



stern journal

Höhenflug
Winzer in steilen
Weinbergen

Weitblick
Moderner
und nachhaltiger
Anbau

Romantisch
Dichter und
Denker, die den
Wein liebten

Wein erleben

Die 13 deutschen Anbauregionen
entdecken und genießen



Willkommen
in besten Lagen.
deutscheweine.de



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

haben Sie es auch schon einmal geschmeckt? Das Klima, in dem die Trauben gereift sind? Der Boden, auf dem die Reben gewachsen sind? Mit jedem Schluck verraten die Weine der deutschen Winzer, woher sie kommen. Keiner ist wie der andere. Sie sind so unterschiedlich wie jedes der 13 Weinanbaugebiete in Deutschland. Längst haben sie einen internationalen Ruf, viele Auszeichnungen gewonnen und begeistern mit innovativen Kreationen. Wie das immer wieder gelingt, verraten die Weinanbaugebiete in diesem Heft. Winzer brillieren mit neuen

Ideen, sind innovativ und zeigen ihre Technik für die steilsten Weinberge Europas, Straußwirtschaften öffnen die Türen für ihre Gäste – und es erwartet Sie natürlich viel Geschmack. Die Vielfalt der deutschen Weine ist fast unbeschreiblich. Das haben schon die Römer, Schiller, Hölderlin, Götz von Berlichingen und August der Starke geschätzt. Auch sie begegnen uns auf unserer genussvollen Reise durch die Weinlagen Deutschlands. Kommen Sie mit und lassen Sie sich von den 13 Weinregionen überraschen. *Ihre Redaktion*

IM LAND DER GUTEN WEINE Mit viel Ehrgeiz und Leidenschaft wird in Deutschland Wein angebaut. Klassiker wie Riesling und Spätburgunder fühlen sich hier in den Weinbergen wohl, ebenso wie die neueren Pflanzungen von Cabernet Sauvignon und Chardonnay



Inhalt



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

- | | | |
|--|--|--|
| <p>3 WEINLAGEN 13 einzigartige Anbauregionen in Deutschland</p> <p>4 AHR Ein paradiesisches Tal für den Spätburgunder</p> <p>5 MOSEL Abenteuerliche Weinlese in Europas steilsten Weinbergen</p> <p>7 SACHSEN Spezialitäten, Raritäten und royale Genüsse</p> <p>8 MITTELRHEIN Riesling aus dem UNESCO-Welterbe</p> <p>10 SAALE-UNSTRUT Coole Weine aus dem hohen Norden</p> | <p>11 BADEN Des Kaisers erster Burgunder am Bodensee</p> <p>13 RHEINGAU Am Rheinbogen ist im Riesling Musik</p> <p>14 NAHE Geheimtipp im Südwesten: echte Typen garantiert</p> <p>16 PFALZ Savoir-vivre entlang der Deutschen Weinstraße</p> <p>17 WÜRTTEMBERG Wo der Wein schon Dichter und Ritter begeisterte</p> <p>19 FRANKEN Weinkultur, Silvaner und stolze Winzer</p> | <p>20 HESSISCHE BERGSTRASSE Frühe Blüten, seltene Trauben</p> <p>22 RHEINHESSEN Alles im Fluss und junge Winzer am Ruder</p> <p>23 WISSEN Weingenuss zu Hause</p> |
|--|--|--|

Impressum

ANZEIGEN-SONDERVERÖFFENTLICHUNG im Auftrag von Deutsches Weininstitut GmbH Platz des Weines 2 55294 Bodenheim

DRUCK Mohn Media Mohndruck GmbH Carl-Bertelsmann-Str. 161 M 33311 Gütersloh



Die 13 deutschen Weinregionen sind geschützte Ursprungsbezeichnungen.



INDIVIDUALISTEN IM GLAS Jeder deutsche Wein trägt die Handschrift der Landschaft, in der er gewachsen ist. Die Aromen sind einzigartig – beim Rosé, Weiß- und Rotwein oder im prickelnden Sekt

Willkommen in besten Lagen

KAUM EIN LAND bietet solch eine Vielfalt an Weinen wie Deutschland. Boden, Klima, Rebe, Jahrgang und natürlich die Kunst des Winzers – all das lässt sich bei einem Besuch entdecken oder in einem Glas Wein schmecken

Wie gemalt verteilen sich die 13 Weinanbaugebiete über Deutschland. Aus gutem Grund. Denn nur dort finden die verschiedenen Weinsorten das, was sie brauchen: ihr Terroir. Der richtige Boden, sonnenwarme und geschützte Lagen sowie mildes, gerne auch mediterranes Klima – das es sogar in Deutschland gibt. In einer der nördlichsten Weinregionen der Welt profitieren die Trauben von einer langen Vegetationsperiode. Sie reifen langsam, bewahren sich

ihre fruchtige Säure, entwickeln natürlichen Zucker und nehmen – je nach Standort – besondere Mineralien aus dem Boden auf. So entstehen Weine mit einem ganz eigenen Charakter. Diese Verbindung zwischen Geschmack und Ursprung ist einzigartig auf der Welt und so sind die Namen der 13 deutschen Weinanbaugebiete von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) anerkannt. Eine Flasche darf nur den Namen

der Region tragen, wenn der Wein zu 100 Prozent aus dieser Region stammt. Außerdem muss das Etikett noch weitere Informationen enthalten wie den Winzer und natürlich die Güteklasse, von Landbis Prädikatswein. Am besten schmecken die Weine direkt auf den Weingütern bei einer Weinprobe, umgeben von der Landschaft, in der die Trauben gewachsen sind. Die 13 Weinregionen in Deutschland bieten dafür viele schöne Gelegenheiten.

FOTOS: TITEL: DWI; INHALT: TOBIAS ATTENBERGER (FLUSSSTAL), DWI (WEINERTE), ISTOCK (PEOPLEIMAGES), KARTE: DWI



schen viele Fans in der „Slow Food“-Bewegung in Deutschland gefunden hat. Er ist weich und duftig, mit intensiv rubinroter Farbe. Seine Reben mögen es nicht zu heiß und so fühlt er sich in der Ahr-Region, in der es nachts deutlich kühler als tagsüber ist, sehr wohl.

Die Winzer nutzen aber nicht nur die guten klimatischen Bedingungen im größten zusammenhängenden Rotweinanbaugebiet Deutschlands, sondern auch die verschiedenen Böden. Denn sie beeinflussen die geschmacklichen Ausprägungen der Weine ganz wesentlich und ermöglichen viel Spielraum – besonders den Jungwinzern für ihre Cuvées. Ihre Kreationen aus unterschiedlichen Weinen der Region tragen das Feuer des Basalts, die klare Frucht des Sandsteins und die

Frische der Auen in sich. Der Spätburgunder profitiert vom Schiefer in den Böden, auf dem er nur hier und sonst nirgendwo in Deutschland wächst und der ihm besonders ausdrucksstarke Aromen verleiht. Ein Geschmackserlebnis, das die Gourmetrestaurants an der Ahr für sich zu nutzen wissen. Sie stimmen gemeinsam mit den Winzern ihre Menüs auf die Weine der Region ab, zu denen auch Müller-Thurgau, Kerner, Grau- und Weißburgunder zählen. Vor dem Dinner können weinbegeisterte Urlauber auf Kräuter- oder Weinbergwanderungen ihr Wissen über das Tal der roten Trauben erweitern sowie Kochshows erleben oder Einblicke in die Kunst des Weinbrands erhalten. Die Türen der Winzer stehen ihnen offen. ■

Die Ahr – ein Paradies für den Spätburgunder

Lage: im Nordwesten vom Ahrgebirge begrenzt, im Schutz der Eifel
Klima: mild und günstig (Kölner Bucht), teilweise treibhausartig in Steillagen
Böden: tiefgründig und lössreich im unteren Ahrtal, steinhaltig, teilweise Schiefer und vulkanisches Gestein im mittleren Ahrtal
Rebfläche*: 562 Hektar
Rebsorten*: Spätburgunder (65,3%), Portugieser, Dornfelder, Riesling (8,2%), Müller-Thurgau, Frühburgunder (6,1%)
ahrwein.de

*Stand: März 2020

WILDROMANTIK IM AHRTAL
 Die Weinberge entlang der Ahr bieten dem Spätburgunder der Region einen besonderen Boden: Schiefer. Er sorgt für die ausdrucksstarken Aromen der Trauben. Sie wachsen entlang des Rotweinwanderwegs, der zwischen Altenahr und Bad Bodendorf herrliche Ausblicke liefert



AHR

Der Schatz im Ahrtal

NUR KNAPP eine Autostunde von Köln entfernt warten schroffe Felsen, steile Weinberge, herrliche Ausblicke – und eine Rarität unter den Burgunderweinen

Das Spiel aus Licht und Schatten hat in den Weinbergen einen besonderen Zauber. Gerade in den Morgen- und Abendstunden. Ganz nah heran führt der Rotweinwanderweg von Bad Bodendorf bis Altenahr. Auf 35 Kilometern bietet er immer wieder Gelegenheit, anzuhalten und die Landschaft zu genießen. Im Tal schlängelt sich die Ahr in engen Bögen durch eine bizarre Felslandschaft Richtung Rhein, über ihr thront die Rui-

ne der Burg Are, die Weinreben schmiegen sich an karge Hänge. Sie sind steil, sehr steil. Kaum zu glauben, dass die Winzer in diesen oft durch Felsspalten zerklüfteten Bergen überhaupt die Trauben ernten können. Wie machen sie das? Der Weinbau-Lehrpfad auf dem Rotweinwanderweg verrät es. Der Einsatz von Maschinen ist dort kaum möglich und so wird jede Traube mit der Hand gelesen und selektiert. Hier zählt Qualität statt Quantität.

