



# Die Rebsorten

der Pfalz

Zum Wohl. Die Pfalz.



## Vielfalt mit Profil im Pfälzer Rebengarten

34 weiße und 27 rote Rebsorten sind in der Pfalz, dem größten geschlossenen Weinanbaugbiet Deutschlands, zugelassen. Regionale Spezialitäten wie St. Laurent oder Muskateller sind darunter, internationale Sorten wie Chardonnay und Merlot. Sie alle sorgen mit ihrem Aromenspiel für eine Fülle von Geschmacks-Erlebnissen. So bietet die Genuss-Landschaft Pfalz für jeden etwas – und zeigt sich dennoch bestens sortiert. Denn eine Handvoll Standard-Rebsorten nimmt fast zwei Drittel der Rebfläche ein. An der Spitze steht der Riesling, schließlich ist die Pfalz das größte Riesling-Gebiet der Welt. Daneben gehören etwa Grau- und Weißburgunder, aber auch Silvaner, Rivaner und Sauvignon Blanc zum Pfälzer Weißwein-Repertoire. Mehr als ein Drittel der Rebstöcke in der Pfalz trägt rote Trauben; Dornfelder, Portugieser und Spätburgunder schwimmen auf der Rotwein-Welle ganz oben.



Dennoch verbleiben genug Nischen für Spezialitäten. So stehen die vierzehn Rebsorten, die im Folgenden porträtiert werden, stellvertretend für viele andere. Sie alle laden ein zu einer Entdeckungsreise in die Weinkeller und Weinberge der Pfalz.

[www.pfalz.de](http://www.pfalz.de)



## Der Riesling

Der Herzensbrecher mit Zitrusaroma und markanter Säure ist ein Tausendsassa, der sich bestens für Sekt, Eiswein und Auslesen eignet. In der Pfalz präsentiert sich der Riesling bei der Säure meist zurückhaltend. Aber ein »König der Weißweine« muss wahrlich nicht protzen, hat er doch in einem Ort wie Forst traditionell eine seiner deutschen Hochburgen. Seit 1995 regiert die kostbarste deutsche Weißweinsorte in der Rebflächen-Statistik (fast 25 Prozent) und beschert den Weinliebhabern fürstliche Geschmackserlebnisse - und der Pfalz den Titel des größten Riesling-Gebiets weltweit.



## Der Müller-Thurgau oder Rivaner

Er gehört zu den Stillen im Lande. Ein grundsolider Typ eben, mit Eltern, die sich sehen lassen können (Riesling und Madeleine royale, eine Tafeltraubensorte) und einem ebensolchen Züchter-Vater und Namensgeber (Professor Müller aus dem Thurgau in der Schweiz). In der Pfalz nach dem Riesling die zweithäufigste Sorte, deren trocken-moderne Variante unter dem Namen Rivaner eine Renaissance erlebt hat. Kein Wunder, denn der Rivaner kann mit Muskat- und Walnusstönen betören und passt mit seiner milden Säure bestens zu leichten Speisen wie Fisch. Als frühreifere Früchtchen sollte er jung getrunken werden.





## Der Graue Burgunder

Dem Namen nach ein Pfälzer Bub aus der glorreichen Burgunder-Familie und – leider – eine gespaltene Persönlichkeit. 1711 fand der Kaufmann Ruland die verwilderte Sorte, daran erinnern heute nur noch die lieblich ausgebauten »Pinot gris«-Weine, sie heißen Ruländer, ansonsten steht meist Grauburgunder auf dem Etikett. Wer aus so schwierigen Verhältnissen stammt, muss Charakter entwickeln: Das gilt für die edelsüßen Typen ebenso wie für die trocken-eleganten Spielarten (ideal zu Braten). So ist er, der Grauburgunder: Ein Verwandlungskünstler mit milder Säure und stark wachsender Fan-Gemeinde (fast 7 Prozent der Rebfläche).



## Der Weiße Burgunder

Noch so ein bescheidener „Hans-Dampf-in-allen-Gassen“ im pfälzischen Reben-Revier, der zu fast allen Gerichten (bevorzugt Fisch und weißem Fleisch) eine gute Figur macht und nebenbei noch bestens als Sekt-Grundwein taugt. Aber als Stammvater einer klassischen Weinfamilie hat man natürlich viele gute Verbindungen und als „pinot blanc“ auch international einen vorzüglichen Ruf. Einziger Wermutstropfen für Pfälzer Weißburgunder-Freunde: Mit 5,4 Prozent der Rebfläche ist der Pfälzer Weißburgunder-Anteil nicht allzu hoch. Doch der Weißburgunder ist im Kommen und die Qualität besticht.





