WEIN. GUIDE FOR BEGINNERS. 10 REBSORTEN

Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com (Merlot, Ende Juni, Nähe Bergerac, Frankreich)

KURZ VORGESTELLT

Jede Rebsorte hat ihren eigenen Gout. Doch je nach Lage des Weinbergs, dem Zeitpunkt der Lese und dem Ausbau während der Gärung und dem Finish mit oder ohne Holz kann ein Wein derselben Rebe recht unterschiedlich duften.

INFORMATIONEN

- **Merlot** und **Cabernet Sauvignon (CS).** Die beiden Rebsorten werden im Bordelais als Blend produziert: mal mehr Merlot (St. Emilion), mal mehr CS (Médoc). Der frühreifende Merlot wird weltweit als «Weichmacher» beigemischt, Cabernet sauvignon gibt Statur. Beide werden auch reinsortig produziert.
- **Tempranillo.** Die Rebe des Rioja- und des Ribero del Duero-Gebietes: duftig, fruchtbetont. Im Unterschied zu CS früher trinkreif.
- **Sangiovese.** Helles Rot, eher hohe Säure und viel Tannin. Hauptrebe des Chianti und des Brunello di Montalcino.
- **Nebbiolo.** Aus der piemontesischen Traube werden u.a. Barolo und Barbaresco gekeltert, zwei klassische grosse Weine Italiens.
- **Pinot noir.** Die «Welttraube» heisst in der Schweiz Blauburgunder oder Klevner. Läuft besonders im Burgund zu Höchstleistungen auf.
- **Riesling.** Deutsche Winzer zaubern aus dieser Rebe frische, aber auch edelsüsse, hochkomplexe Weine.
- **Chardonnay.** Eine boomende Rebsorte: von frisch fruchtig über elegant bis füllig langweilig.
- **Sauvignon blanc.** Der grosse Gegenspieler von Chardonnay. Traditionell in der Loire und im Bordelais angebaut, bingt er auch in der Steiermark und in Neuseeland beste Resultate.
- **Chasselas.** Lange war die Schweizer Rebsorte selbst in der Schweiz unterschätzt, heute mehr und mehr umsorgt und geschätzt.