Das Ergebnis sind einige der besten Rotweine Deutschlands, zumeist des Spätburgunders, der in der Region Ahr rund 65 Prozent der Anbaufläche ausmacht. Seine Fruchtaromen erinnern an Blaubeeren, Trockenfrüchte, Erdbeeren und Kirschen – begünstigt durch ein zum Teil mediterranes Klima und fast 1.500 Sonnenstunden pro Jahr. Das genießt auch der fast ausgestorbene Blaue Frühburgunder, eine natürliche Mutation des Spätburgunders, der inzwi-

FOTOS: DWI, DOMINIK KETZ (WEINREBE)



FOTOS: TIMO VOLZ (MONORACK), WEINGUT LUBENTUSHOF

ABENTEUER UND TRADITION
 In manche Weinberge kommen die Mosel-Winzer nur mit einer Monorackbahn. Ihr Lohn sind beste Weine, die in den Weingütern gekellert werden



Verrückte Winzer im Riesling-Canyon

DIE GÄSTE an der Mosel halten regelmäßig den Atem an. Bei zum Teil mehr als 65 Grad Hangneigung wagen die Winzer die Weinlese. Ihr Lohn: Riesling vom Feinsten

Das Erstaunen ist echt. Das Schwindelgefühl auch. Selbst vom bloßen Zuschauen. „You are crazy! Ihr seid verrückt!“, hören die Winzer an der Mosel häufig – egal, woher ihre Besucher kommen. Ob aus New York, London, Oslo oder Berlin. Eine solche Weinlese, wie hier in den steilsten Weinbergen Europas, haben sie

noch nie gesehen. Verrückt zu sein ist dafür vielleicht wirklich von Vorteil. In jedem Fall sind die Winzer verrückt nach der besonderen Qualität ihrer Weine, die unter diesen extremen Bedingungen gedeihen. Der Riesling wächst zwar in vielen Regionen der Welt, aber durch den Anbau auf den Schieferböden im



MOSEL



GENUSS UND HANDARBEIT
In den malerischen Orten entlang der Mosel genießen Gäste Riesling aus der Region. Er wird aus Trauben gekeltert, die in den steilen Hängen mit der Hand gelesen werden, so wie einst schon von den Römern. Die Ruinen ihrer Villen und Paläste sind noch heute zu bestaunen. Es ist die weltweit größte Dichte an Funden aus der römischen Zeit



„Riesling-Canyon“ reifen einzigartige Weißweine: mineralisch, elegant, mit Aromen von Kräutern und Früchten und moderatem Alkoholgehalt. Von trocken über feinherb bis zu jahrzehntelang haltbaren Raritäten mit nobler Süße, von denen einige bei Auktionen Rekordpreise erzielen. Auch Rosé und Rotwein sind auf den meisten Weingütern zu finden, ebenso wie Winzersekt und Crémant. Für diese Weinvielfalt werden unter anderem auf 62 Prozent der rund 8.700 Hektar umfassenden Weinberge Riesling-Reben angebaut – unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mosel“. Dazu gehören auch die Weine von den Rebflächen an den Nebenflüssen Saar und Ruwer. Die zweitwichtigste Sorte ist hier der Rivaner und auf immerhin 12 Prozent der Flächen wachsen Spät- und Weißburgunder, zunehmend auch Grauburgunder, Chardonnay und Auxerrois. Nicht zu vergessen: der Elbling. Er ist eine uralte Spezialität, die früher weit verbreitet war und heute fast nur noch an der Mosel vorkommt. Aus seinen Trauben werden frische, trockene Weine und feiner Winzersekt gekeltert.

Sie alle gedeihen in den geschützten Tälern der Mosel, in einer der wärmsten Klimazonen Deutschlands, die nicht nur eine große Weinauswahl bietet. Die Flusstäler mit den steilen Hängen und Felsen sind ein wahres Freilicht-Fitness-Studio – für all die Urlauber, die ebenso gerne wie die Winzer aktiv in den Weinbergen unterwegs sind. Für sie gibt es ein riesiges Netz aus Wanderwegen, Kletterrouten und Fahrradstrecken sowie zahlreiche Herausforderungen auf dem Wasser von Kanufahren bis

Wakeboarding. Für den Genuss öffnen täglich Winzerhöfe und Weingüter ihre modernen Vinotheken und urige Gewölbekeller. In den traditionellen Straußwirtschaften werden zum „Wein der (Steilhang-)Helden“ kleine Gerichte angeboten, während er in Spitzenrestaurants zu feinen Menüs serviert wird. Tipp: Als echte Insider kennen die Kultur- und Weinbotschafter die Weine und ihre Geschichte besonders gut und blicken auf ihren Führungen hinter die Kulissen der Weingüter entlang der Mosel. ■

Mosel – die Riesling-Spezialisten

Lage: zwischen Hunsrück und Eifel im Rheinischen Schiefergebirge, entlang der Mosel und ihrer Nebenflüsse Saar und Ruwer
Klima: optimale Erwärmung und optimales Niederschlagsverhältnis in den Steilhängen und Tälern
Böden: an der Obermosel Muschelkalk und Keuper, in den Tälern von Saar und Ruwer sowie an der Mittelmosel Devon-

schiefer, an der Terrassenmosel quarzitischer Sandstein mit Tonschiefer, in Tallagen mit Schotter-, Kies- und Sandablagerungen
Rebfläche*: 8.744 Hektar
Rebsorten*: Riesling, Müller-Thurgau, Elbling, Weißer und Grauer Burgunder, Auxerrois, Spätburgunder
weinland-mosel.de

FOTOS: TIMO VOLZ (WINZERHÄCKE), REINHARD PANTKE (SPITZHÄUSCHEN), DWI

FOTOS: DWI, ADOBE STOCK (BLICK AUF MEISSEN)



SACHSEN



PRICKELNDE LEBENSFREUDE
Im Elbtal herrscht ein besonderes Mikroklima. Die Trauben danken es mit Eleganz und Frische. Und das nicht nur als Wein. Sachsen hat auch eine der ältesten Sekttraditionen Europas. Auf Schloss Wackerbarth wird der Sekt noch heute nach alter Handwerkskunst hergestellt. Auf viel Geschichte blickt auch der Weinbau in Meißen: Schloss Proschwitz ist heute das älteste private Weingut in Sachsen



Von Raritäten und royalen Genüssen

KLEIN, ABER FEIN – könnte das Motto Sachsens sein. Die Region gehört zwar zu den kleinsten Anbaugebieten Deutschlands, hat aber Großes zu bieten

Wie genau die Gründer der ersten Sektmanufaktur Sachsens den Franzosen Johann Joseph Mouzon überzeugten, 1836 nach Radebeul bei Dresden zu ziehen, ist nicht überliefert. Bestens dokumentiert ist hingegen, was danach kam: Aus seiner Heimatstadt Reims brachte der Sektfachmann die Kunst der klassischen Flaschengärung mit.

