



Die Rebsorten

Auf der württembergischen Hügelkette, dem Stromberg, gedeihen auf Keuperboden und Muschelkalkböden die unterschiedlichsten Rebsorten.

Wie es sich für Württemberg gehört, werden bei den Rotweinsorten hauptsächlich Trollinger und Lemberger angebaut. Aber auch Spätburgunder, Samtrot und Muskat-Trollinger sind vertreten. Aufgrund der veränderten klimatischen Bedingungen kommen aber auch immer mehr südländische Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah in den Anbau.

Bei den Weißweinsorten prägen vorwiegend Riesling, Grauburgunder und Weißburgunder die Sortenstruktur. Aber auch Sauvignon Blanc, Silvaner, Gewürztraminer und neuerdings auch die robusten Rebsorten wie z.B. der Sauvignier Gris werden in Zukunft das Rebsortenspektrum erweitern.

The grape varieties

A wide variety of grape varieties thrive on the Keuper and shell limestone soils of the Stromberg hills in Württemberg.

As befits Württemberg, the red wine varieties mainly cultivated are Trollinger and Lemberger. However, Pinot Noir, Samtrot, and Muskat-Trollinger are also represented. Due to changing climatic conditions, however, more and more southern varieties such as Merlot, Cabernet Sauvignon, and Syrah are also being cultivated.

The white wine varieties are predominantly Riesling, Pinot Gris, and Pinot Blanc. However, Sauvignon Blanc, Silvaner, Gewürztraminer, and, more recently, robust grape varieties such as Sauvignier Gris will also expand the range of grape varieties in the future.

Trollinger

Die Rebsorte Trollinger, auch Blauer Trollinger, ist fast immer identisch mit Großvernatsch (Name in Südtirol) bzw. Schiava Grossa (im italienischsprachigen Raum). Sie ist vorwiegend in Württemberg angebaut.

- Abstammung: Diese Sorte aus der Vernatschfamilie stammt mit hoher Wahrscheinlichkeit aus dem südlichen historischen Tirol, wahrscheinlich aus dem Etschtal. Da der Name „Trollinger“ von dem Wort „Tirolinger“ stammen könnte. Die Römer brachten den Trollinger an den Rhein, wo er in der Pfalz und an der Bergstraße seine Bleibe fand und sich in die Weinberge der Nachbargebiete verbreitete.
- Der in der Farbe meist hellrote bis kirschrot oder rubinrote Trollinger imponiert mit seiner leichten und frischen Art und erzeugt mit seiner harmonischen Säure einen guten Trinkfluss. In der Nase zeigt er fruchtige Noten, insbesondere von Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren oder roten Johannisbeeren.



Trollinger

The Trollinger grape variety, also known as Blauer Trollinger, is almost always identical to Großvernatsch (name in South Tyrol) or Schiava Grossa (in Italian-speaking areas). It is mainly grown in Württemberg.

- Origin: This variety from the Vernatsch family most likely originates from southern historic Tyrol, probably from the Etschtal valley. The name “Trollinger” could derive from the word “Tirolinger.” The Romans brought Trollinger to the Rhine, where it found a home in the Palatinate and Bergstraße regions and spread to the vineyards of neighboring areas.
- Trollinger, which is usually light red to cherry red or ruby red in color, impresses with its light and fresh character and its harmonious acidity makes it very drinkable. It has fruity notes on the nose, especially strawberries, cherries, raspberries, and red currants.

Lemberger

„Blauer Limberger“ ist der Name, unter dem die Rebsorte klassifiziert ist. „Lemberger“ und „Blaufränkisch“ sind die für deutsche Weine dieser Sorte zulässigen Synonyme. In Österreich, dem Hauptanbaugebiet wächst er noch heute im Burgenland und Niederösterreich unter dem Namen „Blaufränkisch“. In Deutschland wird diese Rebsorte nahezu ausschließlich in Württemberg angebaut.

- Abstammung: Für die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts ist die Existenz des Lembergers für Österreich belegt, ohne dass dabei seine Urheimat herausgefunden werden konnte. Im 19. Jahrhundert forderte die „Weinverbesserungsgesellschaft“ die Verbreitung bester Rebsorten (wie dem Lemberger) im Königreich Württemberg. Der Württemberger Lemberger galt als Hastrunk des ersten Bundespräsidenten Theodor Heuss.



Der Wein hat eine rassige Art, ist meist gut gedeckt mit dezentem Gerbstoffgehalt. Meist weist er eine tiefrote bis schwarzrote Farbe auf.

