

---

MGH-Weinseminar Oestrich-  
Winkel

---

07.12.2022

---

Thema: Trockener Riesling aus  
Deutschland



# Riesling

Riesling ist eine natürliche Kreuzung aus Heunisch und Traminer-Klon.

Die erste schriftliche Erwähnung von Riesling-Reben ("Rüssling") stammt aus dem Jahr 1402 in Worms. Die nächste schriftliche Erwähnung ist in einer Rüsselsheimer Rechnung des Kellers Klaus Kleinfisch an seinen Herrn Graf Johann IV. von Katzenelnbogen vom 13. März 1435.



# Riesling in Deutschland

## Anbau

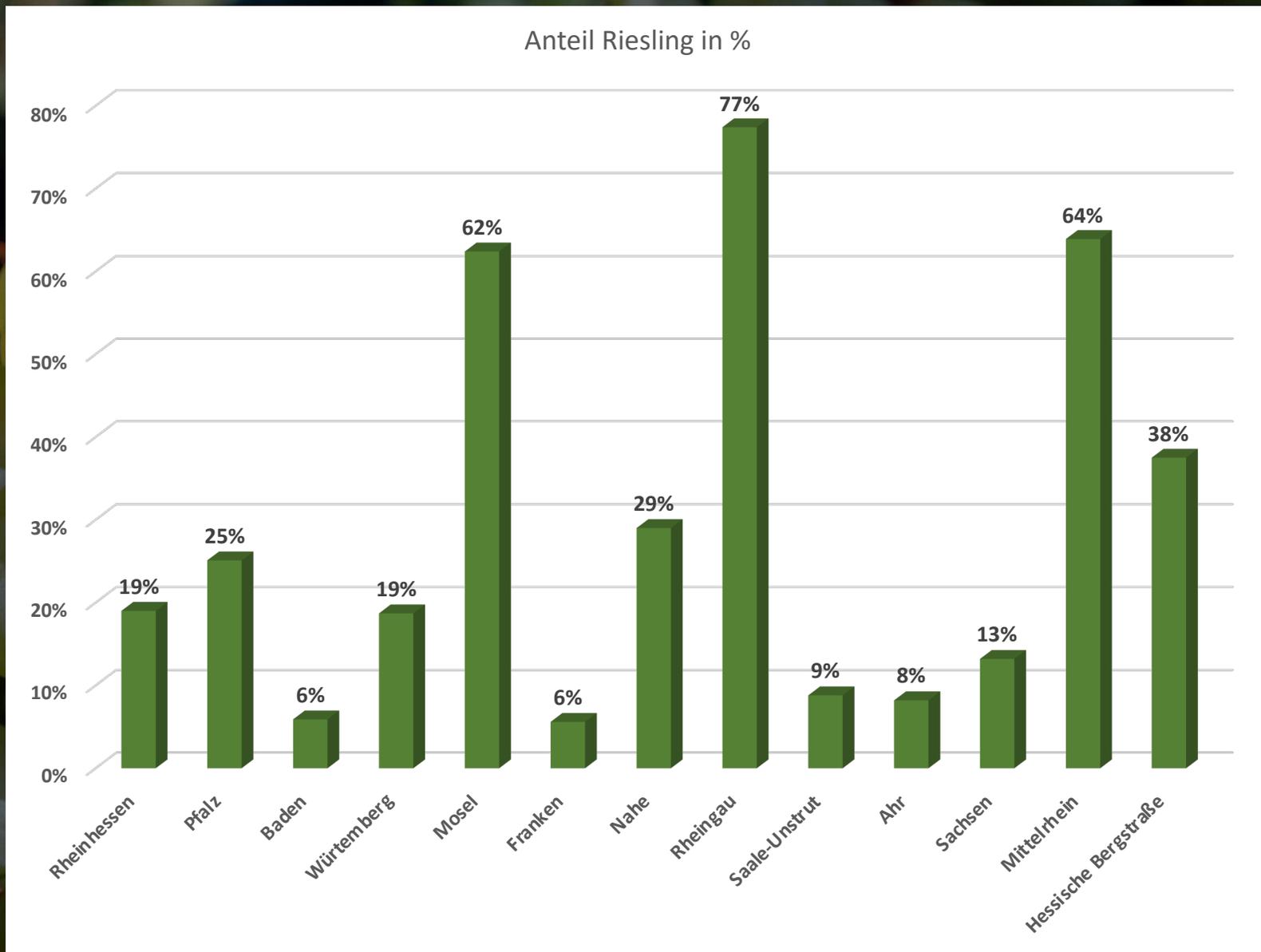
Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte, deren prägendes Element die fruchtige Säure ist. Deshalb ist er prädestiniert für die nördlichen Anbauggebiete, wo er in der späten Herbstsonne seine Reife vollendet. Er stellt die höchsten Ansprüche an die Lage (Energie), dafür aber geringe Ansprüche 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.