## Der Kerner

Ein junger, selbstbewusster Aufsteiger aus dem Hause Riesling (Kreuzung Blauer Trollinger und weißer Riesling), der in Geschmack und Säure viel vom Vater hat. Mit seiner frischen, gehaltvoll-würzigen Art hat er die Herzen der Weinliebhaber im Sturm erobert und wächst in der Pfalz auf 3,4 Prozent der Weinbergsfläche. Bei vielen Vorspeisen oder auch weißem Fleisch gewinnt der Kerner als dezenter Begleiter die Sympathien der Genießer. So hätte der nette Kerl von nebenan, der am liebsten bescheiden im Hintergrund bleibt, auch Justinus Kerner, dem 1862 gestorbenen Dichter und Arzt aus Weinsberg, gefallen.



# Der Chardonnay

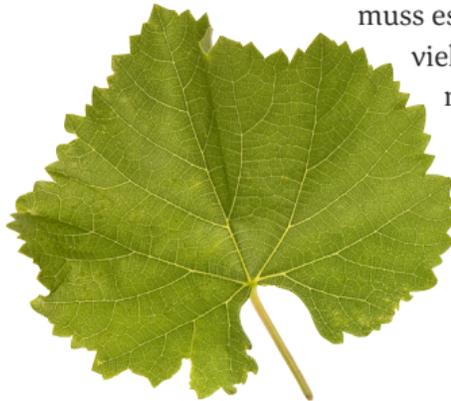
Ein echter „global player“, der ursprünglich aus Kleinasien stammt, sich in der Pfalz aber immer stärker ausbreitet. Die Abstammung aus bestem Burgunderhaus öffnet diesem Weltenbummler sicher ebenso viele Weinkeller wie sein vielseitiger Charakter. Vom Qualitätswein bis zur Auslese reicht das Spektrum. Zudem taugt der Chardonnay als Sektgrundwein, fühlt sich zudem im Barrique-Fass wohl und lässt dabei die Fruchtaromen (Melone, Grapefruit, überreife Stachelbeeren) mit dezenten Holznoten übertönen. Obgleich der spät reifende Chardonnay nicht anspruchslos ist, wächst die Sorte in der Pfalz inzwischen auf 3 Prozent der Rebfläche – und jedes Jahr werden es mehr.





## Der Silvaner

Der Mann aus dem Osten gab noch in den fünfziger Jahren den Ton an im multikulturellen Rebengarten der Pfalz. Das hat sich geändert, die Rebfläche des süffigen Silvaners beträgt heute 2,6 Prozent. Auf jeden Fall wird kaum mehr ein Wort über seine ungewöhnliche Herkunft verloren. Dabei soll die Wildrebe aus Kaukasien stammen, manche munkeln sogar von einer Herkunft aus Transylvanien (der Heimat der Vampire!). Aber keine Angst: Wer bei dem zurückhaltenden Typ mit seiner milden Säure anbeißt, muss es nicht bereuen – und wird bei vielen leichten Speisen begeistert mit der Zunge schmalzen.



## Der Gewürztraminer

Ein weitgereister Fahrensmann wie er könnte prahlen mit seinen Erfolgen: Wer kann schon Plinius als Kronzeugen benennen oder die Pfälzer Kurfürsten? Wer kann auf den ältesten Weinberg der Pfalz, den Traminer-Weinberg in Rhodt, verweisen? Soviel Tradition verpflichtet: Deshalb glänzt der Gewürztraminer mit kraftvoller Würze und Bukettreichtum nicht nur als Dessertwein, sondern macht, trocken angebaut, Braten zum Geschmackserlebnis. Auf den Beifall der Massen hat er nie Wert gelegt. 1,9 Prozent der Rebfläche sind für einen solchen Vertreter von altem Adel genug, eben einfach »standesgemäß«.





## Der Sauvignon blanc

Die Verbindungen der Pfalz zu Frankreich sind vielfältig – kein Wunder, dass sich dieser Spross aus französischem Weinadel an der Deutschen Weinstraße bestens eingelebt hat. Sein Erfolgsgeheimnis: Ein ausgeprägt kräftiges Aroma mit Paprika oder grünen Noten und Stachelbeere, gepaart mit betörender Leichtigkeit. So kommt die noble Sorte, die aus dem Loiretal stammt, jugendlich beschwingt daher und überzeugt als verführerischer Terrassenwein oder Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Pasta. Mediterranes Klima gepaart mit einer langen Reifeperiode haben den Sauvignon blanc auf 1,9 Prozent der Rebfläche heimisch und zu einer Pfälzer Spezialität werden lassen.



## Die Scheurebe

Da hat man es im Reben-Leben natürlich leicht: Mutter Silvaner, Vater Riesling und schon stehen dem Nachfahren die Rebflächen offen. 1,4 Prozent sind es in der Pfalz, doch jetzt hat die Nachkriegs-Karriere einen Knick. Dabei schwärmte Züchter Georg Scheu vom Riesling-Bukett und dem Körperreichtum. Egal, ob als trockener Wein (etwa zu weißem Fleisch) oder als Auslese oder Eiswein, die Scheurebe betört mit Pfirsich oder Johannisbeer-Aromen und hat bei Winzern wie Weinliebhabern eine treue Fan-Gemeinde. Nachzuschmecken in der Pfalz.