Der Schaumwein aus dem Elbtal machte rasch Furore – nicht nur an den Tafeln der sächsischen Könige. August der Starke, zu diesem Zeitpunkt allerdings schon gut 100 Jahre tot, hätte ihn sich bestimmt ebenfalls munden lassen. Immerhin gehörte der Kurfürst zu den bedeutendsten Gourmets Sachsens, ließ sich regelmäßig

Elbtalwein schmecken und förderte auch aktiv den Weinbau. Er erhob sogar Weinberge zur königlichen Weinbergslage, wie den „Goldenen Wagen“ in Radebeul. Heute ist dieser mit seinen Terrassen ein schönes Beispiel für die Herausforderungen des Weinbaus in der Region. Denn prägend für die Weinkulturlandschaft im

→

SACHSEN

WAHRHAFT
KÖNIGLICH
Geschichte be-
gegnet man hier
auf Schritt und
Tritt. Zu Füßen
der Weinberge
feierte der
sächsische Hof
einst rauschende
Feste. Natur-
lich mit Elbtalwein



Elbtal sind die eindrucksvollen Steillagen und terrassierten Rebflächen. Entstanden am Anfang des 17. Jahrhunderts nach württembergischen Vorbild, ziehen sie noch heute weinbegeisterte Urlauber an und geben den Winzern ihre Lebensgrundlage.

1.900 Winzer gibt es in dem rund 500 Hektar großen Gebiet. 1.800 davon sind Freizeitwinzer, ohne deren persönliches Engagement die Weinlandschaft im Elbtal nicht zu erhalten wäre. Aber es lohnt sich. Im Weinbaugebiet Sachsen reifen die Trauben unter einzigartigen klimatischen Bedingungen: begünstigt durch die hier vorherrschenden Einflüsse des Kontinentalklimas, die großen Temperaturunterschiede zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten sowie durch eine lange Reifezeit. So haben die

Trauben genug Zeit, ihre Aromen voll zu entfalten, behalten aber gleichzeitig ihre natürliche Frische. Die sogenannten „Cool Climate“-Weine der sächsischen Winzer begeistern mit ihrer aromatischen Eleganz und Finesse. Sie werden national und international auch regelmäßig ausgezeichnet.

Aber auch in puncto Vielfalt liegt Sachsen vorn. 60 verschiedene Rebsorten gedeihen hier. Darunter der Goldriesling – ein eleganter Sommerwein, der nur noch von den Elbtalwinzern angebaut wird – sowie ein besonderer Ableger des Traminers, der ausschließlich hier zu finden ist und mit einem blumigen, jedoch gleichzeitig filigranen Aromenspiel überrascht – und das nicht nur als Wein, sondern auch als klassischer Flaschengärsekt. ■

Sachsen – Klasse statt Masse

Lage: Elbtal und Nebentäler zwischen Pirna und Diesbar-Seußlitz über 55 km, daneben Bereiche Elstertal (Sachsen-Anhalt) und Schlieben (Brandenburg)

Klima: milde Jahrestemperaturen, gemäßigtes Kontinentalklima, mittlere Niederschläge

Böden: vielfältig von Granit- und Granitporphyr-Verwitterungen bis zu Lehm, Löss und Sandstein

Rebfläche*: 493 Hektar

Rebsorten*: Müller-Thurgau, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder

dresden-elbland.de

*Stand: März 2020

FOTO: ADOBE STOCK (HOFLOSSNITZ)



MITTELRHEIN



insgesamt 468 Hektar Rebfläche besonders für den Riesling ideale Wachstumsbedingungen bieten. Er entwickelt hier seine nur für diese Region typischen mineralischen Aromen, seinen feinen Duft und eine rassige Säure.

Kein Wunder, dass der Riesling mit 70 Prozent der Anbaufläche im Mittelrhein die Nummer eins unter den Weißweinen ist. Daneben gedeihen noch Müller-Thurgau, Kerner, Grau- und Weißburgunder. Unter den roten Rebsorten dominieren Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser. Eines eint sie alle: die hohe Qualität. Auf sie haben die Winzer ein ganz besonderes Auge. Zum einen entwickelt sich die besondere Güte der Weine ganz natürlich durch die kargen Tonschieferböden in den Steillagen und die temperaturausgleichende Wasseroberfläche des Rheins. Zum anderen wird für die qualitätsvollen Weine der Ertrag der Weinberge gezielt niedrig gehalten. Die Winzer ernten im Schnitt nur 60 hl pro Hektar. Außerdem lassen viele von ihnen einen Teil der

Riesling-Ernte verseken und auch Schnäpse, Liköre und Edelbrände gehören zum Angebot etlicher Weinbaubetriebe.

Sie liegen eingebettet in eine einzigartige Kulturlandschaft, wie das Obere Mittelrheintal, das aus gutem Grund 2002 von der UNESCO zum Welterbe geadelt wurde. Es ist das Herzstück des Anbaugebietes, mit Burgen entlang der Hänge und mittelalterlich anmutenden Dörfern an den Flusswindungen des Rheins. Er fließt durch eine geschichtsträchtige Landschaft, zu der auch die Loreley gehört. Von Clemens Brentano in der Ballade „Zu Bacharach am Rheine“

besungen, lockt der Felsen heute zahlreiche Besucher an. Im angeschlossenen Kultur- und Landschaftspark mit seinen über 100 Jahre alten Bäumen und den barrierefreien Themenwegen lässt sich der Mythos hautnah erleben. An der Felsenspitze angelangt, eröffnen sich spektakuläre Blicke in das canyonartige Durchbruchstal des Rheinischen Schiefergebirges und auf seine Weinberge. Ein Genuss für alle Sinne, denn entlang der Wanderwege verwöhnen die Mittelrheiner ihre Gäste – ob in der Straußwirtschaft oder im gehobenen Restaurant – mit Herzlichkeit und natürlich Wein aus der Region. ■

MYSTISCH
194 Meter über dem Rhein blickt die Loreley ins Tal, in eine wildromantische Landschaft, in der den alten Geschichten nach Berggeister, Zwerge und Nymphen zu Hause sein sollen. Auch die alten Schlösser lassen vergangene Zeiten lebendig werden. Schon damals wurde hier Wein angebaut



Mittelrhein – romantisches Weinland

Lage: 120 km lang auf beiden Seiten des Rheins, von der Nahe bis Koblenz und von Kaub bis zum Siebengebirge

Klima: viele Sonnentage und windgeschützte Lagen; der Rhein wirkt als Wärmespeicher

Böden: Schiefer- und Grauwacke-Verwitterungsböden, verzelte Lössinseln, im Norden Böden vulkanischen Ursprungs

Rebfläche*: 468 Hektar
Rebsorten*: Riesling, Müller-Thurgau und Spätburgunder
mittelrhein-wein.com

*Stand: März 2020

FOTOS: DWI, ADOBE STOCK (LORELEY)



MITTELRHEIN

Traumhaft schöne Aussichten

WER DIE viel besungene Rhein-Romantik im Wein sucht, findet sie auf 120 Kilometern von Bingen bis Bonn. Hier wachsen qualitätsvolle Weine in imposanter Landschaft

Ein Paar feste Schuhe gehören unbedingt ins Gepäck, am besten Wanderstiefel. Im Mittelrhein wartet eine beliebte Herausforderung auf alle, die im Urlaub gerne aktiv sind: der Rheinsteig. Unter Wanderern gilt er mit 320 Kilometern Gesamtlänge als eine der Königsdisziplinen

in Deutschland. Eine seiner vermutlich schönsten Etappen führt von St. Goarshausen nach Kaub und nimmt sportliche 823 Höhenmeter. Die Anstrengung wird belohnt: mit einer unvergleichlichen Aussicht auf die Region Mittelrhein. Darunter zahllose terrassierte Weinberge, die auf



LOHNENDE MÜHE
In den steilen, oft kleinen Rebflächen entlang des Rheintals gedeiht hauptsächlich Riesling. Die Trauben des Weißweins werden sorgsam mit der Hand geerntet



GUTE AUSSICHTEN ...
... bietet so manches Weinberghäuschen. Ursprünglich mal als Unterstand und für Geräte gedacht, haben sich viele zu bewohnbaren Prunkstücken an den Hängen entwickelt. Ebenfalls unbedingt sehenswert: der Naumburger Dom, seit 2018 UNESCO-Welterbestätte, und das Steinerner Album (unten), größtes Steinrelief Europas



SAALE-UNSTRUT

Land aus Wein und Stein

IM NATURPARK Saale-Unstrut-Triasland liegt Deutschlands nördlichstes Weinbaugebiet. In seinem besonderen Klima gedeiht zumeist Weißwein – in reizvoller Flusslandschaft

