

## Müller-Thurgau

Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau verdankt sie ihre Existenz und ihren Namen. Müller, der von 1850 bis 1927 lebte, züchtete in der Forschungsanstalt Geisenheim diese Rebsorte. Neuere Genuntersuchungen beweisen, dass ihm dies durch eine Kreuzung von Riesling x Madeleine Royale, einer Tafeltraube, die nicht für Weine verwendet wird, gelang. Im schweizerischen Weininstitut Wädenswil wurde die Sorte weiterentwickelt und 1913 nach ihrem Züchter benannt.

„Rivaner“ ist eine Kurzfassung der Worte Riesling und Silvaner, denn diese beiden Sorten sah man lange Zeit als Eltern des Müller-Thurgau an. Unter diesem Namen erhält man einen trockenen, leichten und frischen Wein.

In der deutschen Weinlandschaft gab der Müller-Thurgau seine Führungsposition in den neunziger Jahren an den Riesling ab, hat aber mit einer Fläche von knapp 14.000 ha (in Baden 2.900 ha) nach wie vor eine überragende Bedeutung. Zudem stellt die Rebe keine großen Ansprüche bezüglich des Standorts und gilt als ertragssicher. In den achtziger Jahren kam diese Sorte als „Massenträger“ in Verruf. Deshalb kam es zu einer Beschränkung der zulässigen Erträge, die sich aber für den Wein sehr positiv ausgewirkt hat.

Diese Rebsorte reift früh und liefert süffige, manchmal blumige, mit einem feinfruchtigen Muskataroma versehene Weine. Die Säure fällt eher mild aus, und der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks, mit denen gut die Frische und der Sortenduft erhalten werden kann. Eigentlich ist der Müller-Thurgau kein lagerfähiger Wein und schmeckt in den ersten Jahren am besten. Diese Weine eignen sich zu zart-aromatischen Speisen.

Zur Zeit ist im Isteiner Rebberg nur ein Stück mit Müller-Thurgau bepflanzt, das aber nicht am Pfad liegt, doch in den Planungen des Winzerkellers liegt diese Sorte für den Neuanbau ganz vorn.

