



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Weinthema: Schwarzriesling

HERKUNFT & VERBREITUNG

Schwarzriesling ist in unserem Rebsortiment eine Besonderheit, die auf meine Studienzeit in Stuttgart zurückgeht, wo ich Württembergische Rebsorten häufig verkosten konnte. Gerade der Schwarzriesling als naher Verwandter des Spätburgunders übte eine gewisse Faszination aus, so dass ich Ende der 90er Jahre auf 2800 m² Schwarzriesling pflanzte.

Schwarzriesling ist die am einfachsten zu erkennende Rebsorte in den deutschen Weinbergen. Die starke weiße Behaarung vor allem an den Triebspitzen und jungen Blättern lässt den Weinberg wie mit Mehlstaub bestäubt erscheinen. Der Zweitname in Deutschland – Müllerrebe – ist daher eine logische Konsequenz. Auch in Frankreich, wo die Müllerrebe Bestandteil des Champagners ist, geht der Name Pinot meunier (meunier = Müller) in die gleiche Richtung und unterstreicht dazu die enge Verwandtschaft zu den Burgundersorten (franz.: Pinot).

In den deutschen Fachbüchern wird der Schwarzriesling immer als Mutation des Spätburgunders bezeichnet, die vor 4 Jahrhunderten über Frankreich ihren Weg nach Deutschland fand. Heute hat man durch genauere gentechnische Untersuchungen feststellen können, dass die verwandtschaftlichen Beziehungen zwar sehr eng, aber genau entgegengesetzt sind. Schwarzriesling ist sozusagen die Mutter der Pinot (Burgunder-) Familie. Aus dieser Rebsorte sind alle heute bekannten Burgundersorten durch Mutation hervorgegangen.

Die Verbreitung der Sorte ist auf zwei Schwerpunkte und verschiedene geringere Vorkommen beschränkt. In Frankreich dominiert die Champagne mit bis zu 8000 ha, daneben geringer Anbau im Elsass und an der Loire. In Deutschland ist Württemberg (1800 ha) die zweite Heimat der Müllerrebe geworden und hier vor allem die Region Heilbronn und Laufen am Neckar. Daneben wird der Ausbau in Rheinhessen, Pfalz, Nordbaden, Franken und an der Nahe gepflegt. Insgesamt sind in Deutschland 2.459 ha (Stand 31.07.2005) mit leicht zurückgehender Tendenz im Anbau. An der Nahe sind davon, nach neuesten statistischen Werten, gerade mal 7,8 ha zu finden. Eine absolute Rarität.

MERKMALE

Charakterisiert wird diese Sorte neben der auffallenden Behaarung durch einen späten Austrieb, eine gute Holzreife und eine späte Blüte. Sie gilt als ertragssicher, wobei Erträge über 8000 t/ha qualitativ kritisch anzusehen sind. Die Weine sind fruchtig, von der Fülle her jedoch nicht ganz mit der des Spätburgunders zu vergleichen. Die Farbe der Weine ist von einem intensiven Granatrot. Sehr angenehm auch als Rosé und wird, da die Farbe ausschließlich in der Beerenhaut befindlich ist, bei schnellem Abpressen sogar Weißwein ähnlich als Blanc de Noir ausfallen (siehe Champagne).

Faszinierend für uns ist der sortencharakteristische Geschmack, bei dem zwar die Fruchtnoten stark in den Vordergrund drängen, aber im Gegensatz zum Spätburgunder zusätzlich eine erdige, würzige Komponente vorhanden ist, welche den Schwarzriesling für ein Cuvée geradezu prädestiniert.

Nachteil dieser Sorte ist zuerst die dichtbeerige Traube, die eine sehr hohe Anfälligkeit für Fäulnis (*Botrytis cinerea*) bedingt und daneben die Tatsache, dass die Triebe sich sehr schlecht mit ihren Ranken am



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Drahtgerüst der Rebzeile festklammern. Die Laubarbeiten müssen daher meist mit doppeltem Aufwand betrieben werden.

DER SCHWARZRIESLING IM WEINGUT DR. CRUSIUS

Bei der Weinbereitung fahren wir im Weingut Dr. Crusius meist doppelgleisig. Standard ist die Roségewinnung aus gesunden Trauben als Alternative zum Spätburgunder mit frischer Säure und Eleganz. Daneben erzeugen wir einen Rotwein, der das Grundgerüst für unsere rote Cuvée RC darstellt. Mit seiner fruchtigen, harmonischen Art, die sich äußerst angenehm mit dem tannin- und farbstarke Weinen der Sorte Domina verbindet, ist der Schwarzriesling zum unverzichtbaren Bestandteil unseres Weinsortiments geworden.

Abhängig von den Erntebedingungen haben wir folgende Weine der Sorte Schwarzriesling im Angebot:

Traiser Schwarzriesling

Rosé trocken

RC

Rotwein trocken

Die Rotweine empfehlen wir zu Braten und Wild, den Schwarzriesling Rosé als gut gekühlter Begleiter eines Grillabends oder zu Risotto und Reisgerichten.