



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

## Weinthema: Assemblage, Blend, Cuvée oder Verschnitt – die geheimnisvollen Unbekannten

### HERKUNFT & BESONDERHEITEN

Vier Worte aus drei Sprachen, die eigentlich exakt das Gleiche bezeichnen: das Mischen von Weinen verschiedener Herkunft, Sorten oder Jahrgänge zur Erzielung besserer Weine.

Während das anglosächsische blending = Verschneiden Anwendung findet bei Getränken, die im Commonwealth Großbritanniens entscheidende Bedeutung hatten – erinnert sei an Tee, Whiskey oder Portwein – haben die französischen Bezeichnungen „Cuvée“ und „Assemblage“ sowie das deutsche „Verschnitt“ ihren Ursprung im Wein bzw. verwandten Getränken.

Bis in die 60er Jahre waren Kellermeister, die eine große Sicherheit beim Verschnitt bewiesen – was v. a. große Erfahrung, gute Degustation und Kenntnisse der relevanten Details erforderte – hochangesehen und bestens bezahlt. Skandale und Missbräuche in Deutschland haben die Kunst des Verschnitts völlig in Misskredit gebracht, ja das Wort „Verschnitt“ ist heute so negativ vorbelastet, dass jeder qualitätsorientierte Winzer eine eventuelle Mischung als Cuvée bezeichnen wird. Und dabei sind viele der teuersten Weine der Welt simple Sortenverschnitte: Premier Crus aus Bordeaux, Nobel-Italiener und viele mehr, ein Paradox, aber wahr!

Die Gründe für das negative Image des Verschnitts sind mannigfaltig. Neben Missbräuchen ist in Deutschland diese Methode nur zu oft zum Egalisieren vieler Weinpartien auf niedrigem Niveau, zur Herstellung von Typen- und Markenweinen für Supermärkte oder zur Kaschierung von geschmacklichen Mängeln angewandt worden. Dabei ist die Grundvoraussetzung für ein Cuvée aus wirtschaftlichen Erwägungen in Vergessenheit geraten. Eine Berechtigung hat aber das Cuvée oder der Verschnitt nur, wenn das geschmackliche Ergebnis der Mischung den Ausgangsweinen deutlich überlegen ist.

Die Zusammenstellung einer solchen Assemblage stellt an Kellermeister und Weingut erhöhte Anforderungen. Das Weingut muss dabei die entsprechenden Weine zur Verfügung stellen. Genau hier liegt aber ein Knackpunkt. Denken Sie allein an die Auswahl geeigneter Rebsorten. Ein gutes Cuvée entsteht im Kopf! Ein geschmackliches Ziel postuliert, die zur Erreichung des Zieles notwendigen Rebsorten und Lagen begutachtet und schon ist festzustellen, dass eine oder mehrere benötigte Rebsorten im Sortiment des Weingutes fehlen. Die Folge kennen Sie – bis die entsprechende Weinbergsfläche bereitgestellt ist und die Neuanlage mit der gewünschten Sorte Ertrag bringt, hat man als Winzer schon mindestens 5 Jahre Zeit verloren. Das bedeutet, das Konzept eines Verschnitts sollte sehr gut fundiert sein, denn ein Fehler in der Sortenwahl kostet sehr schnell weitere 3 Jahre.

Die Anforderungen an den Kellermeister – das englische Wort „winemaker“ hat in diesem Zusammenhang seinen Ursprung – sind ungleich höher als bei reinsortigen Weinen. Denn man muss nicht nur wissen, was man will, sondern auch, wie es zu erreichen ist. Welche Weine passen zueinander, wie ergänzen sie sich in der weiteren Entwicklung, wo liegen die Risiken: Festlegung des Lesezeitpunktes und Vergärungsmethodik. Grundvoraussetzungen sind hier die Erfahrung und die gute organoleptische Probe desjenigen, der das Cuvée dirigiert. Ein guter Verschnitt entsteht zwar im Kopf, ist aber auch Ausdruck der Persönlichkeit, der Vorstellungskraft und der Vorliebe der handelnden Personen.