So nördlich und doch so mediterran: Streuobstwiesen, liebliche Hügel und steile Hänge, Weinterrassen, jahrhundertealte Trockenmauern und dazwischen immer wieder die kleinen Weinberghäuschen. Unten im Tal schlängeln sich beschaulich Saale und Unstrut und oben halten Schlösser und Burgen Wacht. Eine Wander- oder Radtour durch die Gegend ist Romantik pur. Und wenn im Sommer die untergehende Sonne Reben und Wingert in warmes Licht taucht,

fällt es wirklich schwer zu glauben, dass die Region am 51. Grad nördlicher Breite liegt. Zur Orientierung: Etwas weiter westlich treffen hier Irlands Küste und der Nordatlantik aufeinander ... Eine alte Winzerweisheit bringt es auf den Punkt: „Der Boden ist der Vater des Weines, der Rebstock die Mutter und das Klima sein Schicksal.“ Und das Schicksal meint es mit dem Anbaugebiet Saale-Unstrut ausgesprochen gut – mit ausgedehnten Vegetationszei-

ten und einem ausgewogenen Mix von Sonne und Kühle. Die Weinbergflächen liegen meist geschützt in den Flusstälern sowie auf den angrenzenden Flach- oder Steilhanglagen. Das Besondere: An den Flüssen bilden sogenannte Wärmeinseln ein besonders mildes Mikroklima, das tiefen Frostgraden im Winter oder Spätfrösten im Frühjahr trotzt. Außerdem gedeihen dank „Vater“ Muschelkalk und Buntsandstein in der Region feingliedrige und

spritzige Weine. Durch den zumeist trockenen Ausbau kommen komplexe Fruchtaromen, wie reife Birnen und Quitten beim Weißburgunder oder die elegante muskatbetonte Struktur des Müller-Thurgau, gut zum Tragen. Insgesamt sind es über 50 verschiedene Rebsorten, die an Saale und Unstrut für reichlich Vielfalt sorgen – ob als frischer Qualitätswein, Prädikatswein oder gar als edler Winzersekt. Das hat Tradition, denn im Jahr 1824 wurde hier die erste Fabrik Deutschlands für mousierende Weine gegründet. Das imposante Hauptgebäude von

1856 ist noch erhalten und heute Sitz der Naumburger Wein & Sekt Manufaktur. Übrigens mit dem größten in Naturfels gehauenen Gewölbekeller der Region. Allein seine Besichtigung wäre schon Grund genug für eine Weinprobe vor Ort.

Und noch eine steinerne Sehenswürdigkeit sollten Besucher nicht verpassen. Unweit des Ortsteils Großjena in Naumburg prangen an einer großen Sandstein-Terrassenmauer, inmitten eines Weinbergs, zwölf mehr als manns hohe Bildreliefs. Das sogenannte „Steinerne Album“ ist eines der ungewöhnlichsten Denkmäler für Wein und mit 150 Meter Länge das größte Bildrelief im europäischen Kulturraum. Kein Wunder, dass die Region Saale-Unstrut den Titel „Land aus Wein und Stein“ trägt. ■

Saale-Unstrut – das nördlichste Weingebiet

Lage: 51. Breitengrad nördlicher Breite – in den Tälern von Saale und Unstrut

Klima: Jahresmitteltemperatur bei 9,1 °C, geringe Niederschlagsmenge (500 mm/Jahr) und im Schnitt 1.600 Sonnenstunden/Jahr

Böden: Muschelkalk, Buntsandstein, Lösslehm, Kupferschiefer

Rebfläche*: 798 Hektar

Rebsorten*: Müller-Thurgau, Weißburgunder, Riesling, Dornfelder, Bacchus, Silvaner

weinregion-saale-unstrut.de

*Stand: März 2020

BADEN



Die Sonne im Glas genießen

VOM BODENSEE bis hinauf nach Tauberfranken vereint das Weinland Baden eine Vielfalt an Rebsorten. Der Spätburgunder machte den Anfang, auf kaiserliche Anordnung hin

Vollmundig und samtig, mit fruchtigem Aroma und Nuancen von Mandel – der Spätburgunder muss es Kaiser Karl dem Dritten angetan haben. Ihn wählte er als erste Rotweinsorte für den Anbau am Bodensee aus. Das war vor über tausend Jahren. Seitdem haben sich die Burgunderweine zum

Markenzeichen der Region entwickelt und wachsen heute auf über der Hälfte des badischen Weinbaugebiets, das mit 15.836 Hektar das drittgrößte Deutschlands ist. Mit der Rebe im Bodmaner Königsweingarten legte Kaiser Karl der Dritte den Grundstein dafür – ganz in der Tradition seines Ur- →

FOTOS: DWI, ADOBE STOCK (STEINERNES ALBUM, NAUMBURGER DOM)

FOTOS: DWI, DANIEL GODDE (WEINSTOCK)

SORGFALT UND HOHE ANSPRÜCHE
Auf über 5.500 Hektar wird der Spätburgunder in der Region Baden angebaut, seit Jahrtausenden. Böden und Klima sind ideal für die Burgunderreben

BADEN

RHEINGAU



VIELFALT UND QUALITÄT

Aus Baden kommen regelmäßig preisgekrönte Grauburgunder. Angebaut werden sie vorzugsweise im Breisgau, am Tuniberg und am Kaiserstuhl. Warum die Weine bestens gedeihen, verraten die Winzer bei den Führungen durch die Weinberge des drittgrößten Weinbaugebiets Deutschlands

großvaters, Karls des Großen, der als Freund guter Weine auch die Qualität im Blick hatte. Mit seinem Reinheitsgebot um 800 n. Chr. erließ er das wohl erste europäische Weingesetz: das Capitulare de villis. Die heutigen Spätburgunder aus Baden hätten ihm sicher gefallen. Sie zählen oft zu den besten der Welt.

Doch die edle Sorte verlangt viel Sorgfalt und stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. In Baden findet sie optimale Bedingungen und gedeiht in allen neun Regionen: in Tauberfranken, an der Badischen Bergstraße, im Kraichgau, in der Ortenau, im Breisgau, am Kaiserstuhl, Tuniberg, im Markgräflerland und am Bodensee. Vorzugsweise wird sie als trockener Rotwein ausgebaut, macht aber auch als Roséwein, badischer Sekt und Blanc de Noir eine gute Figur. Auch der Grauburgunder, dem die badischen Winzer inzwischen fast 14 Prozent ihrer Anbauflächen widmen, zeigt sich selbstbewusst. Mit seinen meist trockenen, mittelkräftigen und leicht säurebetonten Aromen erhält er regelmäßig Auszeichnungen.

Mit Stolz zählt die Region Baden außerdem als einziges deutsches Weinbaugebiet zur EU-Weinbauzone B. Dafür müssen die Weine höheren Qualitätsanforderungen genügen. Das gelingt ihnen mit dem Klima und Terroir spielend. Spät-, Grau- und Weißburgunder reifen durch reichlich Sonnenstunden in den vermutlich wärmsten Orten Deutschlands am Kaiserstuhl, einem zum Teil naturgeschützten Mittelgebirge. Hier können die Weine direkt bei den Winzern und in den Straußwirtschaften gekostet werden. Diese kleinen Restaurants

öffnen von Frühling bis Herbst, mal im Garten eines Winzerhofs, mal in der edlen Stube. Wer tiefer in die Materie einsteigen möchte, den führen die Winzer durch ihre Weinberge, wo sie Einblicke in ihre tägliche Arbeit geben. Besondere Ausflüge wie auf den Weinlehrpfaden bieten außerdem die „Weinsüden Hotels“, die sich ganz auf weinbegeisterte Urlauber eingestellt haben. Sie kennen die Winzer und Weingüter der Region persönlich und überraschen mit Weinkompetenz und einem gut sortierten Weinkeller. ■

Baden – das Burgunderland

Lage: vom Bodensee entlang der Oberrheinischen Tiefebene über die Badische Bergstraße und den Kraichgau bis Tauberfranken

Klima: sonnig und warm, am Kaiserstuhl wärmste Region Deutschlands

Böden: Moränenschotter am Bodensee, tertiäre Kalk-, Ton- und Mergelböden, riesige Lössabla-

gerungen, vulkanische Böden am Kaiserstuhl und im Markgräflerland, Muschelkalk und Keuper im Kraichgau und Taubergrund

Rebfläche*: 15.836 Hektar

Rebsorten*: Spätburgunder, Müller-Thurgau, Grauburgunder, Weißer Burgunder, Riesling, Gutedel, Silvaner, Traminer
badischerwein.de

FOTOS: CHRIS KELLER/SCHWARZWALD TOURISMUS (REBE), DWI (OBERBERGEN), SCHLOSS STAUFENBERG

FOTOS: MALTE JÄGER (FRAU IM WEINBERG), DWI

Echte Leidenschaft für große Weine

WO DER RHEIN links abbiegt, ist der Riesling ganz groß. Boden und Klima sorgen für Finesse und extrafrische Fruchtaromen. Aber auch bei Erfindungen rund um Wein und Rebe liegen die Rheingauer weit vorn

