 Prozent Alkohol vergorener Riesling.

In Württemberg und in Franken haben Rieslinge hingegen einen etwas erdigeren Charakter, während sie an der Nahe oft spritzig-rassig ausgebaut sind. Der Mittelrhein mit seinen Steillagen ergibt ähnliche Typen wie an der





Mosel: vollmundig-feinfruchtige Weine mit toller Reife und Finesse, wenig Alkohol, knackigen, herzhaften Säuren und großem Extraktreichtum. Rheinhessen mit seinem „Rotliegenden“, einer speziellen Gesteinsmischung, zeigt den typischen Feuersteinton in der Nase und hat damit einen unverwechselbaren Charakter.

### Ausbau

Meistens werden Reinzuchthefen zum Most hinzugefügt, um eine kontrollierte Gärung zu veranlassen. Diese wird entweder in Edelstahl tanks oder in großen Holzfässern durchgeführt. Ausgebaut wird der Riesling ebenfalls in diesen Behältnissen und reift dann in der Flasche nach.

Im Gegensatz zu vielen anderen Weißweinen, die möglichst jung getrunken werden sollten, sind Rieslingweine über Jahre lagerfähig. Ihr hoher Säuregehalt macht sie widerstandsfähiger gegenüber Oxidation.

### Wozu passt welcher Riesling?

Rieslingweine gibt es in jedem Süßegrad, ob völlig trocken oder als richtig süßen Dessertwein. Junge leichte und trockene Rieslingweine liebe ich auf der Terrasse als erfrischende Sommerbegleiter. Feinherbe Rieslinge passen gut zu leichten Gerichten, gedünstetem

See- und Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit hellen Soßen und Geflügel. Halbtrockene bis liebliche Spätlesen harmonieren gut mit Ziegenkäse und schärferen Speisen. Fruchtig süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen sind vorzügliche Begleiter zu fruchtigen Desserts oder zu gereiftem Käse.

Für mich ist es jetzt endlich an der Zeit, meine leider letzte Flasche der Zeltinger Sonnenuhr Spätlese trocken des Jahrganges 2007 von Markus Molitor zu öffnen! ■

## Meine Empfehlungen

### Essence Riesling QbA feinherb 2013

– Weingut S.A. Prüm, Mosel/ Deutschland.

Nicht ganz trockener Riesling mit ausgewogenem Fruchtspiel und ausgeprägter Mineralik, die an die Schieferböden der Mosel erinnert. Preis circa 9 Euro, [www.sapruem.com](http://www.sapruem.com)

### Scharzhofberger Riesling Große

Lage – Weingut Van Volxem, Saar/ Deutschland.

Ein Riesling mit hohem Maß an Mineralität, gepaart mit tropisch eleganten Früchten und ausbalancierter Würze.

Preis circa 20 Euro, [vanvolxem.com](http://vanvolxem.com)

Text: Trixi Bannert | Illustration: Stefan Emmrich  
Fotos: Thinkstock, Andi Löchte

## Der „typische“ Riesling

Der „typische“ Riesling zeigt blassgrüne bis goldgelbe Farben. Riesling mit geringer Reife aus kühleren Gebieten duftet und schmeckt nach Limette und grünen Äpfeln. Weine von reifen Trauben aus warmen Gebieten weisen eher Aromen von Pfirsich oder Aprikose auf. Reben von Schieferböden haben zudem eine mineralische Note. Sie riechen beispielsweise nach Feuerstein. Alle trockenen Rieslingweine weisen eine rassige Säure auf. Eben diese bietet ein gutes Potenzial zur Versektung. Das ist ein Grund, warum sich in vielen Betrieben Winzersekte vom Riesling finden.



## Die Autorin

Trixi Bannert ist IHK-geprüfte Weinfachberaterin und Sommelière. Am 13. März findet unter ihrer Leitung wieder ein Einfach Hausgemacht-Weinworkshops in Münster statt.

[www.seminare.lv.de/einfachhausgemacht](http://www.seminare.lv.de/einfachhausgemacht)