## Bedeutung

Er gilt als das Aushängeschild des deutschen Weinbaus. Wie keine andere Rebsorte bestimmt der Riesling das weltweite Image der 13 deutschen Anbauregionen. Deutschland gilt als Heimat des Rieslings - immerhin stehen mit 24.318 Hektar (2021) ca. 40% aller Rieslinge der Welt in deutschen Weinbergen.

Im Rheingau nimmt der Riesling mit rund 2.500 Hektar fast 78% der dort verfügbaren Rebfläche in Anspruch. Das größte deutsche Riesling-Anbaugebiet ist die Pfalz (ca. 6.000 ha), gefolgt von der Mosel (ca. 5.400 ha) und Rheinhessen (ca. 5.200 ha). Größere Riesling-Anbauflächen findet man hierzulande zudem in Württemberg (ca. 2.100 ha), an der Nahe (ca. 1.200 ha) sowie in Baden (ca. 9.00 ha).

# Riesling in Deutschland: Statistiken



# Riesling – Ausbau und 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.

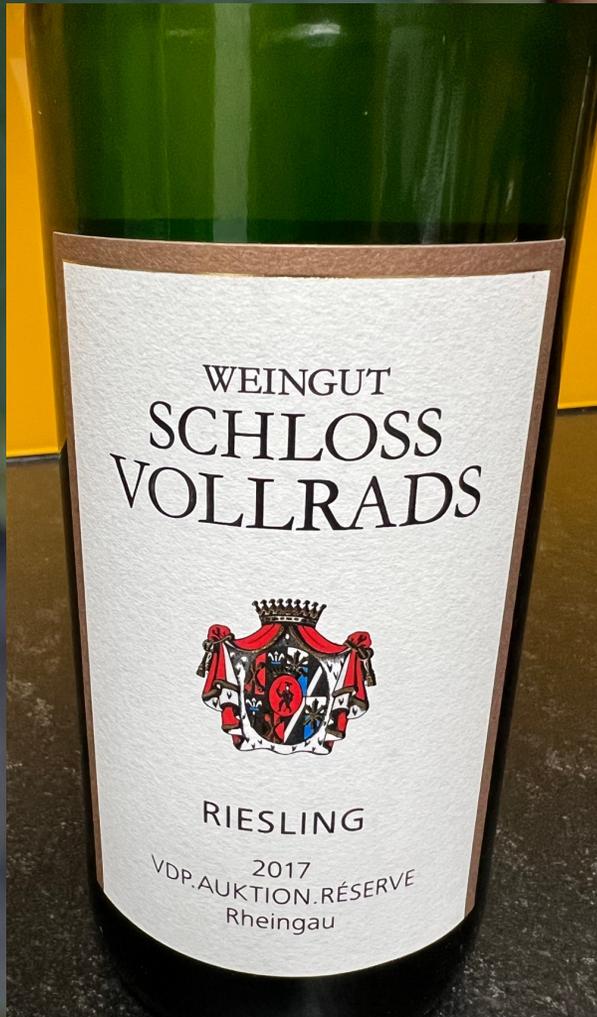
Die natürliche Säure bietet ein gutes Potenzial zur Versektung. So finden wir in vielen Betrieben Winzersekte vom Riesling. Edelsüße Beerenauslesen oder Eisweine gehören zu den auch international am höchsten gehandelten deutschen Weinen. Rieslinge sollten frühestens ein Jahr nach der Ernte getrunken werden, viele erreichen ihre optimale Trinkreife erst nach einigen Jahren. Die Lagerfähigkeit von Spitzenweinen ist nahezu unbegrenzt.

## 2014 Weingut Clemens Busch Pundericher Marienburg Rothenpfad Riesling Großes Gewächs - Reserve

Kräutergeschmack und Aromen von Kompott dominieren das sehr klare und steinige Bouquet des 2014 Pündericher Marienburg Riesling Rothenpfad Reserve. Zwei Jahre auf der Hefe gereift und im Oktober 2016, nur zwei Wochen vor meiner Verkostung, abgefüllt, ist dies ein vollmundiger, reichhaltiger und seidiger Riesling mit sehr konzentrierter, viskoser Frucht, großer Reinheit und Eleganz. Eine sehr vielversprechende, aber auch angenehme Reserve.

Stephan Reinhardt, 28.02.2017, The Wine Advocate





## 2017 Schloss Vollrads Riesling VDP.Auktion.Reserve

Leicht salzig mit Citrus-Aromen wie rosa Grapefruit, wunderbar integrierte pikante Säure, mineralisch und lang.

Peter Heck, Oktober 2022