Roboter im Weinberg, Hightech im Keller und Nachhaltigkeit in der Kulturlandschaft – Innovation hat Tradition im Rheingau. Bereits seit 1872 wird an der Universität Geisenheim praxisnahe Forschung betrieben. Aber auch schon vorher fanden eine Reihe von Entdeckungen vom Rheingau den Weg in die Welt – beispiels-

weise die Flaschenfüllung oder die Spät- und Auslese. Bereits 1775 erkannten Mönche des Klosters Johannisberg den Vorteil einer späten Weinlese. Sie bemerkten, dass die lange Reifeperiode des Rieslings, der in den trockenen, steinigten Südhängen der Region besonders gut gedeiht, zur Ausbildung feiner Frucht-

säuren und Aromen führt. Je länger er reift, desto besser wird er. 80 Prozent der insgesamt 3.185 Hektar sind heute mit Riesling bestockt und 12 Prozent mit dem ebenso edlen Spätburgunder. Beide finden gerade im Rheingau ideale Bedingungen für große Weine. Aber ob Prädikatswein oder ein eher unkomplizierter

900 JAHRE WEINKULTUR
Im Rheingau sind Tradition und Moderne aufs Beste vereint. Während in den Weinbergen stets am Puls der Zeit gewirtschaftet wird, erzählen Klöster und Schlösser von früheren Innovationen und der Geschichte des Weinbaus in der Region



RHEINGAU

BODEN, DEN MAN SCHMECKT
Die besondere Bodenkombination macht Rheingauer Weine so groß. Gekennzeichnet als „Erstes Gewächs“ und ab 2018 zu erkennen am Namen „Rhg Grosses Gewächs“



Schoppen: Der Rheingau ist ein echter Gaumenschmeichler. Die ganze Bandbreite genießen können Besucher bei einer Vielzahl von Weinfesten, beispielsweise dem Flötenwegfest, Weingenuss am Fluss oder bei den Rheingauer Schlemmerwochen. Dann öffnen zehn Tage lang über 100 Winzer und Gastronomen von Flörsheim bis Lorch ihre Gaststuben, Gärten, Höfe und Weinkeller und bieten ein breit gefächertes Programm rund um den Rheingauer Wein und regionale Gerichte an. Bei der Rheingauer Weinwoche in Wiesbaden steht die längste Weintheke der Welt und auch beim Rheingau Musik Festival spielen die Reben eine Rolle. Das größte Musikfestival Europas bringt nicht nur Kulturdenkmäler wie Klöster, Schlösser oder Wiesbadens Kurhaus zum Klingen, son-

dern verwandelt auch Weingüter in internationale Konzertbühnen in einer einzigartigen Kulturlandschaft. Diese lässt sich zwischen Rhein, Reben und Wald am besten bei einem der zahlreichen Aktiv-Angebote erleben, wie Wandern, Walken oder Radeln entlang verschiedener Themen-Routen. Allen voran die „Rheingauer Riesling Route“ von Flörsheim nach Lorch: Auf 120 Kilometern führt sie durch die malerischen Weinorte entlang einladenden Straußwirtschaften, großen Weingütern, Adelssitzen, Weinklöstern und Baudenkmalern. Der Rhein ist hier oft breit wie ein See und wenn die ersten Herbstnebel aufsteigen, scheint die Zeit stillzustehen – allem Fortschritt an den Rheingauer Hängen zum Trotz. ■

Rheingau – Riesling ganz groß

Lage: vom Unterrhein südlich von Wiesbaden rechtsrheinisch bis Lorchhausen nördlich von Rüdesheim am Rhein
Klima: vom Taunus geschützt, milde Winter und warme Sommer, Jahresmitteltemperatur 10,6 °C
Böden: schwere tertiäre Mergelböden, Schiefer, Quarzit, Kiesel und Sandstein, Lehm, tiefgründige, meist kalkhaltige Böden aus Sandlöss oder Löss, mittel- und tiefgründige Phyllitschiefer
Rebfläche*: 3.185 Hektar
Rebsorten*: Riesling, Spätburgunder
rheingau.com

*Stand: März 2020

FOTO: DWI



NAHE



NAHE

Natürliche Vielfalt im Glas

HARTE KONTRASTE und faszinierende Harmonien: In puncto Vielfalt liegt die Region an der Nahe ganz weit vorn. Das gilt nicht nur für die Böden, sondern auch für all ihre anderen „echten Typen“

Winzer, die Heavy Metal spielen, zwischen den Reben reichlich Kräuter dulden, Mozart lieben, Hightech im Keller oder einen Dokortitel haben ... Wie das Land, so die Leute. Und an der Nahe sind die Persönlichkeiten fast noch bunter als die Boden-

typen. Und da ist die Region immerhin Spitzenreiter. Auf geringer Fläche weist das Naheland Europas größte Bodenvielfalt auf, ein ganz eigener, urzeitlicher Mikrokosmos. Die Weine, die darauf wachsen, sind dennoch ausgesprochen zeitgemäß – was natürlich



SCHÖN ROT
Der Rotenfels ist die höchste Steilwand zwischen Alpen und Skandinavien und ein Mekka für Kletterer. Roter Wein ist an der Nahe eher selten, aber süffig

FOTOS: DWI, MORITZ ATTENBERGER (FLUSSTAL NAHE), PETER BENDER (VINOTHEK), BEIDE FÜR WEINLAND NAHE E.V.

auch wieder an den Winzern liegt. Kreative Traditionalisten und moderne Querdenker arbeiten mit unterschiedlichem Ansatz, aber einem Ziel: große, authentische Weine zu erzeugen. An der Nahe entstehen charakterstarke, vielschichtige, mineralisch dichte Weine. Den größten Teil machen weiße Sorten aus, allen voran ein Riesling von Weltklasse, dann Silvaner, Weiß- und Grauburgunder. An roten Sorten werden überwiegend Spätburgunder und Dornfelder angebaut. Die Reben wachsen entlang der Nahe an sanften Hängen und in sonnigen Steillagen – in einer Gegend, in der auch sonst allerlei Schmackhaftes gedeiht. Denn: Wer guten Wein macht, weiß auch gut zu leben, und so werden neben feinen Tropfen noch weitere Köstlichkeiten hergestellt. Für sie gibt es sogar die Extra-Regionalmarke Soonahe. Der Name spricht für sich. Sämtliche Lebensmittel stammen vom Rohprodukt bis zur Verarbeitung aus der Region, erfüllen festgelegte hohe Qualitätsanforderungen und sind frei von Gentechnik. Gutes

liegt eben so nahe. Und wer schon mal dort ist: Die Nahe hat nicht nur Kulinarisches zu bieten. Bei Bad Kreuznach gibt es am Rotenfels die höchste Steilwand zwischen Alpen und Skandinavien. Sie ist 202 Meter hoch und bietet auf ganzen zwei Kilometern Länge einen hervorragenden Weitblick über die Region. Und in der Nähe von Idar-Oberstein kommen Geschichten-Liebhaber auf ihre Kosten. Die dortige Kirche ist wie eine Felsenkirche in den Berg gebaut. Der Sage nach ist das mittelalterliche Bauwerk die Buße für einen Mord auf dem alten Schloss

Oberstein. Allerdings herrscht bis heute eine gewisse Uneinigkeit über Motiv und Tathergang. Bei einem Glas Wein lässt sich darüber sicher trefflich sinnieren. Und schließlich ist die Gegend an sich eine Sehenswürdigkeit. Sanftes Grün, romantische Flusstäler und dramatische Felsformationen bieten bei jeder Jahreszeit neue An- und Ausblicke. Im richtigen Licht sieht das Rotliegend, ein fast 300 Millionen Jahre alter Sandstein, auf Wegen und Äckern manchmal sogar ein bisschen aus wie der Boden in Afrika und ist doch typisch Nahe. ■

Nahe – Geheimtipp im Südwesten

Lage: im Südwesten entlang der Nahe vom Fuß des Hunsrücks von Martinstein bis Bingen und in einigen Seitentälern, etwa von Glan, Guldenbach und Gräfenbach
Klima: ausgeglichen, mild, frost- und regenarm
Böden: Quarzit- und Schieferböden an der unteren Nahe, Porphyry, Melaphyr und Buntsandstein

an der mittleren Nahe, Verwitterungsböden und Tonüberlagerungen aus Sandstein, Löss und Lehm bei Bad Kreuznach
Rebfläche*: 4.239 Hektar
Rebsorten*: Riesling, Müller-Thurgau, Pinot gris, Pinot blanc, Dornfelder und Spätburgunder

weinland-nahe.de

*Stand: März 2020

MAN NEHME ...
... eine große Bodenvielfalt, jede Menge Winzertypen, reichlich Leidenschaft, einige verwunschene Landschaften, noch eine Prise guter Geschichten und etwas Zeit – fertig ist der Nahe-Wein. So lässt sich eine ganze Region in einem einzigen Glas konzentrieren





VOM KLIMA
VERWÖHNT
Malerische Weinberge, idyllische Landschaften und Dörfer mit Weinstuben und Buschenschenken. Dazu lockt das Biosphärenreservat Pfälzerwald mit 1.300 Kilometern Wanderwegen und einer Vielzahl von bewirtschafteten Hütten. Darauf einen guten Pfälzer Weißburgunder ...