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

---

## ARTEN VON CUVÉES

---

Grundsätzlich unterscheidet man drei Arten der Assemblage: Lagen-, Sorten- und Jahrgangsverschnitt.

**Jahrgangsverschnitt:** Er ist im deutschen Weinbau sowie im Weltweinbau heute fast ungebräuchlich. Bei Sekt, Champagner, Cognac, Port und Sherry dagegen ist ein Rückgriff auf ältere Jahrgänge zur Abrundung des aktuellen die Standardprozedur. Jahrgangssekte, -champagner oder -ports dagegen werden als Spitzenprodukte des entsprechenden Erzeugers nur in geringen Mengen als Kontrapunkte zu Spitzencuvées erzeugt. So machen z. B. die Jahrgangssekte deutscher Winzer weniger als 1% der deutschen Sekte aus.

**Lagenverschnitt:** Die Berechtigung dieses Cuvées ergibt sich zwangsläufig bei sehr kleinen Besitzungen in bestimmten Einzellagen. Eine optimale Möglichkeit bei benachbarten Lagen ähnlicher Güte und Bodenverhältnisse, wie man sie z. B. in unserem Weingut finden kann, wo einzelne Weinberge des Traiser Nonnengarten nur durch einen 6 m breiten Wirtschaftsweg von anderen des Traiser Rotenfels getrennt sind.

**Sortenverschnitt:** Die am ehesten akzeptierte Form des Cuvées, da einige der teuersten Weine der Welt Verschnitte verschiedener Rebsorten sind. Die Schiene gute Qualität, hohe Preise, bestes Image und damit uneingeschränkte Akzeptanz des Vermischens mehrerer Rebsorten zu einem Wein funktioniert hier optimal. Während Rotweinwinzer durch die starke Gefährdung des Traubengutes durch Niederschläge während der Weinlese und damit erhebliche Farbprobleme durch Fäulnis, immer schon zum Verschnitt frühreifender und spätreifender sowie farbintensiver oder gerbstoffreicher Sorten gezwungen waren, hat beim Weißwein erst durch die Tatsache, dass Cuvées oft viel besser zum Essen passen, die Assemblage an Bedeutung gewonnen. Die Überlegung, Frucht und Rasse des Riesling mit Körper und Fülle der Burgundersorten zu kombinieren, hat hier ihren Ursprung.

Die Technik der Assemblage ist ebenso aufwendig wie bedeutsam für jedes Weingut. Gemäß der Zielsetzung des Cuvées und der Verfügbarkeit der Weine wählt man die entsprechenden Weine aus den verschiedenen Fässern aus. Die Proben werden verkostet, die nicht geeigneten Partien – durchaus nicht die schlechtesten, sondern nur für dieses Cuvée nicht passend – verworfen. Zum nächsten Probetermin werden die Weine aus den positiv eingeschätzten Partien in Messbehältern verschnitten und von drei bis fünf Personen verkostet. In der Regel ergibt sich hier eine Richtung des Verschnittes, die in weiteren Proben verfeinert und/oder überprüft werden muss. Diese Verkostungen in kleinen Teams sind intensive Arbeit, da nicht nur die Qualität der einzelnen Partien und ihre derzeitige Wirkung im Verschnitt verglichen wird, sondern die Einschätzung der zukünftigen Entwicklung des Cuvées berücksichtigt werden muss.

---

## CUVÉES IM WEINGUT DR. CRUSIUS

---

In unserem Angebot finden Sie momentan vier verschiedene Cuvées, zwei davon sind bereits seit vielen Jahren Bestandteil der Weinpreislise, zwei Verschnitte dagegen erst jetzt lieferbar.

