



**MOSEL**  
**WEINKULTURLAND**

**WEINGLOSSAR**

<b>A</b>	<b>14</b>
Abbeeren .....	14
Abfüller .....	14
Abfüllung .....	14
Abgang .....	14
Abgebaut .....	14
Abgerundet .....	14
Ablagerung .....	14
Abstich .....	14
Abstoppen .....	15
Adstringierend .....	15
Affinität .....	15
Agglomerat-Korken .....	15
Agraffe .....	15
Aktivkohle .....	15
Alkohol .....	15
Alkohol-Erhöhung .....	16
Alkoholgehalt .....	16
Alkoholisch .....	16
Alkoholarmen Wein .....	16
Allier-Eiche .....	16
Alltagswein .....	16
Altarwein .....	16
Alte Reben .....	16
Altern .....	17
Alterston .....	17
Amerikaner-Reben .....	17
Amerikanische Eiche .....	17
Ampelographie .....	17
Amtliche Prüfnummer (A.P.-Nummer) .....	17
Analyse .....	17
Anbaugebiete .....	17
Angären .....	17
Anreichern (Aufbessern) .....	18
Anschnitt .....	18
Aperitif .....	18
Äpfel-Milchsäure-Gärung .....	18
Äpfelsäure .....	18
Ar .....	18
Aroma .....	18
Aromaböckser .....	18
Aromarad .....	19
Aromastoffe .....	19
Aromatisierter Wein .....	19
Aufbessern .....	19
Aufbinden .....	19
Auffüllen .....	19
Aufrühren .....	20
Auge .....	20
Ausbau .....	20
Ausbrechen .....	20

---

Ausdünnen .....	20
Ausfällen .....	20
Ausgeizen .....	20
Ausgewogen .....	20
Ausläufer .....	21
Auslese .....	21
Ausstattung .....	21
Auxerrois .....	21
Austrieb .....	21
Auszeichnung .....	21
Auszeilen .....	21
Außenwirtschaft .....	22
Autochthon .....	22
Avinieren .....	22
<b>B</b> .....	<b>22</b>
b.A. ....	22
Bacchus .....	22
Bacchus (Weingott) .....	22
Bag in Box .....	22
Bakterien .....	23
Balance .....	23
Barrique .....	23
Barrique-Ausbau .....	23
Beere .....	23
Beerenauslese .....	23
Begrünen .....	23
Behang .....	23
Belüften .....	24
Benotung .....	24
Bereich .....	24
Bernkasteler Ring .....	24
Bester Schoppen .....	24
Bewässerung .....	24
Binden .....	24
Biodynamischer Weinbau .....	24
Biologischer Säureabbau .....	25
Biowein .....	25
Bitter .....	25
Blanc de Blancs .....	25
Blanc de Noirs .....	25
Blindverkostung .....	25
Blüte .....	25
Blutalkoholkonzentration .....	25
Blume .....	26
Blumig .....	26
Bodenfrost .....	26
Bodentraube .....	26
Bodentyp .....	26
Bodensatz .....	26
Böckser .....	26
Bordeaux-Flasche .....	26

---

Böttcher.....	27
Botrytis.....	27
Bottich.....	27
Bouquet.....	27
Brache.....	27
Brandig.....	27
Brix.....	27
Brut.....	28
Bukett.....	28
Bundesweinprämierung.....	28
Burgunder.....	28
Burgunder-Flasche.....	28
Buttrig.....	28
BSA.....	28
<b>C</b> .....	<b>29</b>
Cassis.....	29
CERVIM.....	29
Chambrieren.....	29
Champagnermethode.....	29
Chaptalisieren.....	29
Chardonnay.....	29
Charakter.....	29
Chips.....	30
Chlorophyl.....	30
Classic-Wein.....	30
Cuvée.....	30
<b>D</b> .....	<b>30</b>
Dauben.....	30
Deckrotwein.....	30
Degorgieren.....	30
Degustation.....	31
Dekanter.....	31
Dekantieren.....	31
Depot.....	31
Der beste Schoppen.....	31
Deutsches Güteband Wein.....	32
Deutsches Weinsiegel.....	32
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.....	32
Deutsches Weininstitut.....	32
DLG-Empfohlenes Weingut.....	32
DLG QM-Wein.....	32
Diabetikerwein.....	32
Dichte.....	33
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel.....	33
Digestif.....	33
Direktzug.....	33
Domäne.....	33
Dornfelder.....	33
Dosage.....	33
Drahtrahmen.....	33

Drehverschluss .....	34
Dry .....	34
Düngung .....	34
Dünn .....	34
Durchgegoren .....	34
Durchrieseln .....	34
DWI .....	34
<b>E</b> .....	<b>34</b>
e = geeichte Flasche .....	35
Echter Mehltau .....	35
Edelfäule .....	35
Edelstahl .....	35
Edelsüß .....	35
Eichenholz .....	35
Einzellage .....	35
Einzelpfahl-Erziehung .....	36
Eisheilige .....	36
Eiswein .....	36
Elbling .....	36
Elegant .....	36
Entalkoholisierter Wein .....	36
Entblätterung .....	36
Entrappen .....	37
Entsäuern .....	37
Entwicklungs-Stadium .....	37
Erdig .....	37
Erntemenge .....	37
Erosion .....	37
Erstes Gewächs .....	37
Ertrag .....	37
Erzeuger .....	37
Erzeugerabfüllung .....	38
Erziehungssysteme .....	38
Essigstich .....	38
Etikett .....	38
EU-Weingesetz .....	38
Europäer-Reben .....	38
Extra Brut .....	38
Extra Dry .....	39
Extrakt .....	39
Extra Trocken .....	39
<b>F</b> .....	<b>39</b>
Fad .....	39
Färbung .....	39
Falscher Mehltau .....	39
Farbe .....	39
Fass .....	39
Fassinhalt .....	39
Fassprobe .....	40
Federweißer .....	40

