

Riesling

Der große Klassiker bleibt die Nummer Eins in Deutschland

Der Riesling wächst in allen deutschen Anbaugebieten und nimmt eine Rebfläche von mehr als 22.000 Hektar in Anspruch. Er repräsentiert wie kein anderer deutsche Weinkultur.

Die frühe Verbreitung des Rieslings mit ersten Belegen für das 15. Jahrhundert, der Wuchs, die Größe der Traubenbeeren, die lange Reifezeit und Frostfestigkeit zeigen die Verwandtschaft mit den Wildreben. Die längste Rieslingtradition haben wohl die Winzer im Rheingau und an der Mosel; von dort gibt es historische Dokumente, die auf die Jahre 1435 bzw. 1465 zu datieren sind. Hinweise auf die Verbreitung im heutigen Rheinhessen und der Pfalz stammen aus dem ausgehenden 15. und der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Riesling gehört(e) nicht nur heute, sondern auch im 17. und 18. Jahrhundert zu den staatlicherseits empfohlenen Rebsorten. Gerätselt wird nach wie vor über die Namensableitung: Steht das Wort Riesling mit Verrieseln, mit reißender Säure, mit "edles Reis" oder mit Rusling (dunkles Holz) im Zusammenhang? International ist er als "Rheinriesling" bekannt, für badische Rieslingweine darf das Synonym "Klingelberger" verwendet werden. Mit dem Welschriesling, der unter anderem in Österreich, Italien und Slowenien angebaut wird, hat unser "Weißer Riesling" nichts gemeinsam.



Bedeutung

Der Riesling wächst in allen deutschen Anbaugebieten und nimmt eine Rebfläche von 22.400 Hektar in Anspruch, das entspricht mehr als 20 % der bestockten Rebfläche. Damit hat der Riesling in den letzten 20 Jahren um 5.000 Hektar zugelegt und sich vor einigen Jahren wieder den ersten Platz in der Rebsortenstatistik - vor dem Müller-Thurgau - zurück erobert. Dazu tragen zwar alle Anbaugebiete, aber doch in unterschiedlichem Umfang, bei. Im Rheingau nimmt der Riesling mit 2.400 Hektar fast 80 % der dort verfügbaren Rebfläche in Anspruch. Daneben zählen zu den wichtigsten Riesling-Produzenten die Anbaugebiete Mosel (5.400 Hektar), Pfalz (5.400 Hektar), Rheinhessen (3.800 Hektar), Württemberg (2.100 Hektar), Baden (1.200 Hektar) sowie die Nahe (1.100 Hektar). In elf von dreizehn deutschen Anbaugebieten gehört der Riesling zu den "Classic"-Rebsorten.

Anbau

Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte, deren prägendes Element die fruchtige Säure ist. Deshalb ist er prädestiniert für die nördlichen Anbaugebiete, wo er in der späten Herbstsonne seine Reife vollendet. Er stellt die höchsten Ansprüche an die Lage (Energie), dafür aber geringe Ansprüche an den Boden. Je nach Standort (Bodenart und Mikroklima) bringt er sehr unterschiedlich nuancierte Weine. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen entlang der Flusstäler.

Ausbau/Geschmack

Rieslingweine stehen in allen Qualitätsstufen und Geschmacksrichtungen zur Verfügung. Teilweise erfolgt der Ausbau im traditionellen Holzfass. Neben unkomplizierten Alltagsweinen bietet sich eine reiche Auswahl an Prädikatsweinen. In den höheren Qualitätsstufen kommen restsüße oder edelsüße Weine häufiger vor, doch werden auch viele Qualitäts- oder Kabinettweine (insbesondere in den nördlichen Anbaugebieten) zur Kompensation der hohen Säure mit einer dezenten Süße ausbalanciert. Der "typische" Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure. Bei den Rieslingen von Schieferböden spricht man von einer mineralischen Note, manche Weine riechen nach Feuerstein, altersgereifte Gewächse weisen häufig einen interessanten Petrolton auf. Die natürliche Säure bietet ein gutes Potenzial zur Versäuerung. So finden wir in vielen Betrieben Winzersekte vom Riesling. Edelsüße Beerenauslesen oder Eisweine gehören zu den auch international am höchsten gehandelten deutschen Weinen. Rieslinge sollten frühestens ein Jahr nach der Ernte getrunken werden, viele erreichen ihre optimale Trinkreife erst nach einigen Jahren. Die Lagerfähigkeit von Spitzenweinen ist nahezu unbegrenzt.

Genuss

Junge leichte Rieslingweine, je nach Gusto trocken bis fruchtig süß, sind ideale Sommerweine. Als Speisebegleiter sind gereifte Rieslinge besser geeignet, ja sogar etwas betagte Riesling Spätlesen zeigen beim Essen wieder etwas von ihrer Jugend.

Trockene bis halbtrockene Rieslinge passen besonders gut zu leichten Gerichten, gedünstetem See- und Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen, und kleinem Hausgeflügel. Halbtrockene bis liebliche Spätlesen harmonieren gut mit Frischkäse. Fruchtig süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen sind vorzügliche Begleiter zu fruchtigen Desserts. Altersgereifte edelsüße Auslesen und Beerenauslesen sind die optimalen Aperitifs zu festlichen Menüs.