## Der Dornfelder

Wenn das keine Erfolgs-Geschichte ist: Da kommt ein Beau Jahrgang 1956 von tiefroter Gesichts-Farbe und schon liegt ihm die Weinwelt zu Füßen. So geschehen seit etwa 1990. Die Eltern (Helfensteiner und Heroldrebe) spielen keine Rolle auf dem Weinmarkt. Dafür macht der Jüngling, eigentlich als Deckrotwein gedacht, plötzlich eigenständig Karriere und präsentiert sich, trocken ausgebaut, als samtiger Rotwein, der bestens zu Braten und aromatischem Käse passt. 12,5 Prozent der Rebfläche sind inzwischen mit Dornfelder bestockt, der jugendliche Himmelsstürmer ist somit die häufigste rote Rebsorte der Pfalz.



# Der Spätburgunder

Das ist der Grandseigneur der pfälzischen Rotweine, mit Jahrhunderten an Erfahrung und aus bestem Burgunder-Haus. Einer wie er sucht nicht den schnellen Erfolg, sondern überzeugt mit wachsender Fassreife. Dann wird der Wein weicher, die Fruchtaromen entfalten sich und der Barrique-Ausbau sorgt für zusätzliche Finessen. Würzige Braten oder Wildgerichte lassen sich so veredeln. 7,1 Prozent Spätburgunder in der Pfalz sind natürlich nicht viel. Aber bei Verkostungen deutscher Rotweine liegen Pfälzer Spätburgunder, die seit 2003 auch als Pinot noir bezeichnet werden dürfen, regelmäßig vorn.

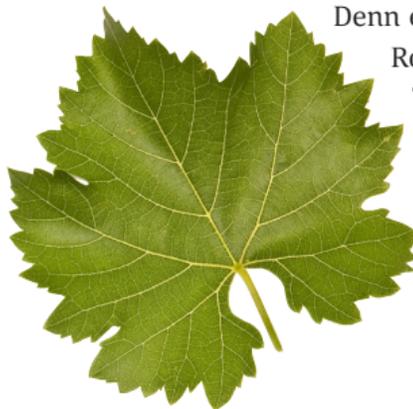




## Der Portugieser

Mit einem süffig-leichten Lebemann wie ihm machen die pfälzischen Weinfeste erst richtig Spaß: Man bestelle einen Portugieser Weißherbst und genieße. Seinen festen Platz unter den roten Sorten mit 6,0 Prozent hat sich der Portugieser, der 1860 in die Pfalz kam, deshalb gesichert, weil besonders junge Leute seine unkomplizierte Art (neutraler Geschmack, milde Säure, wenig Bukett) lieben. Doch man sollte den Zuwanderer aus dem Osten, der mit Portugal gar nichts zu tun hat, nicht unterschätzen.

Denn es gibt auch gehaltvolle Portugieser Rotweine, die mit leichtem Burgunder-Ton ein Wildgericht veredeln.



# Der Regent

Selten hat sich ein Neuling so schnell etabliert: Erst 1957 wurde der Regent am Geilweilerhof in der Südpfalz gezüchtet, inzwischen hat er in der Pfalz auf 2,3 Prozent der Fläche die etablierten Sorten verdrängt. Denn der Grünschnabel, eine Kreuzung von Silvaner und Müller-Thurgau mit Chambourcin, hat den Kollegen eines voraus: Regent ist resistent gegen falschen Mehltau und Oidium und besitzt eine hohe Widerstandskraft gegen Botrytis. Zudem macht er im Glas eine gute Figur: Regentweine überzeugen mit moderater Säure, dem Geschmack von Kirschen und Johannisbeeren und einem satten roten Farbton – so majestätisch, wie es sich für einen Herrscher gehört.



**Mehr über den Pfälzer Wein  
erfahren Sie bei:**

**Pfalzwein e.V.**

Martin-Luther-Straße 69

67433 Neustadt an der Weinstraße

Telefon 06321 912328

Telefax 06321 12881

info@pfalz.de

www.pfalzwein.de

www.pfalz.de

www.gupfalz.de



**Die Pfalz ist eine geschützte  
Ursprungsbezeichnung.**  
Typisch für das zweitgrößte  
deutsche Weinbaugebiet an  
der Grenze zum Elsaß ist

das milde Klima, das Mandeln, Feigen und Esskastanien reifen lässt. Geschützt vom Pfälzerwald gedeihen entlang der Deutschen Weinstraße vor allem weiße Rebsorten wie Riesling, Weiß- und Grauburgunder. Mit fast 5800 Hektar Anbaufläche ist die Pfalz das größte Riesling-Gebiet der Welt. Bei den roten Sorten dominieren Dornfelder und Spätburgunder. Die Festlegung der Reifegrade, die Methoden der Weinbereitung und die sensorische Prüfung der Weine aus der gU Pfalz unterliegen dem Reglement der EU und sind zugleich Ausdruck der Weinkultur der Pfalz.