---

Feinherb.....	40
Fermentation.....	40
Filtration.....	40
Finale.....	40
Finesse.....	40
Firne.....	40
Flach.....	40
Flachlage.....	41
Flasche.....	41
Flaschenabfüllung.....	41
Flaschengärung.....	41
Flaschenreife.....	41
Flaschenverschluss.....	41
"Flying winemakers".....	41
Flubbes.....	42
Flurbereinigung.....	42
Flurname.....	42
Französisches Paradoxon.....	42
Fremdgeschmack.....	42
French Paradoxon.....	42
Frost.....	42
Fruchtansatz.....	42
Fruchtig.....	42
Fructose.....	43
Fuchsig.....	43
Fuder.....	43
Fülle.....	43
Fülldosage.....	43
Fünf-Punkte-System.....	43
Fungizide.....	43
<b>G</b> .....	<b>44</b>
Gärführung.....	44
Gärung.....	44
Ganztraubenpressung.....	44
Gault Millau.....	44
Gehaltvoll.....	44
Geruch.....	44
Gerbstoffe.....	45
Gesamt-Alkohol-Gehalt.....	45
Gesamt-Säure.....	45
Geschein.....	45
Geschmack.....	45
Geschmacksrichtungen.....	45
Gesundheit.....	46
Glasstopfen.....	46
Glucose.....	46
Glühwein.....	46
Großer Ring VDP Mosel.....	46
Großes Gewächs.....	47
Großlage.....	47
Grubber.....	47

Grundwein.....	47
Güteband Wein .....	47
Gütezeichen.....	47
Gutsabfüllung.....	47
<b>H</b> .....	<b>48</b>
Halbtrocken.....	48
Haltbarkeit.....	48
Handlese.....	48
Hanglage.....	48
Harmonie .....	48
Hauptlese.....	48
Hausmarke.....	48
Hefe .....	48
Hektar (ha).....	49
Hektarertrag .....	49
Hektoliter (hl).....	49
Herb .....	49
Herbizide.....	49
Herkunft .....	49
Heu- und Sauerwurm.....	49
Hochgewächs: .....	49
Höchstertrag .....	50
Holzausbau .....	50
Holzfass .....	50
Hotte .....	50
Hubschraubereinsatz .....	50
Hybride.....	50
<b>I</b> .....	<b>50</b>
Imprägnier-Verfahren .....	50
Inhaltsstoffe.....	50
Integrierter Pflanzenschutz .....	51
Integrierter Weinbau.....	51
Interspezifische Rebsorten.....	51
Insektizide .....	51
<b>J</b> .....	<b>51</b>
Jahrgang .....	51
Jahrgangssekt.....	51
Jahrgangston .....	51
Jahrhundertwein .....	52
Jungfernlese .....	52
Jungfernwein.....	52
Jungwein.....	52
<b>K</b> .....	<b>52</b>
Kabinett.....	52
Kalorien-Gehalt.....	52
Kaltvergärung.....	53
Kamm.....	53

Kammerpreismünze .....	53
Kapsel .....	53
Kapselabschneider .....	53
Karbonisierung .....	53
Kellerbuch .....	53
Kellereiabfüllung .....	54
Kellerschimmel .....	54
Kellertemperatur .....	54
Keltern .....	54
Kerner .....	54
Kirchenfenster .....	54
Klärung .....	54
Klassifizierung .....	55
Kleinklima .....	55
Klima .....	55
Klimazonen .....	55
Klimaschrank .....	55
Klon .....	56
Kochwein .....	56
Kohlensäure .....	56
Konventioneller Weinbau .....	56
Kooscht .....	56
Kordonerziehung .....	56
Korkbrand .....	56
Korkeiche .....	56
Korken .....	56
Korkengeld .....	57
Korkgeschmack .....	57
Korkschmecker .....	57
Körper .....	57
Körperreich .....	57
Kreuzung .....	58
Kristalle .....	58
Kronkorken .....	58
Küfer .....	58
Kunststoffstopfen .....	58
<b>L</b> .....	<b>58</b>
Lage .....	58
Lagerfähigkeit .....	58
Landwein .....	59
Lebendig .....	59
Laubarbeit .....	59
Leguminosen .....	59
Lese .....	59
Lesezeitpunkt .....	59
Lieulich .....	60
Likör .....	60
Likörwein .....	60
Limousin .....	60
lockerbeerig .....	60
Lüften .....	60