PFALZ

Savoir-vivre in der Pfalz

LEBENS Lust, GENUSS und Geschichte: Die Pfalz hat eine bewegte Vergangenheit. Kein Wunder eigentlich, denn Klima und Landschaft weckten schon bei vielen Herrschern Begehrlichkeiten

Bayernkönig Ludwig I. sehnte sich so sehr nach Italien, dass er sich in der Pfalz eine Villa nach italienischem Vorbild bauen ließ. Das verrät einiges über das mediterrane Klima des Landstrichs, in dem sich vor 2.000 Jahren schon die Römer fast wie zu Hause fühlten. Heute ist die Villa Ludwigshöhe eine der herausragenden Sehenswürdigkeiten der Region. Sie thront an der Deutschen Weinstraße, genau dort, wo die Rebflächen enden und das Bio-

sphärenreservat Pfälzerwald beginnt. Hier blühen die Mandelbäume schon zeitig im Frühjahr, im Sommer reifen Feigen und im Herbst sind die Waldböden übersät von stacheligen Edelkastanien – alles ungewöhnliche Zutaten für die deutsche Küche, doch typisch für die Pfälzer. Recht hatte er also, der König. Ein bisschen ist es in der Pfalz wie in Italien. Das Klima ist mild und den Anbau der Reben sowie ihre Liebe zum Wein haben die

Pfälzer von den Römern gelernt. Im Mittelalter wurde sogar ein Teil ihrer Gehälter in Wein ausbezahlt. Der Weinverbrauch lag bei bis zu 300 Litern pro Kopf und Jahr. Darüber hinaus gehörte mit Frankreich als direktem Nachbarn damals wie heute auch ein Hang zum Savoir-vivre zu ihrem Lebensstil – ebenso wie die Freude an gutem Essen. Aber nicht nur die Geschichte der Pfälzer ist bewegt, sondern auch die des Terroirs. Die Ge-

steinschichtung wurde bei der Entstehung des Rheingrabens kräftig durcheinandergewirbelt und teilweise das Unterste zuoberst gekehrt. So kommt es, dass in den Pfälzer Weinbergen ganz unterschiedliche Böden vorkommen und eine Fülle an Rebsorten auf ihnen gedeihen kann. Dennoch besitzt die Region ein klares Profil. Das Gros der Weinproduktion entfällt auf etwa ein Dutzend Sorten. Ganz oben stehen dabei Riesling und zahlreiche Burgundersorten. Zu ihnen zählen besonders Weiß- und Grauburgunder, Spätburgunder, aber auch Chardonnay und weitere

Rebsorten, wie zum Beispiel die Scheurebe oder Sauvignon blanc. Die Größe und Vielfalt des Angebots finden sich auch auf dem heimischen Weinmarkt wieder: Jede dritte Flasche deutschen Weins, die in der Bundesrepublik gekauft wird, stammt aus der Region entlang der Deutschen Weinstraße. Sie verbindet auf 85 Kilometern die 130 Weinorte zwischen Bockenheim und Schweigen an der Grenze zum Elsass. Vor 85 Jahren war sie die erste und ist noch immer die bekannteste Weintouristik-Route der Welt. Sie bietet nicht nur eine Genusstour durch den Weinbau und die Pfälzer Küche, sondern ist auch eine Reise durch die Pfälzer Geschichte, mit all ihren Burgen, Klöstern, Schlössern und natürlich der Villa Ludwigshöhe. ■

Die Pfalz – Abwechslung pur

Lage: südlich von Worms bis an die französische Grenze und von den Hängen des Pfälzer Waldes bis in die Rheinebene
Klima: hoher Anteil an Sonnentagen, Jahresmitteltemperatur bei 11 °C
Böden: Buntsandstein, kalkhaltige Lehm- und Tonböden, Mergel- und Keuperböden, eingestreuter Muschelkalk, Granit-, Porphy- und Schieferoninseln
Rebfläche*: 23.684 Hektar
Rebsorten*: Riesling, Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder, Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder
pfalz.de

*Stand: März 2020

WÜRTTEMBERG



Guter Wein mit neuer Finesse

IN WÜRTTEMBERG gedeihen besondere Weine auf den Muschelkalk- und Keuperböden – auch dank der großen Experimentierfreude der Winzer

Die Natur entlang des Neckars inspiriert – vor Jahrhunderten Schiller und Hölderlin, später auch den ersten Präsidenten der Bundesrepublik. Theodor Heuss soll, beflügelt durch einen Württemberger Lemberger, seine Reden geschrieben haben. Die Winzer hingegen inspiriert die Region immer wieder zu innovativen Weinen. Eigentlich haben hier Trollinger und Lemberger die Nase vorn, ebenso wie der Riesling. Doch das ist den Winzern nicht genug. Bei den Rotweinen haben sie den Samtrot, der durch eine Mutation entstanden ist, in die Weinberge →



WÜRTTEMBERG



GROSSE KUNST
Friedrich Schiller wuchs in Württemberg auf. Ihm zu Ehren wird hier der Schillerwein gekeltert und Urlauber können auf seinen Spuren wandeln. Historisch wird es auch auf Burg Hornberg, in der einst Götz von Berlichingen lebte. Zudem überrascht die Region mit der mit Abstand höchsten Dichte an Sternrestaurants in einem deutschen Weingebiet

gebracht, ebenso Neuzüchtungen wie Dornfelder, Acolon und diverse Cabernet-Kreuzungen. Allesamt Weine, die zumeist von den Jungwinzern für die immer beliebteren Cuvées verwendet werden. Experimente wagen die Württemberger auch bei den Weißweinen, wie die gelungene Züchtung Kerner oder den Anbau des Muskat-Silvaners, der als Sauvignon blanc bekannt ist. Und dann ist da noch der Schillerwein, ein Sommerwein aus roten und weißen Trauben, der sonst nirgendwo gekeltert wird. Württemberg bietet für alle Ideen reichlich Platz. Mit 11.394 Hektar Rebfläche ist es das viertgrößte Weinanbaugbiet Deutschlands, noch dazu mit der größten Rotweinfläche. Das günstigste Mikroklima entlang des Neckars und seiner Nebenflüsse sowie die Muschelkalk- und Keuperböden lassen Trauben mit ausdrucksstarken Aromen gedeihen. Beim anspruchsvollen Lemberger zeigen sie sich in Nuancen von Brombeere, Süßkirsche sowie Sauerkirsche, Pflaume, Johannisbeere, Stachelbeere, Holunder, Banane und Kakao. Rund

800 Hektar Rebfläche auf terrasierten, steilen Hängen steuern ihr Übriges zu diesem Genuss bei. Das Wasser bleibt hier länger bei den Reben, bevor es in die Flusstäler fließt, und die Sonneneinstrahlung kann intensiver genutzt werden. Die guten Bedingungen in der Region Württemberg nutzte sogar schon Götz von Berlichingen. 45 Jahre lang lebte der berühmte fränkische Reichsritter auf Burg Hornberg und baute – was viele nicht wissen – Wein an. Und zwar so erfolgreich, dass er, wie die Annalen berichten, seinen „Neckarwein – Schleckerwein“ bis an den Kaiser-

hof der Donaumetropole Wien verkaufte. Noch heute werden auf den steilen Terrassen seines Burgberges Weine angebaut. Von dort blickt man auf die Weinwege, deren Netz aus Wanderrouten sich auf 470 Kilometern durch die Region Württemberg zieht. Die Strecke bei Stuttgart macht dabei Station am Gasthof „Wirt am Berg“, dessen Name als Herkunft von „Württemberg“ gilt und Schiller zu seinem Vers inspirierte: „Ein Württemberger ohne Wein, kann der ein Württemberger sein?“ Neue Ideen, Wein und Kultur gehörten am Neckar schon immer zusammen. ■

