

## Das Winzer-ABC

### **R** Roter Riesling

Der Rheingau ist bekannt für den Weißen Riesling, umgangssprachlich nur Riesling genannt. Dieser wurde hier zum ersten Mal am 13. März 1435 urkundlich erwähnt und findet weltweit Anerkennung. Eine wahrscheinlich ebenso lange Geschichte hat der Rote Riesling, der ebenfalls zu den Weißweinen zählt.

Diese Rebsorte wurde „unbeachtet“ bzw. ohne fixe Bestimmung in den Sortimenten der Weinbauversuchsanstalten und Sortimenten der Rebenzüchter geführt, aber nicht explizit in Weingütern angepflanzt oder als Wein ausgebaut.

Die Abteilung Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim begann bereits in den 1990er Jahren damit historische Rebsorten erhaltungszüchterisch zu bearbeiten. Aus wissenschaftlichem Interesse, aber auch die weinbauliche Praxis war an dieser autochthonen Rebsorte interessiert. (**autochthon** = altgriechisch für einheimisch, eingeboren, hier entstanden)

Die Ampelographie (= Rebsortenkunde) verrät uns, dass der Weiße und der Rote Riesling einen nahen gemeinsamen Ursprung haben. Die Beerenfarbe ist beim Weißen Riesling grün-gelb bis golden und beim Roten Riesling rötlich rosa, bei beiden ist das Fruchtfleisch gelb. Von vielen alten Sorten sind blaue und Rote Farbvarianten bekannt. Man kann sogar vermuten, dass die rote Beerenschale die ursprüngliche war, die dann durch Mutation weggefallen ist.

Die Standortansprüche, das Holz und die Blätter sind sehr ähnlich bis gleich und auch die Mostgewichte und Mostsäuren sind vergleichbar.

Seit ein paar Jahren wird der Rote Riesling nun wieder ausdrücklich in Weingütern angepflanzt und als eigenständiger Wein ausgebaut. In unserem Weingut haben wir als nachträgliches Hochzeitsgeschenk von Désirée an Dodo den Roten Riesling neu angepflanzt 2015 und sind von seiner aromatischen Spielart und Ausprägung begeistert. Dodo war schon länger ein Fan dieser Rebsorte.

Sensorisch (=geruchs- und geschmackliche Ausprägung) überzeugt der Rote Riesling durch seine kräftige und stoffige Art. Auch die leicht kräutigen Noten und seine Extrakt reichen analytischen Werte sprechen für einen fülligen und aromatischen Wein.

Im Glas erscheint der Rote Riesling mit einer leichten Färbung, rosa bis altgold, die von einer bewussten Maischestandzeit (= Zeit nach der Ernte bis zum Pressen der Trauben) rührt. Wir ernten die Trauben des Roten Riesling, ähnlich wie die des Weißen Rieslings, von Mitte September bis Ende Oktober. Abhängig vom Reifegrad und den Wetterbedingungen. Allerdings verarbeiten wir die Trauben nicht direkt, sondern lassen sie ca. 6 Stunden ruhen, damit der bereits austretende Fruchtsaft die Farbpigmente aus den Schalen löst. Danach Pressen wir die Trauben wie gewohnt ab und der Most vergärt in einem modernen Edelstahltank unter Kontrolle der Gärtemperatur. Auf den Einsatz unserer Eichenholzfässer verzichten wir bei diesem Wein bewusst.

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Eintrag gefallen hat und lese Sie mehr zu ergänzenden und neuen Themen in den nächsten Newslettern.

*Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen*  
Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