Luftfeuchtigkeit .....	61
<b>M</b> .....	<b>61</b>
Magnum .....	61
Maische .....	61
Maischeerhitzung .....	61
Maische-Gärung .....	61
Maischestandzeit .....	61
Makroklima .....	62
Malolaktische Gärung .....	62
Massenertrag .....	62
Mazeration .....	62
MCA-Verschluss .....	62
Medizinton .....	62
Mengenbeschränkung .....	62
Messwein .....	62
Méthode champenoise .....	63
Mikroben .....	63
Mikroklima .....	63
Mikroorganismen .....	63
Milchsäure-Bakterien .....	63
Mild .....	64
Mineralische Note .....	64
Mindestmostgewicht .....	64
Minimalschnitt .....	64
Monorack-Bahn .....	64
Mosel .....	64
Mosella .....	65
Mosellandtouristik .....	65
Mosel-Saar-Ruwer (seit 01.08.2007 Mosel) .....	65
Most .....	65
Mostausbeute .....	65
Mostgewicht .....	65
Mostkonzentration .....	65
Mostkühlung .....	66
Mostwaage .....	66
Moussierpunkt .....	66
Mousseux .....	66
Mulch .....	66
Müller-Thurgau .....	66
Muffig .....	66
Mundschenk .....	66
Muskat .....	67
<b>N</b> .....	<b>67</b>
Nachgären .....	67
Nachgeschmack .....	67
Nährstoffe .....	67
Nase .....	67
Natürlicher Alkoholgehalt .....	67
Naturhefe .....	67
Naturkorken .....	68

Naturwein.....	68
Neigung.....	68
Nennvolumen.....	68
Neue Welt.....	68
Neuzüchtung.....	68
Nützlinge.....	69
<b>O</b> .....	<b>69</b>
Oaked.....	69
Obermosel.....	69
Oechsle.....	69
Öchslegrad.....	69
OIV.....	70
Ökologischer Weinbau.....	70
Önologe.....	70
Önologie.....	70
Önothek.....	70
Oidium.....	70
Organoleptische Prüfung.....	70
Oxidation.....	71
Oxidativer Wein.....	71
<b>P</b> .....	<b>71</b>
Pappig.....	71
Parfüm.....	71
Perlfähigkeit.....	71
Perlwein.....	71
Peronospera.....	71
Petrolton.....	72
Pflanzdichte.....	72
Pflanzenschutz.....	72
Pfropfen.....	72
Phänologie.....	72
Phenole.....	72
pH-Wert.....	72
Photosynthese.....	73
Phyloxera.....	73
Physiologische Reife.....	73
Pinot.....	73
Pinot grigio/Pinot gris.....	73
Polyphenole.....	73
Pont.....	73
Pneumatische Presse.....	73
Prädikat.....	73
Prädikatswein.....	74
Prämierung.....	74
Pressen.....	74
Prickelnd.....	74
Primärfrucht.....	74
Pro Riesling.....	74
ProWein.....	75

<b>Q</b>	<b>75</b>
QbA.....	75
Qualitätsstufe .....	75
Qualitätsschaumwein .....	75
Qualitätswein .....	75
Querterrassen .....	75
<b>R</b>	<b>76</b>
Ranken.....	76
Rappen .....	76
rassig .....	76
Rauchig.....	76
Rebe .....	76
Rebenerziehungssysteme.....	76
Rebenselektion .....	76
Rebfläche.....	77
Reblaus.....	77
Rebschnitt .....	77
Rebsorten .....	77
Rebstock.....	77
Reduktiver Ausbau.....	77
Refraktometer .....	77
Regent .....	78
Reife.....	78
Reintönig.....	78
Reinzuchthefen .....	78
Restzucker oder Restsüße.....	78
Riesling .....	78
Rigolen.....	79
Rivaner.....	79
Roden .....	79
Rosé.....	79
Rotling.....	79
Rotwein .....	79
Rütteln.....	80
Rüttelpult.....	80
<b>S</b>	<b>80</b>
Säure .....	80
Säureabbau .....	80
Säurebetont .....	80
Säuregehalt.....	80
Saftausbeute.....	80
Salzig .....	81
Sauer .....	81
Schampus .....	81
Schank.....	81
Schaumwein .....	81
Schatzkammer .....	81
Scheitern.....	81
Schlegelflasche.....	81
Schmeer.....	82

Schnaps .....	82
Schönung .....	82
Schoppenwein .....	82
Schorle .....	82
Schraubverschluss .....	82
Schwarze Johannisbeere .....	82
Schwarzriesling .....	82
Schwefeln .....	82
Schwer .....	83
Schwips .....	83
Schwund .....	83
Sekt .....	83
Sekt-Dossage .....	83
Selection .....	83
Sensorik .....	83
Sensorische Prüfung .....	83
SMS .....	84
SO <sub>2</sub> .....	84
Sommelier, Sommeliere .....	84
Sommerwein .....	84
Sonnenbrand .....	84
Spätburgunder .....	84
Spätlese .....	84
Spontangärung .....	84
Spritzig .....	85
Spund .....	85
Stabilisieren .....	85
Steillage .....	85
Steinterrassen .....	85
Sterilisieren .....	85
Stickstoff .....	85
Stillwein .....	86
Stockabstand .....	86
Strausswirtschaft .....	86
Süffig .....	86
Süßreserve .....	86
Süßwein .....	86
Sur lie .....	86
<b>T</b> .....	<b>86</b>
Tafeltraube .....	87
Tafelwein .....	87
Tankgärung .....	87
Tannin .....	87
Tanninstruktur .....	87
TBA .....	87
Temperatur .....	87
Terrassen .....	87
Terrassenmosel .....	87
Terroir .....	88
Terroirwein .....	88
Toasting .....	88