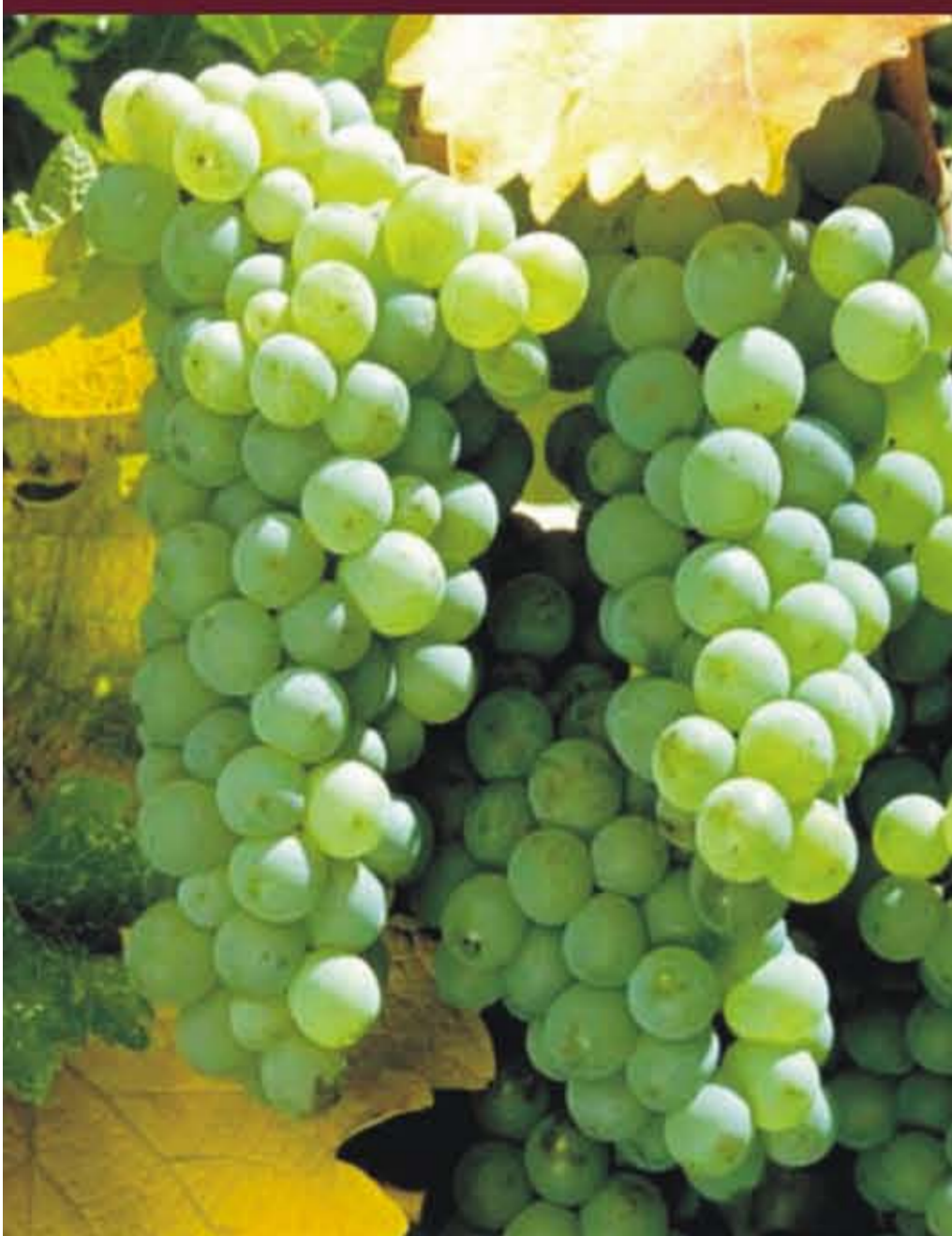


Müller-Thurgau

## Sauvignon Blanc

Die weiße Rebsorte hat ihr hauptsächlichliches Anbaugebiet im Südwesten Frankreichs, wo sie 1710 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Eine Legende über König Heinrich IV. (1553 bis 1610) könnte aber auf ein höheres Alter hindeuten, denn sein Großvater soll ihm kurz nach der Geburt die Lippen mit einer Knoblauchzehe eingerieben und einen kleinen Schluck Sauvignon Blanc eingeflößt haben. Angeblich machte dies den späteren König zum großen Weingenießer. Sie hat in den letzten Jahrzehnten einen Siegeszug um die ganze Welt angetreten und wächst in Deutschland mittlerweile auf 260 ha, die sich überwiegend auf die Pfalz, Rheinhessen und Baden verteilen.

Das unverkennbare Merkmal ist das kräftige Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten. Er passt hervorragend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten oder auch zu Pasta mit Sahnesaucen.



Sauvignon Blanc



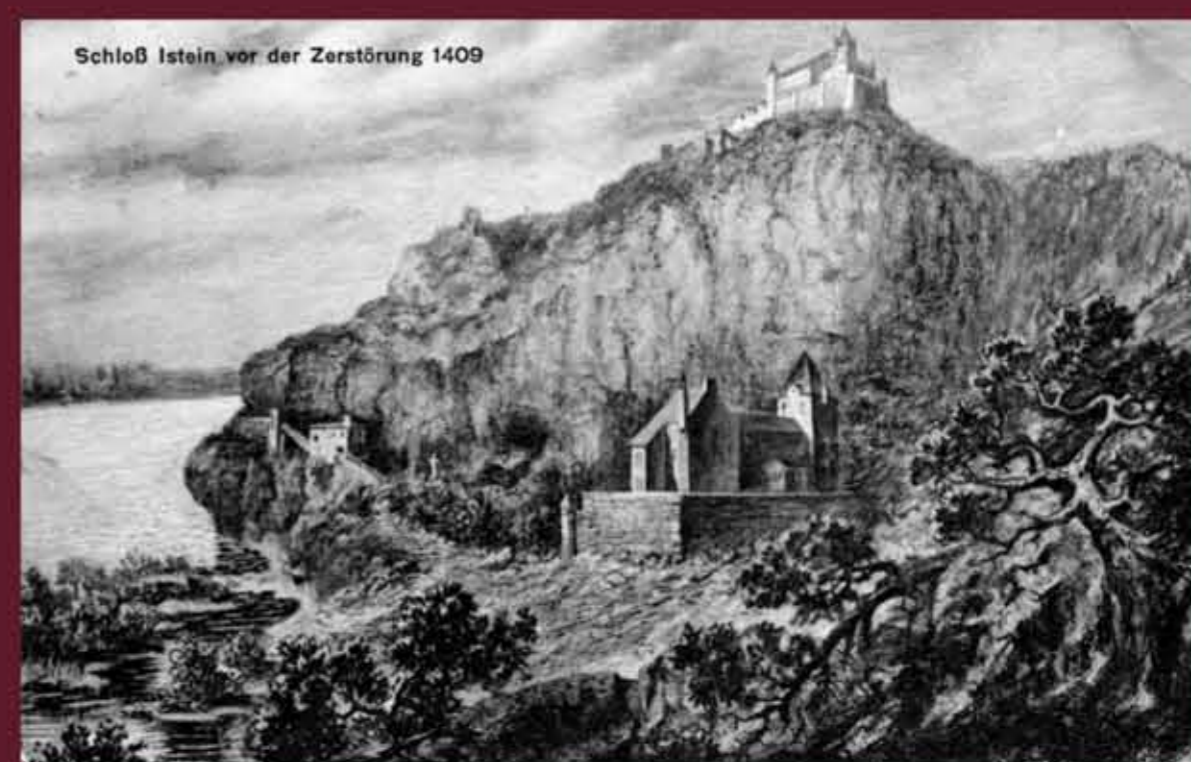
Am Sonntag nach Fasnacht



Aufbau des Fasnachtsfeuers



Mysterium im Feuer



Die beiden Isteiner Burgen