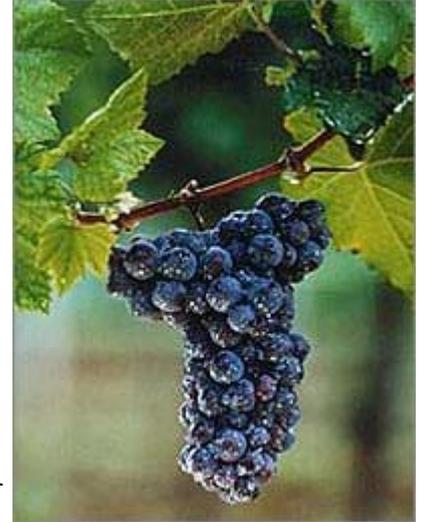


# Schwarzriesling

Die Rotweinsorte hat nur Wuchs und Form mit dem Riesling gemeinsam. Insbesondere bei den Württembergern, aber nicht nur dort, erfreut sich der Schwarzriesling großer Beliebtheit. Bei Tisch ist er eine interessante Alternative zum Spätburgunder.

## Geschichte

In der Tat kann der Name der Sorte zu der fälschlichen Annahme verführen, der Schwarzriesling sei ein Verwandter des Riesling. Doch mit diesem hat er nur die späte Reife und die Traubenform gemeinsam. Seine Vorfahren sind im Burgund zu finden. Die (an der Unterseite der Blätter) stark behaarte Mutation des Blauen Spätburgunders wurde wohl schon vor Jahrhunderten ausgelesen. Das deutsche Synonym für die Müllerrebe ist "Schwarzriesling". Die Bezeichnung "Müllerrebe" nimmt auf die Behaarung von Blättern und Triebspitzen Bezug, die wie mit Mehl bestäubt aussieht. In Frankreich lautet die Bezeichnung "Pinot Meunier". Die Rebenzüchtung in Heilbronn und Weinsberg entwickelte die Sorte qualitativ weiter, so dass sie eine gewisse Verbreitung erfahren konnte.



## Bedeutung

In der Steiermark (dort heißt er Blaue Postitschtraube), im Elsass und in der Champagne ist er als Pinot Meunier heimisch; er ist Bestandteil vieler Champagnercuvées. Im Ursprungsgebiet Burgund zählt er dagegen nicht zu den zugelassenen Qualitätsweinen.

In Deutschland beschränkt sich der Schwarzriesling - Anbau weitestgehend auf Württemberg. Dennoch erreicht die Sorte einen Anteil von über zwei Prozent an der deutschen Rebfläche. In den achtziger Jahren wuchs die Anbaufläche von 1.000 auf 2.000 Hektar und hat sich seitdem noch etwas vergrößert. Derzeit sind knapp 2.400 Hektar mit der Müllerrebe bestockt, gut 1.700 Hektar entfallen auf das Anbauggebiet Württemberg. Daneben hat die Sorte noch eine nachgeordnete Bedeutung in Nordbaden, in Rheinhessen, in der Pfalz und in Franken.

## Anbau

Der Schwarzriesling stellt im Vergleich zum Spätburgunder geringere Ansprüche an Lage und Boden. Gut gedeiht die wenig komplizierte Sorte auf kräftigen Löß-Lehm-Böden. Durch den späten Austrieb ist sie nicht sonderlich wegen der Maifröste gefährdet. Erträge und Mostgewichte liegen auf einem mittleren Niveau. Damit entsprechen die Erntemengen den relativ geringen Erträgen des Spätburgunders, doch das Mostgewicht erreicht dessen Qualität nicht. Immerhin 70 bis 80 Grad Oechsle werden in Normaljahren erreicht. Die Säurewerte liegen teilweise recht niedrig.

## Ausbau/Geschmack

Die Weine vom Schwarzriesling zeigen eine rubinrote bis ziegelrote Farbe, besitzen ein fruchtiges Aroma ähnlich dem des Spätburgunders und einen eher feingliedrigen Körper. Ausgebaut werden trockenere, aber auch fruchtsüße Varianten. Das Angebot im Qualitätsweinbereich dominiert, daneben gibt es jedoch auch Kabinettweine und Spätlesen.

## Genuss

Insbesondere bei den Württembergern, aber nicht nur dort, erfreut sich der Schwarzriesling aus der Literflasche großer Beliebtheit als Dämmerchoppen. Etwas kräftigere Varianten begleiten vorzüglich Fleischgerichte vom Schwein oder vom Lamm und auch milde Käsesorten. Vielfach kann der Schwarzriesling bei Tisch alternativ zum Spätburgunder eingesetzt werden.