Topographie.....	88
Transvasier-Verfahren .....	88
Traubenfäule.....	88
Traubenkernöl.....	88
Traubenmost.....	89
Traubensaft.....	89
Traubensorten.....	89
Traubenvollernter .....	89
Trester.....	89
Tresterbrand .....	89
Tresterhut.....	89
Tresterschnaps .....	89
Trierer Rad.....	89
Trinkreife .....	89
Trinktemperatur.....	89
Trocken .....	90
Trockenbeerenauslese.....	90
Tropfbewässerung .....	90
Trübung.....	90
Trübstoffe.....	90
<b>U</b> .....	<b>90</b>
Überreife .....	90
Unfiltriert.....	91
Unterlage .....	91
Untypischer Alterungston (UTA) .....	91
<b>V</b> .....	<b>91</b>
VDP.....	91
Vegetal.....	91
Veredelung.....	91
Verkostung.....	91
Verrieselung.....	91
Verschnitt.....	92
Vinifikation.....	92
Vinothek.....	92
Vitis .....	92
Vitis vinifera.....	92
Viskosität.....	92
Vollernter.....	92
Volumenprozent.....	92
Vorklären.....	92
Vorlese.....	92
<b>W</b> .....	<b>93</b>
Weich .....	93
Wein.....	93
Weinbau.....	93
Weinbauverband Mosel-Saar-Ruwer .....	93
Weinbereitung.....	93
Weinberg.....	93
Weinbergsparzelle .....	93

---

Weinbrand.....	93
Weinerlebnisbegleiter.....	94
Weinessig .....	94
Weinfass .....	94
Weingeist.....	94
Weingläser .....	94
Weingut.....	94
Weinheilige .....	94
Weinkommissionär.....	95
Weinkristalle.....	95
Weinlese .....	95
Weinprämierung.....	95
Weinsäure.....	95
Weinsiegel .....	95
Weinstein .....	95
Weintraube.....	95
Weinwerbung .....	95
Weißburgunder .....	96
Weißherbst.....	96
Wildrebe.....	96
Wingert.....	96
Winzer.....	96
Winzergenossenschaft.....	96
Wipfeln .....	96
Wurzelechte Reben.....	96
Würzig.....	97
<b>Z</b> .....	<b>97</b>
Zapfen.....	97
Zeile .....	97
Zentrifuge.....	97
Zertifizierung .....	97
Zimmertemperatur.....	97
Zuchthefen .....	97
Zucker .....	97

## **A**

### **Abbeeren**

Maschinelles Abzupfen der Beeren von den Stielen. Vermindert den Gerbstoffeintrag vor dem Keltern.

### **Abfüller**

Im Sinne des Weingesetzes ein Betrieb, der Weine in Flaschen oder andere Gebinde abfüllt und unter seinem Namen vermarktet. Nach dem EU-Weinbezeichnungsrecht ist der Abfüller für den Inhalt bzw. das Produkt verantwortlich, auch wenn er nicht der Erzeuger ist. Der Name des Abfüllers und seine Firmenadresse muss auf dem Etikett aufscheinen.

### **Abfüllung**

Die Abfüllung ist das Einfüllen des Weines in die Flasche.

### **Abgang**

Als Abgang bezeichnet man den Nachgeschmack eines Weins. Ein schöner nachhaltiger Abgang ist ein besonderes Güte Merkmal.

### **Abgebaut**

Als abgebaut bezeichnet man einen Wein der nicht mehr frisch wirkt - er hat seinen Höhepunkt überschritten.

### **Abgerundet**

Bezeichnung aus der Weinsprache für einen harmonisch schmeckenden Wein.

### **Ablagerung**

- (1) In Bezug auf Ablagerungen im Wein bzw. in der Flasche siehe unter Ausfällen.
- (2) Bezüglich der Entwicklung bzw. Reifung eines Weines siehe unter Alterung, Flaschen-Reifung, Haltbarkeit, Jahrgang und Jahrhundertwein.
- (3) Bezüglich der Aufbewahrung bzw. Lagerung von Wein-Flaschen siehe unter Weinkeller, Weinklimaschrank und Wein-Temperatur.

### **Abstich**

Vorsichtiges Umfüllen des Weins, um ihn vom unerwünschten Bodensatz zu befreien. Geschieht meist mit Pumpen. Nach der Gärung setzen sich die abgestorbenen Hefen am Boden ab und werden mit dem Abstich aus dem Wein entfernt.

## **Abstoppen**

Künstliches Unterbrechen der Gärung, um den zu diesem Zeitpunkt vorhandenen (natürlichen = noch nicht vergorenen) Restzucker zu erhalten. Durch verschiedene Methoden bzw. Mittel werden die Hefen entfernt, abgetötet oder zumindest in ihrer Tätigkeit sehr stark gehemmt. Es gibt dafür je nach Weintyp folgende verschiedene Methoden: Abkühlen (Ruhigstellen), Erhitzen (Abtöten bei 75 °C), Filtration (Entfernen), Schwefeln (Abtöten)

## **Adstringierend**

Meist durch hohen Tanningehalt erzeugtes pelziges Gefühl auf der Zunge. Siehe auch Gerbstoffe.

## **Affinität**

Bezeichnung für die Verträglichkeit von Edelreis (Oberteil) und Unterlage (Wurzelstock) bei einer Veredelung von Rebstöcken. Die Affinität ist abhängig von der Morphologie, der Holzkörper-Struktur sowie geringerer oder höherer Markanteile der beiden Partner. Durch eine hohe Affinität wird ein zufrieden stellender Ertrag und eine hohe Qualität erzielt.