Lemberger

Blauer Limberger is the name under which the grape variety is classified. Lemberger and Blaufränkisch are the synonyms permitted for German wines of this variety. In Austria, the main growing region, it still grows today in Burgenland and Lower Austria under the name Blaufränkisch. In Germany, this grape variety is grown almost exclusively in Württemberg.

- Origin: The existence of Lemberger in Austria is documented for the second half of the 18th century, but its original home has not been identified. In the 19th century, the “Wine Improvement Society” called for the spread of the best grape varieties (such as Lemberger) in the Kingdom of Württemberg. Württemberg Lemberger was considered the house wine of the first Federal President, Theodor Heuss

The wine has a racy character and is usually well-balanced with a subtle tannin content. It usually has a deep red to black-red color.

Spätburgunder

Der Spätburgunder, auch frz. Pinot Noir, ital. Pinot Nero, genannt, ist eine bedeutende und qualitativ sehr hochwertige Rebsorte für Rotwein. Der Name „Pinot“ ist möglicherweise dem französischen Wort für Fichtenzapfen („pin“) entlehnt und hängt somit mit der Form der Traube zusammen. In *De re rustica* beschreibt der altrömische Schreiber Columella eine Rebsorte, die dem heutigen Spätburgunder zugeordnet werden könnte.

- Abstammung: Der Spätburgunder scheint in fast direkter Linie von einer Wildrebe abzustammen. Tatsächlich wuchsen bis zur Reblauskatastrophe Ende des 19. Jahrhunderts auch Wildreben bis im äußersten Norden Frankreichs. Nach Deutschland (Bodman-Ludwigshafen am Bodensee) wurde die Sorte im Jahr 884 durch Kaiser Karl III. als „Clävner“ eingeführt. In Baden wurde die Sorte daher lange als „Clevner“ oder „Klevner“ bezeichnet.
- Der Spätburgunder liefert körper- und extraktreiche Rotweine mit einem in der Regel eher hohem Alkoholgehalt und sehr bekömmlicher Säure. Spitzenqualitäten werden auch im Barrique ausgebaut. In der Aromenausprägung erinnert er intensiv an den Duft von Brombeeren. Der in der Regel trockene Ausbau macht ihn zu einem idealen Essensbegleiter.
- Der Wein hat eine rassige Art, ist meist gut gedeckt mit dezentem Gerbstoffgehalt. Meist weist er eine tiefrote bis schwarzrote Farbe auf.



Pinot Noir

Pinot Noir, also known as Pinot Noir in French and Pinot Nero in Italian, is an important and very high-quality grape variety for red wine. The name “Pinot” is possibly borrowed from the French word for spruce cone (“pin”) and is therefore related to the shape of the grape. In *De re rustica*, the ancient Roman writer Columella describes a grape variety that could be classified as today's Pinot Noir.

- Origin: Pinot Noir seems to be descended almost directly from a wild vine. In fact, until the phylloxera disaster at the end of the 19th century, wild vines also grew in the far north of France. The variety was introduced to Germany (Bodman-Ludwigshafen on Lake Constance) in 884 by Emperor Charles III as “Clävner.” In Baden, the variety was therefore long known as “Clevner” or “Klevner.”
- Pinot Noir produces full-bodied, extract-rich red wines with a generally high alcohol content and very pleasant acidity. Top-quality wines are also aged in barriques. Its aroma is intensely reminiscent of blackberries. The generally dry maturation makes it an ideal accompaniment to food.
- The wine has a racy character and is usually well-covered with subtle tannins. It usually has a deep red to black-red color.

Riesling

Riesling ist eine weiße Rebsorte, die als eine der besten und wichtigsten Weißweintrauen gilt. Sie bringt die besten Ergebnisse in kühleren Gegenden.

- Abstammung: Genetischen Analysen lassen beim Riesling drei genetische Phänomene erkennen, die zur heutigen Rebsorte geführt haben. Der vermutlich letzte Schritt war die Einkreuzung der Rebsorte Heunisch und hat dem Riesling einiges an Beständigkeit, Vitalität und möglicherweise sein Säurepotential gebracht. Zuvor war es eine Rebe, die eine Kombination aus Traminer mit einer autochthonen Rebe vom Rhein darstellte.
- Der von Natur aus hohe Anteil der Säure des Rieslings lässt leicht Parallelen mit dem Apfel finden. Ebenfalls ist bei jungen Rieslingen, ein Aroma von Zitrone oder Grapefruit wahrnehmbar. Schwere Löss-Lehmböden, die aufgrund ihres natürlichen Feuchtigkeitsgehalts relativ kühl sind, werden häufig mit Zitrus-Aromen in Verbindung gebracht. Rieslingweine verfügen aber häufig schon kurz nach der Gärung über schöne Pfirsich- sowie Aprikosenaromen. Insbesondere die trockenen Verwitterungsböden aus Buntsandstein erbringen sehr aromatische Rieslingweine, die oft an Aprikosen erinnern.



