

# Riesling

## Der König der Weine – der Wein der Könige.

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. Im Rheingau und an der Mosel gibt es historische Dokumente, die auf die Jahre 1435 und 1465 datieren. Die Pfalz und Rheinhessen folgen im ausgehenden 15. und der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts. 1649 wird der Anbau von „Rüstling“ am Gorrenberg im Elstertal erwähnt. Gerätselt wird heute noch über die Namensableitung: Möglich ist Verrieseln (normal werden 40-70 % der Rebblüten zu Beeren. Störungen bei der Befruchtung, wie schlechtes Wetter und Temperaturen unter 15° C, führen zur Verrieselung, d.h. zur übermäßigen Bildung von „Jungferdbeeren“, die meist abfallen, aber für einen lockeren Traubenaufbau sorgen), reißende Säure, edles Reis oder Rusling (dunkles Holz). Für badische Weine darf das Synonym „Klingenberger“ verwendet werden.

Er wächst in allen deutschen Anbaugebieten und nimmt eine Rebfläche von 21.200 Hektar (Baden 1.200 ha) in Anspruch und hat vor einigen Jahren wieder den ersten Platz, vor dem Müller-Thurgau, zurück erobert.

Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte, deren prägendes Element die fruchtige Säure ist. Deshalb ist er gut geeignet für unsere 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. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen entlang der Flusstäler.

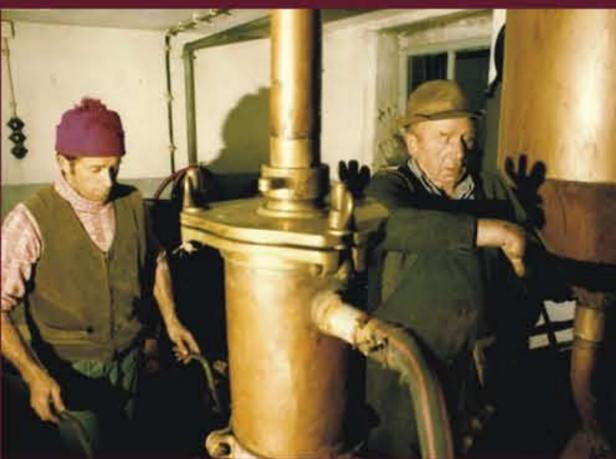
Der typische Riesling zeigt eine grünlich-gelbe Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, und

im Mund spürt man eine rassige Säure. Vielen Winzersekten bietet er die ideale Grundlage. Edelsüße Beerenauslesen oder Eisweine gehören zu den 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.

Junge leichte Rieslingweine sind die beliebten Sommerweine. Als Speisebegleiter sind gereifte Rieslinge besser geeignet. Trockene Rieslinge passen zu Fisch, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen und Geflügel. Halbtrockene harmonieren gut mit Frischkäse. Spätlesen und Auslesen sind vorzügliche Begleiter zu Desserts. Beerenauslesen sind die optimalen Aperitifs zu festlichen Menüs.



Riesling



... ein guter Brand



“Augenzählen” beim Schnitt



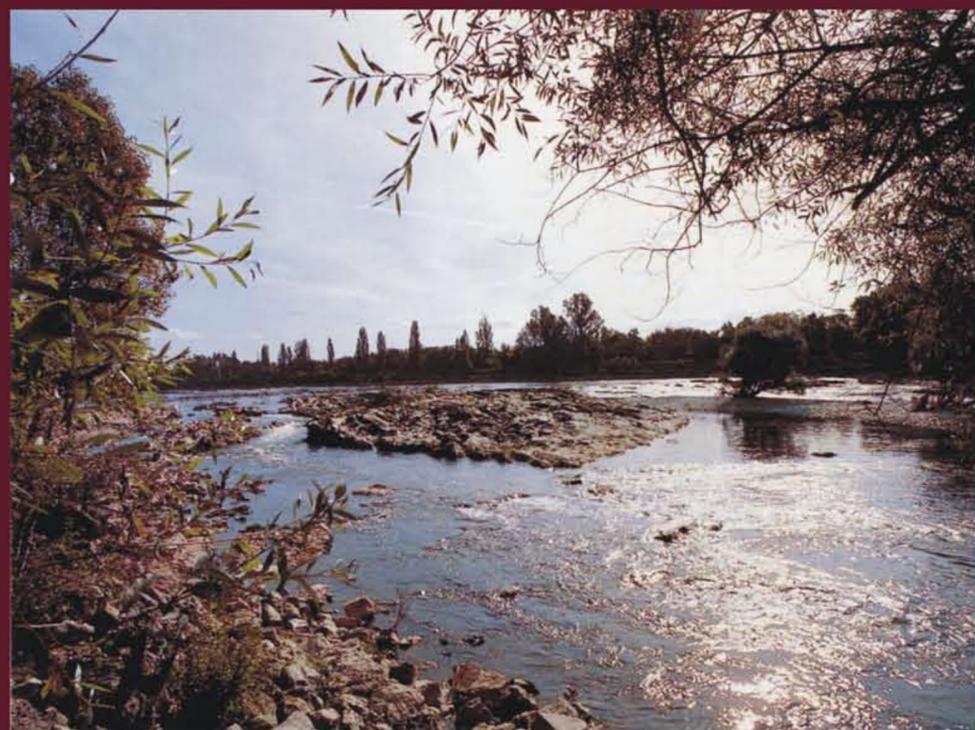
Fischer am “Bären”



Schwelle um 1920



... im Waidlig



Isteiner Schwellen Geotop