## **Agglomerat-Korken**

Bezeichnung (Agglomerat = Zusammenballung) für Presskorken oder Verbundkorken aus Korkgranulat.

## **Agraffe**

Klassische Drahtkonstruktion (franz. agrafe = Klammer) zur Befestigung des Champagner- oder Sektkorken an der Flasche.

## **Aktivkohle**

Gereinigte und fein vermahlene Knochen- und Pflanzenkohle (Holzkohle), die auf Grund ihrer Adsorptions-Fähigkeit für die Korrektur von Farb-, Geschmacks- und Geruchs-Fehlern im Wein eingesetzt werden kann. Bei gefaultem Traubenmaterial (siehe unter Traubenfäule) wird sie verwendet, um Fäulnistöne im Wein zu vermeiden.

## **Alkohol**

Der Ursprung der Bezeichnung Alkohol kommt aus dem Arabischen und ist von „guhlu“ (ein zu Pulver zerriebener Bleiglanz zum Färben der Augenlider und Wimpern) abgeleitet. Die Araber nannten dies „kuhul“ und es hatte bei ihnen die Bedeutung des „Schönsten und Feinsten“. Den Arabern wird auch die Erfindung des professionellen Destillierens von Alkohol (zu medizinischen Zwecken) zugeschrieben. Daraus leitet sich dann „Al-kuhul-vini“ ab, das Feinste vom Wein (Weingeist). Der Zucker des Weinmostes wird im Lauf der Gärung zum Teil in Alkohol umgewandelt.



## **Alkohol-Erhöhung**

Synonym für Anreichern.

## **Alkoholgehalt**

Der Gehalt an Alkohol im Wein bezieht sich auf den Anteil des Ethylalkohols (Ethanol). Es gibt vier verschiedene Begriffe im Zusammenhang mit dem Alkoholgehalt im Wein. Der "vorhandene Alkoholgehalt" ist der Alkohol, der in einem Erzeugnis enthalten ist. Der "potenzielle Alkoholgehalt" ist der Alkoholgehalt, der durch vollständiges Vergären des in einem Erzeugnis (Trauben, Traubenmost) enthaltenen Zuckers gebildet werden kann. Beide Werte zusammen ergeben den "Gesamt-Alkohol-Gehalt". Auf dem Flaschen-Etikett wird der "vorhandene Alkoholgehalt" in Volumenprozent angegeben. Der "natürliche Alkoholgehalt" ist der Gesamt-Alkohol-Gehalt vor jeglicher Anreicherung.

## **Alkoholisch**

Einen alkoholreichen Wein bezeichnet man als alkoholisch. Dies kann positiv, wie auch negativ sein. Eine besonders starke Ausprägung betitelt man als brandig. Begriffe zur Beschreibung von alkoholisch sind feurig, schwer, wenig und wuchtig.

## **Alkoholarmer Wein**

Siehe unter Entalkoholisierter Wein.

## **Allier-Eiche**

Eine Eichenholz-Sorte, die aus französischen Wäldern stammt und das Hauptkontingent für die Barrique-Fässer-Herstellung darstellt, da das Holz für den Ausbau von Wein sehr gut geeignet ist.

## **Alltagswein**

Meistens schlichte, junge Weine, die mit der Lagerung nicht besser werden und daher in der Regel im ersten Jahr nach der Lese getrunken werden.

## **Altarwein**

Siehe unter Messwein

## **Alte Reben**

Es gilt als weithin anerkanntes Faktum, dass Weine aus „älteren“ Rebstöcken tendenziell (nicht prinzipiell) eine bessere Qualität aufweisen. Der wichtigste Grund ist der geringere Ertrag, aber es spielen auch noch andere Faktoren wie zum Beispiel die durch geringeren Wuchs von Laub und Frucht bessere, intensivere Sonneneinstrahlung eine Rolle. Ebenso wirkt sich das bei alten Reben weitreichend verästelte Wurzelwerk positiv aus, obwohl mit zunehmenden Alter die Wurzelaktivitäten nachlassen.

## **Altern**

Wein wie Mensch sollten es können: Altern in Würde. Die Reifeentwicklung des ersteren ist von Faktoren wie Boden oder Rebsorte und Eingriffen des Letzteren beim Ausbau abhängig, entzieht sich aber zumeist einer exakten Voraussagbarkeit. Immer aber durchläuft ein guter Wein die Stadien der jugendlichen Frische, der idealen Reife, der späten Altersreife (Firne) und erleidet schließlich den Aromatod, wenn er denn nicht vorher getrunken wird.

## **Alterston**

Eine Bezeichnung für den Geschmack und Geruch eines älteren Weines im Bereich der Sensorik.

## **Amerikaner-Reben**

Bezeichnung für alle aus Nord-Amerika stammenden Rebsorten. Die Reben-Untergattung Euvitis besteht aus einem europäischen, einem asiatischen und einem amerikanischen Zweig. Ein negatives Charakteristikum für den Europäer-Gaumen ist der fuchsige Ton einiger Amerikaner-Reben, der je nach Spezies im Wein mehr oder weniger stark ausgeprägt ist.