1991 war das Geburtsjahr des 1. Verschnittweines in unserem Weingut. Mit dem HC Qualitätswein trocken praktizieren wir hier eine Spezialform des Sortenverschnittes – den gemischten Satz. So bezeichnet man seit altersher Weinberge, in denen mehrere Rebsorten gemeinsam gepflanzt, bearbeitet und geerntet werden. Früher zur Risikominderung herangezogen, war unsere Überlegung von Weinberg



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

und Weinangebot geprägt. Der heutige HC-Weinberg im Traiser Nonnengarten erschien uns für Müller-Thurgau qualitativ zu gut, bei Riesling erwarteten wir in kleineren Jahren Reifeprobleme. Hinzu kam, dass wir den Silvaner erst nach einer Erprobungsphase wieder in unser Weinsortiment aufnehmen wollten. Der Weißburgunder sollte hierzu die Fülle und Kraft liefern. Ziel war ein kräftiger, moderat in Säure aber aromatischer, trockener Literwein. Nach der Ernte 1997 haben wir aufgrund der starken Frostschädigungen im April die Silvanerreben gerodet und durch die Rebsorte Auxerrois ersetzt.

Verantwortlich für das zweite Cuvée war eigentlich ein Missgeschick im sonst so formidablen Jahrgang '94. Die 94er Weißburgunder Spätlese war nach der Gärung statt trocken nur im halbtrockenen Bereich angesiedelt. Nach intensivem Verkosten mehrerer Fässer mit trockenen Riesling Spätlesen aus dem gleichen Jahrgang, fanden wir eine Mischung, auf die wir heute noch stolz sind. Unsere Begeisterung für das Cuvée Weißburgunder & Riesling Spätlese trocken werden Sie spätestens nach der Verkostung des 98er verstehen. In Jahren wie 1995 und 1996 bieten wir dieses Sortencuvée als halbtrockenen Qualitätswein an.

Das dritte Cuvée 98er Traiser Weißburgunder & Auxerrois Qualitätswein trocken hat eine längere Vorgeschichte und ist eventuell nur eine Studie zur endgültigen Assemblage. Der weltweiten Euphorie über Chardonnay habe ich nie völlig folgen können. Zu oft waren mir die Weine zu fett, zu alkohollastig, holzbetont und mit grünen bis nussigen Aromen zu fremdartig. Die überaus positiven Erfahrungen mit Weißburgunder und die Lust auf Grauburgunder und Auxerrois ließen die Möglichkeiten eines Cuvées inklusive Chardonnay offenkundig werden. Frost 1997, Rehfraß 1998 haben zwar Chardonnay bisher nicht zum Bestandteil des Verschnitts werden lassen, aber mit der Kombination Weißburgunder, Auxerrois und Ausbau im kleinen Holzfass ist es uns ein Wein gelungen, der sich sicher nicht hinter „Neue Welt Weinen“ verstecken muss.

Zur Versteigerung 1999 und damit rechtzeitig zum Millenium werden mir Ihnen die neuste Kreation – 98er Dr. Crusius Millenium Riesling Auslese – ein Lagencuvée der besonderen Art vorstellen. Der Ursprung liegt eindeutig in der Konstellation der 98er Weinernte. Auf der einen Seite die hochreife, botrytisbetonte vom Felsenberg, dort der säurefrische, mächtige Eiswein (150° Oechsle) aus dem Nonnengarten. Dies ergibt die Fülle und Reife, die auch für Riesling beim Ausbau im kleinen Holzfass positive Entwicklungen erwarten lässt. Sehr dezente Holznoten im Abgang, eine unerhörte Frucht und Kraft prägen diesen Verschnitt. Zum Dessert eine Wucht!

Mit dem Cuvée kombinieren wir die Vorteile so unterschiedlicher Rebsorten wie Riesling, Auxerrois, Chardonnay, Weißburgunder oder Grauburgunder. Erstes Ziel unseres Weingutes ist und wird auch immer die Erzeugung sortenreiner Spitzenweine bleiben. Cuvées erweitern lediglich die Möglichkeiten, einen Wein zu schaffen, der mehr ist als nur eine Laune der Natur, sondern eine spannende Kombination unterschiedlicher Temperamente.