Württemberg – Rotweinland im Süden

Lage: zwischen Reutlingen und Bad Mergentheim, Zentren in Stuttgart und Heilbronn
Klima: milde Jahrestemperaturen, durch Schwarzwald und Schwäbische Alb geschützte Tal-lage des Neckars
Böden: diverse Keuperformationen, am mittleren Neckarraum Muschelkalkinseln

Rebfläche*: 11.394 Hektar
Rebsorten*: Trollinger, Riesling, Schwarzriesling, Lemberger, Spätburgunder, Kerner, Müller-Thurgau, Silvaner und als Spezialitäten Samtrot und Frühburgunder (Clevner)

weinheimat-wuerttemberg.de

*Stand: März 2020



LEBENDIGE WEIN-KULTUR
Mit Blick auf Würzburgs idyllischste Weinlage ist der „Brückenschoppen“ auf der Alten Mainbrücke ein besonderes Erlebnis mit fränkischem Wein. Stilvoll wird er seit 2013 aus dem Bocksbeutel PS serviert. Neues Design für charaktervolle Weine, allen voran den Silvaner



Kulturreiches Weinland am Main

WENN EIN WEIN wirklich gut ist, berührt er die Seele, erzählt von der Landschaft, in der er gewachsen ist, und mit welcher Hingabe er kultiviert wird. In Franken ist es der Silvaner

Pittoreske Weinorte, beeindruckende Steillagen und die weltweit einzigartige Bodenformation der Trias aus Buntsandstein, Keuper und Muschelkalk formen diese besondere Region: Das Weinland Franken beeindruckt durch eine lebendige Kulturlandschaft, die Weinliebhaber in ihren Bann

zieht. International bekannte Weinberge wie der Iphöfer Julius-Echter-Berg, der Eschendorfer Lump an der bekannten Mainschleife nahe Volkach oder der Klingenberg Schlossberg mit seinen imposanten Kleinterrassen zeugen von charaktervollen Weinen, die es in dieser Form und Vielfalt nir-

gendwo anders auf der Welt gibt. Allen voran der fränkische Silvaner, der in dieser Region seit mehr als 360 Jahren kultiviert wird. Und das mit großem Erfolg: Die fränkischen Silvaner gehören zu den besten trockensten Weißweinen der Welt. Silvaner aus Franken werden für ihre hervorragende Eigenschaft

FOTOS: ADOBE STOCK (SCHILLER-STATUE, FINE DINING), DWI

FOTOS: ROLF NACHBAR (ALTE MAINBRÜCKE, BOCKSBUEITEL PS)

→

FRANKEN

WEIN UND ARCHITEKTUR
In Franken bieten viele Weingüter die Möglichkeit, direkt bei den Winzern Urlaub zu machen – in historischen Gebäuden ebenso wie in ganz modernen



als Speisenbegleiter geschätzt. Sie sind universell einsetzbar als kulinarische Ergänzung der regionalen und internationalen Küche. Nordic Cuisine, mediterran geprägte Speisen oder die klassisch deutschen Gerichte: Die fränkischen Silvaner sind ausgewogene Partner bei Tisch, denn sie haben Kraft, dominieren aber niemals die Speise. Ihre Liebe zur Heimat zeigen die fränkischen Winzer auch bei der Flaschenform: Der Bocksbeutel gilt als Alleinstellungs- und Qualitätsmerkmal für Frankenweine und blickt auf eine traditionsreiche Geschichte zurück. 2013 haben die Franken zusammen mit dem Hamburger Star-Designer Peter Schmidt die Flasche behutsam weiterentwickelt. Heute ist der „Bocksbeutel PS“ ein

ikonisches Behältnis für ausgezeichnete Frankenweine. Die Franken sind mächtig stolz auf ihre Weinkulturlandschaften, die schönen Weindörfer und die anspruchsvolle Weinarchitektur, die sich überall zeigt. Um diese Schätze auch den Gästen im Weinland zu vermitteln, haben die Franken ein Qualitätssiegel ins Leben gerufen: „Franken – Wein. Schöner.Land!“ bietet Besuchern authentische und vinophile Empfehlungen. Von den magischen Orten des Frankenweins, den Unterküften bei Winzern über die Weinfeste bis zu kulinarisch wertvollen Augenblicken: „Franken – Wein.Schöner.Land!“ hilft dabei, das Genussland Franken in all seinen Facetten zu entdecken. ■

Franken – Silvaner-Heimat seit 1659

Lage: In der Mitte Europas, im Radius von etwa 100 Kilometern um Würzburg, erstreckt sich das Weinanbaugebiet Franken entlang den Hängen des Maintals und seiner Nebenflüsse

Klima: überwiegend kontinental mit trockenen, heißen Sommern

Böden: Trias aus Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper

Rebfläche*: 6.137 Hektar

Rebsorten*: u. a. Silvaner, Müller-Thurgau, Weißer Burgunder, Scheurebe, Bacchus, Riesling, Spätburgunder, Domina

frankenwein-aktuell.de

*Stand: März 2020

FOTO: DWI



HESSISCHE BERGSTRASSE



wurden, fühlt sich vor allem der Riesling wohl. Durch die Berge des Odenwalds vor den rauen Nord- und Ostwinden geschützt, kann er hier optimal reifen. Doch auch andere Rebsorten haben die Winzer der Hessischen Bergstraße in ihr Herz geschlossen: Grauburgunder, Rivaner, Silvaner und Weißburgunder. Eine Rarität ist der Rote Riesling. Er wird auf etwa 20 Hektar angebaut und ist, anders als sein Name vermuten lässt, ein Weißwein. Lediglich seine Schale besitzt eine rötliche Färbung. Sie ist ein echtes Plus, da sie die Frucht vor UV-Strahlung schützt. So reift ein Wein heran, der extraktreicher und vollmundiger ist als der Weiße Riesling. Bei den roten Sorten dominiert der Spätburgunder. Stark im Kommen sind aber auch Merlot und Cabernet Sauvignon. Angebaut werden die Reben durch eine verhältnismäßig große Zahl von Winzern, denn die Weinlese am eigenen Rebstock ist für viele ein Traum – nicht nur für Weingutbesitzer, auch für Hobbywinzer. Die eher kleinen

Rebflächen der Region bieten sich bestens dafür an und die Winzer erhalten viel Anerkennung für ihre vorbildlich bewirtschafteten Weinberge. Die Natur spielt ihnen mit 230 Bodenarten in die Hände. Das ist eine beachtliche Vielfalt, selbst für größere Weinbaugebiete. Zusammen mit diversen Mikroklimata machen sie es möglich, auch in kleinem Umfang einzigartige Weine zu keltern. Die Winzer genießen die malerische Landschaft, unter anderem im UNESCO-Geopark Bergstraße-Odenwald, ebenso wie die Urlauber und Wanderer. Diese lernen die Bergstraßeer Weine auf der jährlichen Bergstraßeer

Weinlagenwanderung am 1. Mai kennen oder genießen auf dem Erlebnispfad „Wein und Stein“ fantastische Panoramablicke auf gleich fünf deutsche Weinbaugebiete. Im Herbst verfeinert hier der Riesling in den letzten warmen Tagen des Jahres sein einzigartiges Aroma und entwickelt seine typischen Nuancen von Pflirsich oder Apfel. Danach reift er in den Weinkellern der Winzer heran, bis er sich als Begleiter von regionalen Spezialitäten wie der Forelle aus dem Odenwald, dem Bergstraßeer Spargel oder einem Odenwälder Apfelauflauf entfalten darf. ■

KLEINE PARADIESE
In der Hessischen Bergstraße verteilen sich die Reben auf viele kleinere Anbauflächen. Das macht die Weinberge der Region besonders malerisch, wie am Bensheimer Paulus. Der Erlebnispfad „Wein und Stein“ führt direkt hindurch und bietet spannende Führungen inklusive Weinproben



FOTOS: GERD MÜLLER (SCHLOSSBERG, MANDELBLÜTE), REINHARD ANTES (WEIN MIT LÖWENZAHN), DWI



HESSISCHE BERGSTRASSE

Vom Frühling geküsst

DIE NATUR startet in der Weinbauregion Hessische Bergstraße mit früher Blüte – daher gilt die Region als der „Frühlingsgarten Deutschlands“