## **Amerikanische Eiche**

Amerikanische Eiche wird für Barrique-Fässer verwendet und gibt einen stärkeren Geruch und Geschmack (Vanille) an den Wein ab als andere Hölzer.

## **Ampelographie**

Die Wissenschaft (ampelos = grch. Weinstock) über das Bestimmen und Beschreiben der Rebsorten.

## **Amtliche Prüfnummer (A.P.-Nummer)**

Kontrollnummer der amtlichen Prüfung für deutsche Qualitätsweine.

## **Analyse**

Unter einer Analyse versteht man im Weinbau die physikalische oder chemische Untersuchung des Weines. Sie dient zur Feststellung der Inhaltsstoffe der Weine und letztlich dazu, die Erfüllung der gesetzlichen Mindestanforderungen zu belegen.

## **Anbauggebiete**

Qualitätsweine kommen aus bestimmten Anbaugebieten (b.A.). Boden, Untergrund, Klima und Lage sind verantwortlich für die typische Qualität.

## **Angären**

Die erste Phase bei der Gärung.

## **Anreichern (Aufbessern)**

Zugeben von Zucker oder Mostkonzentrat vor der Gärung, um den erwarteten Alkoholgehalt zu erhöhen- nicht erlaubt für Prädikatsweine. Das Anreichern ist in Europa nach Klimazonen geregelt. In der Klimazone A für den Weinbau, zu der die meisten deutschen Anbauggebiete gehören, darf der Alkoholgehalt um max. 3,5% erhöht werden, wenn der Most einen potenziellen Alkohol von mindestens 5% hat.

## **Anschnitt**

Siehe unter Rebschnitt

## **Aperitif**

Bereits die Griechen und Römer kannten appetitanregende Getränke. Nach dem Lateinischen "aperire" (öffnen - was sich auf dem Magen bezieht), nannten die Römer solche Getränke "Aperitivum". Besonders beliebt bei ihnen war der Honigwein Mulsum. Heute ist Aperitif eine Sammelbezeichnung für alkoholische Getränke, die vor einem Essen als Appetitanreger getrunken werden. Es gibt keine allgemein gültige Regel, welche Getränke als Aperitif gelten: Das breite Spektrum umfasst frische, säurebetonte Weißweine, Rosé, Bier, Fruchtbrände, Portwein, Sekt, Sherry, Wermut und alkoholische Mischgetränke. Siehe auch Digestif.

## **Äpfel-Milchsäure-Gärung**

Synonym für malolaktische Gärung.

## **Äpfelsäure**

Neben der Weinsäure und der Zitronensäure eine der drei wichtigsten organischen Säuren im Wein.

## **Ar**

Flächenmaß. Entspricht 100 m<sup>2</sup>.

## **Aroma**

Der Begriff kommt aus dem Griechischen und bedeutet "Würze". Im Wein sind Hunderte Aromastoffe enthalten, die einen Anteil von 0,8 bis 1,2 Gramm per Liter ausmachen. Im Labor können diese mit Hilfe der Chromatographie bestimmt werden. Allgemein versteht man unter Aroma den Duft bzw. den Geruch eines Weines.

## **Aromaböckser**

Bezeichnung für einen Fehlton im Wein, der dem eigentlichen Böckser zwar recht ähnlich ist, aber andere Stoffe als Ursache hat. Er wird durch verschiedene Schwefel-Verbindungen hervorgerufen, die in geringerer Ausprägung geruchlich in positiver Weise an Frucht, Zitrone oder Apfel erinnern. In stärkerer Ausprägung ist dies ein Wein-Fehler.

## **Aromarad**

Orientierungshilfe bei der Definition für Aroma bzw. Geruch eines Weines im Rahmen einer Wein-Bewertung. Man versucht, die komplexen Aromakomponenten des Weines mit bekannten Aromakomponenten aus dem täglichen Leben (Blumen, Gewürze etc.) zu beschreiben. Auf einem Rad sind die Hauptgruppen der Aromastoffe in Form eines Aromakreises dargestellt. Als Ergänzung dazu kann ein Aromaset hilfreich sein, das in Form von Essenz-Fläschchen die einzelnen Aromastoffe enthält. Dadurch können die verschiedenen Gerüche identifiziert und durch Merken erlernt werden.

## **Aromastoffe**

Gruppe von Substanzen im Wein, die primär mit dem Geruch, aber auch mit dem Geschmack wahrgenommen werden, oder flüchtige Verbindungen, die anfangs in den Trauben an Zucker (Glykoside) gebunden und daher noch geruchlos sind. Man nennt sie zu diesem Zeitpunkt Aromavorstufen, aus denen sich dann die Primäraromen entwickeln. Mit zunehmender Alterung bzw. bei der Flaschenreife entwickeln sich diese durch Hydrolyse mit Hilfe von Enzymen und Säuren erst relativ langsam zum endgültigen Aroma bzw. Bouquet.

## **Aromatisierter Wein**

Bereits seit Jahrtausenden werden verschiedenen Aromastoffen zum Wein zugesetzt, um ihn geschmacklich und/oder optisch zu verbessern bzw. um ihn haltbarer zu machen. Viele antike Weine wurden aromatisiert. In alten Texten gibt es Rezepte für den Zusatz von Honig, Gewürzen, Myrrhe und auch Drogen. Schon vor der Zeitenwende stellten die Germanen den Met (Honigwein) her. Die Griechen setzten Harz - wie es beim Retsina noch heute üblich ist - aber auch verschiedene Gewürze wie Absinth, Anis und Pfeffer zu. Die Römer setzten gerne Honig und Süßholz zu. Das Aromatisieren von Wein (Ausnahme: gekennzeichnete aromatisierte weinhaltige Getränke oder Cocktails) ist heute verboten.