Riesling

Riesling is a white grape variety that is considered one of the best and most important white wine grapes. It produces the best results in cooler regions

- Origin: Genetic analyses reveal three genetic phenomena in Riesling that have led to the grape variety we know today. The last step was probably the crossbreeding with the Heunisch grape variety, which gave Riesling a degree of stability, vitality, and possibly its acidity potential. Previously, it was a vine that was a combination of Traminer and an indigenous vine from the Rhine.
- The naturally high acidity of Riesling makes it easy to draw parallels with apples. Young Rieslings also have a noticeable aroma of lemon or grapefruit. Heavy loess-loam soils, which are relatively cool due to their natural moisture content, are often associated with citrus aromas. However, Riesling wines often have beautiful peach and apricot aromas shortly after fermentation. In particular, the dry weathered soils of red sandstone produce very aromatic Riesling wines that are often reminiscent of apricots.

Weißburgunder

Der Weiße Burgunder ist eine weiße Rebsorte, die auch Weißburgunder, Pinot Blanc, Pinot Bianco oder Klevner genannt wird. Er ist die hellste aller Burgundersorten und seit dem 14. Jahrhundert bekannt.

- Abstammung: sehr alte Sorte, Mutation aus dem Grauburgunder, der seinerseits aus dem Spätburgunder entstanden ist.
- Der Wein ist substanzstark mit feinem, mandelartigem Geschmack und pikanter Säure. Das Leitaroma der Sorte ist ein dezenter Duft nach „grünem Apfel“. Die Weine entwickeln sich sehr gut in der Flasche und werden auch oft in Barriques gelagert.



Pinot Blanc

Pinot Blanc is a white grape variety that is also known as Pinot Blanc, Pinot Bianco, or Klevner. It is the lightest of all Burgundy varieties and has been known since the 14th century.

- Origin: a very old variety, a mutation of Pinot Gris, which in turn originated from Pinot Noir.
- The wine is full-bodied with a delicate, almond-like flavor and piquant acidity. The dominant aroma of the variety is a subtle scent of "green apple." The wines develop very well in the bottle and are often stored in barriques.

Grauburgunder

Grauburgunder (auch: frz. Pinot Gris, ital. Pinot Grigio oder Ruländer) ist eine Weißwein-Rebsorte. Obwohl die Haut der Beeren rötlich bis rot gefärbt ist, wird sie den weißen Sorten zugeordnet.

- Abstammung: Grauburgunder ist eine Mutation des Spätburgunders bzw. Blauburgunders aus der vielfältigen Familie der Burgunder. Nachdem sie aus dem Burgund oder aus der Champagne nach Deutschland gebracht wurde, soll sie 1711 von einem Kaufmann aus Speyer namens Johann Seger Ruland in einem aufgelassenen Weinberg gefunden worden sein. Nachdem er den Wert der Sorte erkannte, sorgte er für eine Verbreitung des Grauburgunders.
- Der Grauburgunder liefert körper- und extraktreiche Weißweine mit einem in der Regel eher hohem Alkoholgehalt und dezenter Säure. Spitzenqualitäten werden auch im Barrique ausgebaut. In der Aromenausprägung erinnert er dezent an den Duft von reifem Apfel und Quitte. Der in der Regel trockene Ausbau macht ihn zu einem idealen Essensbegleiter.



Pinot Gris

Pinot Gris (also known as Pinot Gris in French, Pinot Grigio in Italian, or Ruländer) is a white wine grape variety. Although the skin of the berries is reddish to red in color, it is classified as a white variety.

- Origin: Pinot Gris is a mutation of Pinot Noir or Blauburgunder from the diverse Burgundy family. After being brought to Germany from Burgundy or Champagne, it is said to have been found in 1711 by a merchant from Speyer named Johann Seger Ruland in an abandoned vineyard. Recognizing the value of the variety, he ensured that Pinot Gris became widespread.
- Pinot Gris produces full-bodied, extract-rich white wines with a generally high alcohol content and subtle acidity. Top-quality wines are also aged in barriques. Its aroma is subtly reminiscent of ripe apples and quinces. It is usually dry, making it an ideal accompaniment to food.