Wenn es im März oder April mancherorts noch fröstelt, blühen an der Hessischen Bergstraße schon die Mandeln. Dicht gefolgt von Forsythien, Aprikosen, Magnolien und Kirschen. Denn der Frühling beginnt entlang der alten Römerstraße „strata montana“

meist ein paar Tage früher. Ebenso die Arbeit in den Weinbergen südlich von Darmstadt und um das nördlich gelegene Städtchen Groß-Umstadt herum. Auf den insgesamt 463 Hektar Rebflächen, die 1971 zu einer selbstständigen Weinbauregion zusammengefasst



MILDES KLIMA
Weinreben und Mandelbäume fühlen sich in der Hessischen Bergstraße gleichermaßen wohl. Die ersten Blüten öffnen sich hier früher als andernorts in Deutschland

Hessische Bergstraße – feine Vielfalt

Lage: eingebettet zwischen Neckar, Rhein und Main im Schutz des Odenwalds, dazu die Odenwälder Weininsel um Groß-Umstadt

Klima: beste Sonneneinstrahlung und genügend Niederschläge, geschützt gegen kalten Ostwind

durch den Odenwald
Böden: leichtere Böden mit unterschiedlich hohem Lössanteil

Rebfläche*: 463 Hektar

Rebsorten*: Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder, Weißburgunder und Silvaner
bergstraesser-wein.de

*Stand: März 2020



FOTOS: ACHIM MEURER (SONNENUNTERGANG), DOMINIK KETZ (ROTHER HANG), MALTE JÄGER (TRULLO), DIETH+SCHRODER FOTOGRAFIE (VINO GENERATION, RIESLING-TRAUBE)

SONNE SATT
Schon die Römer haben in der Region Rheinhessen Weinbau betrieben – kein Wunder bei dem Klima. Etwas jüngeren Datums sind die weißen Schutzhütten aus dem 18. Jahrhundert, die Trulli – so genannt nach ihren Vorbildern aus Apulien. Damals wie heute die Hauptsache: die gemeinsame Freude am Wein



RHEINHESSEN

Große Tradition, neu interpretiert

RHEINHESSEN BIETET jede Menge Möglichkeiten für neue Ideen. Deutschlands größtes Weinbaugebiet ist international bekannt und die jungen Winzer haben noch viel vor

Jung, frech und leidenschaftlich – in Rheinhessen wächst derzeit Besonderes heran. Eine neue Generation von Winzern, die für Aufsehen sorgt. Sie alle haben den Beruf gewählt, um etwas richtig Gutes zu machen. Junge Leute mit Know-how und internationalem Background, Individualisten mit Netzwerk-Qualitäten. Und nach dem Motto „Riesling ist ein Lebensgefühl“ legen sie dabei Wert auf die feine Balance zwischen effizienter Arbeit und Spaß am

Leben. Die Dynamik ist groß und der Wandel enorm. Mit „Fair'n Green“ setzt auch in Rheinhessen ein Siegel für nachhaltigen Weinbau neue Zeichen: Es nimmt nicht nur CO₂-Emissionen und Biodiversität in den Blick, sondern zugleich auch Wirtschaftlichkeit und gesellschaftliches Engagement. Und der Verbund „Maxime Herkunft Rheinhessen“ möchte mit konsequenter Klassifizierung in Guts-, Orts- und Lagenweine eine greifbare Einteilung der Weinqualität

schaffen. Das lohnt sich. Wein aus Rheinhessen wird international geschätzt: Die Region ist der größte deutsche Weinexporteur. Außerdem bildet sie mit Mainz die exklusive deutsche Vertretung im Great Wine Capitals Global Network (GWC), einem weintouristischen Zusammenschluss der bekanntesten Weinbaustädte weltweit. Es sind vor allem die Rieslinge, mit denen die Region Rheinhessen für Furore sorgt. Aber auch der Silvaner macht von sich reden, weil seine

Weine so wunderbar typisch den Boden widerspiegeln. In Rheinhessen sind vor allem nährstoffreiche Lössböden anzutreffen, aber auch viele vom Kalk geprägte Bodenformationen, die vor allem von den Burgunderreben geliebt werden. Weiße Burgundersorten belegen inzwischen 16 Prozent der gesamten Rebfläche. Und die Rotweinsorten setzen die interessanten Farbtupfer auf der Rheinhessen-Karte. Ihr Anteil ist in den letzten Jahren auf rund 30 Prozent der Fläche gestiegen. Auch für sie ist das Klima am Rheinbogen ideal: niederschlagsarm, sommermild und winterwarm, dazu geschützt von den Gebirgs-

zügen im Westen. Ebenfalls beste Voraussetzungen für Entdeckungstouren wie etwa einen Besuch der Kupferbergterrasse nebst Museum und ihrem sieben Stockwerke tiefen Sektkeller oder des Gutenberg-Museums in Mainz. Übrigens war es eine einfache Weinpresse, die Johannes Gutenberg zu seinem revolutionären Druckverfahren inspirierte. Nicht fehlen dürfen die sogenannten Hiwweltouren, zertifizierte Rundwanderwege, immer nah am Wein und mit vielen Einkehrmöglichkeiten. Denn auch die rheinhessische Küche ist das Entdecken wert: Die Gastronomie hat so viele Gesichter wie das Weinbaugebiet Rebstöcke. Ob in Straußwirtschaften und Guttschänken, Weinstuben oder Gourmetrestaurants, überall kommt eine große Portion Lokalkolorit zum Zuge. ■

Rheinhessen – Weinland für Entdecker

Lage: im Rheinbogen zwischen Bingen, Mainz, Worms und Alzey
Klima: milde Durchschnittstemperaturen, im Schutz von Donnersberg, Taunus und Odenwald
Böden: Löss, Sand, Mergel, Kalkstein, Ton, Rotliegend, Braunerde, Quarzit und Porphy
Rebfläche*: 26.860 Hektar
Rebsorten*: Riesling, Müller-Thurgau, Dornfelder, Silvaner, Grauburgunder, Spätburgunder, Weißburgunder, Portugieser und Chardonnay
rheinhessenwein.de

*Stand: März 2020

Guten Wein zu Hause genießen

DIE WEINE aus den 13 deutschen Anbauregionen gibt es im Handel, als Souvenir aus dem Urlaub oder im Online-Shop der Winzer. Wer ein paar Dinge beachtet, wird die feinen Aromen voll genießen können

Ideal ist für jeden Wein ein 10 bis 12 °C kühler, feuchter Keller, der geruchsneutral, dunkel und erschütterungsfrei sein sollte. Alternativ empfiehlt sich ein Weinklimaschrank. Auch ein gleichbleibend kühler Platz in der Wohnung ist geeignet. An jedem dieser Orte können die Flaschen stehend gelagert werden. Sollen die Weine länger als zwei Jahre gelagert werden, müssen Flaschen mit einem Korken hingelegt werden. So bleibt der

Korken feucht, sitzt fest und lässt keine Luft an den Wein. Apropos Verschluss: Welcher ist der beste? Glas, Kunststoff oder Korken? Darüber scheiden sich die Geister. Allgemein lässt sich festhalten, dass für Weine, die länger als drei Jahre lagern sollen, ein Korken als bevorzugter Verschluss gilt. Manche Winzer satteln jedoch um – hauptsächlich, um möglichen Korkgeschmack zu vermeiden, der schon so manchen guten Wein

ruiniert hat. In Deutschland werden deshalb bereits rund 60 Prozent der Weine mit Schraubverschluss versehen. Auch Kunststoffstopfen haben sich bewährt und es sind rund ein Zehntel aller Flaschen mit ihnen verschlossen. Seit 2004 gibt es auch Glasstopfen. Sie dichten durch einen Ring aus elastischem Elvax ab. Damit ist die Flasche sogar wieder verschließbar – für langen Genuss.
deutscheweine.de



DAS VOLLE BUKETT
Nur im richtigen Glas kann sich Wein entfalten. Egal, ob Rot- oder Weißweinglas, es ist am besten klar und hauchdünn. Durch die gewölbte Form sportet es die Aromen an und lenkt sie zu Nase und Gaumen



**Eigentlich verrückt,
hier Wein anzubauen.
Aber dafür ist er
auch irre gut.**

**Weine aus Württemberg:
Qualität, die man schmeckt.**



**Die 13 deutschen Weinregionen sind
geschützte Ursprungsbezeichnungen.**

Württemberg ist eines der 13 deutschen Weinanbaugebiete, das die EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt hat. Trollinger, Lemberger und Schwarzriesling sind Teil der Rebsortenvielfalt der Weinheimat Württemberg – wo die Landschaft für ihre Steillagen und die Menschen für ihren Erfindergeist bekannt sind.
www.weinheimat-wuerttemberg.de/gU-wuerttemberg



**Willkommen
in besten Lagen.**
deutscheweine.de