## **Aufbessern**

Alte Bezeichnung für Anreichern

## **Aufbinden**

Fixieren der jungen Triebe an Heftdrähten, um sie beim Wachstum in die gewünschte Richtung und Lage zu bringen. Dadurch werden die Weingarten-Pflege, die Weinlese und die Bekämpfung von Schädlingen erleichtert, bzw. wird auch eine mechanische Bearbeitung ermöglicht. Das Aufbinden erfolgt im Frühjahr und Sommer. Diese Technik ist vor allem in kalten und feuchten Gebieten wie Deutschland, Österreich und in den nördlichen Bereichen Frankreichs üblich. Siehe auch unter Erziehungsform.

## **Auffüllen**

Wein, der in den Fässern verdunstet oder durch Entnahme für Analysen und Verkostungen einem gewissen Schwund unterliegt, muss regelmäßig wieder aufgefüllt werden. Besonders in Barrique-Fässern ist die Verdunstung relativ groß.

## **Aufrühren**

Das bei der Weinbereitung in regelmäßigen Abständen durchgeführte Aufrühren der Hefe, um einen intensiveren Kontakt mit dem Wein zu gewährleisten.

## **Auge**

Bezeichnung für die Knospen des Rebstocks, die sich aus den Nodien (Knoten) entwickeln.

## **Ausbau**

Die Behandlung des Weines nach der Lese. Der Winzer kann einen Wein durch unterschiedliche Länge der Reife, der Lagerung in Edelstahltanks oder Holzfässern, trocken oder lieblich, säurebetont oder beerig usw. ausbauen.

## **Ausbrechen**

Bezeichnung für das Entfernen aller Triebe, die am alten Holz (Stamm, Kopf, Kordon) austreiben und nicht für eine eventuelle Regulierung des Rebstock-Aufbaus als Zapfen (kurz) oder Rute (lang) gebraucht werden. Dies erfolgt zumeist im Frühjahr, wenn die Triebe etwa 10 bis 20 Zentimeter Länge haben. Bei zu frühem Ausbrechen wachsen die Triebe nochmals nach. Siehe auch unter Geiztrieb und Wasserschosse.

## **Ausdünnen**

Eine weinbauliche Maßnahme, bei der im Sommer noch grüne Trauben vom Stock abgeschnitten werden. Dies erfolgt zumeist noch vor der Traubenverfärbung im Juli. Synonyme sind Auslichten und Grüne Lese. Ziel dabei ist, eine verstärkte Akkumulation von Zucker und Extraktstoffen in den verbliebenen Trauben und dadurch die geschmackliche Konzentration des Weines zu erhöhen. Dies geschieht auf Kosten des Ertrages, kann aber eine enorme Qualitäts-Steigerung des Weines bewirken.

## **Ausfällen**

Allgemeine Bezeichnung (auch ablagern, ausflocken, kristallisieren, polymerisieren) für das Ausscheiden von Stoffen in Flüssigkeiten in Form von Flocken, Kristallen oder Ähnlichem. Dies kann durch chemische Reaktionen selbsttätig erfolgen, wird aber auch bei der Wein-Bereitung durch entsprechende Verfahren forciert (z. B. bei der Behandlung von Schönungsmitteln).

## **Ausgeizen**

Bezeichnung für das händische Ausbrechen (entfernen) der Geiztriebe;

## **Ausgewogen**

Positive Beschreibung für das Gesamtbild eines Weines bezüglich Geschmack und Geruch. Wird auch durch die Begriffe "abgerundet", "gleichgewichtig", "harmonisch"

ausgedrückt. Ein ausgewogener Wein enthält die Komponenten Alkohol, Extrakt, Frucht, Säure und Tannin im richtigen Verhältnis.

### **Ausläufer**

Bezeichnung für Wein-Flaschen mit erhöhtem Flüssigkeitsschwund, meist verursacht durch fehlerhafte Verschlüsse oder Verschleißtechniken.

### **Auslese**

Bezeichnung für Weine aus vollreifem und zum Teil auch (aber nicht zwingend) edelfaulen Traubengut, das bei der Weinlese besonders ausgesucht (ausgelesen) wird. Das kann sogar so weit gehen, dass nicht nur einzelne Trauben, sondern sogar auf mühsame Weise händisch einzelne Beeren selektiert werden. In Deutschland ist die Auslese ein spezieller Weintyp innerhalb der Qualitätswein-Kategorie Prädikatsweine.

### **Ausstattung**

Gesamtaufmachung eines Weines. Dazu gehören, die Flaschenform und -farbe, das Etikett, Beschaffenheit von Korken und Kapsel, sowie sonstige äußere Merkmale. Die Ausstattung ist im immer unübersichtlicher werdenden Weinmarkt für Verbraucher oftmals entscheidend für den Kauf.

### **Auxerrois**

Die weiße Rebsorte ist eine spontane (natürliche) Kreuzung zwischen einem Pinot und Gouais Blanc (Weißer Heunisch). In Deutschland dürfte die Sorte erstmals um 1800 aufgetaucht sein, wo sie aus dem Elsass über Speyer bis zur Badischen Bergstrasse gelangte. Beliebte frische fruchtige A-Weine werden an der Obermosel angebaut.

### **Austrieb**

Der erste Abschnitt im Entwicklungs-Zyklus des Rebstocks nach der Winterruhe. Dabei brechen bei einer Durchschnittstemperatur von 8 bis 10° Celsius die Augen (Knospen) auf, die beim winterlichen Rebschnitt bewusst stehen gelassen wurden.

### **Auszeichnung**

Man unterscheidet Gütezeichen und Prämierungen:

Zu den Gütezeichen gehören: Das Deutsche Weinsiegel, das Deutsche Güteband Wein, das Badische Gütezeichen, und das Fränkische Gütezeichen.

Eine weitere Auszeichnungsart sind die s.g. Prämierungen, die es in jedem Anbaugebiet gibt. Dazu kommen die Gebiets- bzw. Landes-Prämierungen und die Bundesprämierung der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft).

### **Auszeilen**

Bezeichnung für das Festlegen der Reihenrichtung und des Abstandes der Rebstöcke voneinander beim Anlegen eines Weinberges/ einer Rebanlage.

## **Außenwirtschaft**

Die Gesamtheit aller Arbeiten im Weinberg.

## **Autochthon**

So genannte einheimische (aus der Region stammende) Rebsorten, die meist nur regional verbreitet sind.

## **Avinieren**

Ausspülen eines Wein-Gefäßes (Trinkglas, Karaffe, Dekantier-Gefäß etc.) mit etwas Wein vor der Verwendung. Das Avinieren dient dazu, eventuelle Nebengerüche (Schrankgeruch, Spülreste) zu eliminieren. Der dafür verwendete Wein sollte derselbe sein, der danach getrunken wird.

## **B**

### **b.A.**

Abkürzung für das "bestimmtes Anbaugebiet", das auf einem deutschen Etikett ab Qualitätswein-Niveau vermerkt werden muss.

## **Bacchus**

Deutsche Weißweineuzüchtung aus den 1930ern, benannt nach der römischen Gottheit. Ertragreich, mit manchmal vordergründigem Muskatton, fruchtig und harmonisch.

## **Bacchus (Weingott)**

Der römische Gott Bacchus (auch Bákchos oder Liber) entspricht dem griechischen Gott Dionysos und wurde von den Römern eins zu eins übernommen. Er ist der Gott der Fruchtbarkeit und der Ekstase, des Weins und des Weinbaus.

## **Bag in Box**

Bezeichnung für Wein, der in zweilagigen transparenten Plastik- oder metallbeschichteten Beutel abgefüllt wird. Der Beutel, der mit einem Zapfhahn versehen wird damit der Wein kontrolliert entnommen werden kann, hat eine Sauerstoffbarriere: damit bleibt der Wein nach dem Öffnen 4-6 Wochen haltbar. Der Beutel ist von 1.5 – 20L Volumen erhältlich (die gängigsten Größen sind 3 und 5L) und wird in eine Faltschachtel aus Wellpappe gesetzt. In Neuseeland und in Australien wird ein Großteil der Produktionsmenge in Bag-in-Box-Verpackungen vermarktet. Die größten Märkte Europas für Bag-in-Box Wein sind Skandinavien und Großbritannien.

## **Bakterien**

Einzellige Mikroorganismen bzw. Lebewesen in Kugel-, Stäbchen- oder Schraubenform. Bei der Weinbereitung sind Bakterien von Anfang bis Ende beteiligt, aber nicht immer erwünscht. Erwünscht sind Bakterien z. B. beim biologischen Säureabbau.

## **Balance**

Siehe unter ausgewogen.

## **Barrique**

Eichenholzfass zur Lagerung von Wein mit 225 Liter Inhalt. Beliebte Verwendung für tannin- und extraktreichen Rotweine. Die Weine erhalten zusätzliche Stoffe aus dem Holz (je nach Lagerdauer), wodurch ihr Aroma vielseitiger wird.

## **Barrique-Ausbau**

Bei der Lagerung von Wein in Barrique-Fässern nimmt der Wein Aromen des Holzes auf. Abhängig von Holzart und Dauer der Lagerung entstehen verschiedene Nuancen wie Karamell, Kaffee, Vanille und Toastbrot. Ein Fass verliert bereits durch einmaliges Verwenden bis zu 85% seiner Aromen. Daher kann ein Barrique-Fass nur zwei- bis dreimal belegt werden, was die Weinherstellung stark verteuert.

## **Beere**

Siehe unter Weintraube.

## **Beerenauslese**

Edelsüße Spezialität, die neben Eisweinen und Trockenbeerenauslesen zu der Spitze der Qualitätsweine gehört. Beerenauslesen werden in Deutschland aus überreifen, edelfaulen Trauben mit einem Mindestmostgewicht von 110-128 °Oe hergestellt. Beerenauslesen zeigen im Duft nur noch selten das Primäraroma der Ursprungstraube. Sie riechen oft nach Honig und exotischen Früchten.

## **Begrünen**

Bepflanzungen zwischen den Rebzeilen. Ist z.B. beim ökologischen Weinbau verpflichtend. Wichtig ist dabei, dass die ausgesäten Gräser und Pflanzen kurze Wurzeln haben, um den Rebstöcken nicht zuviel Feuchtigkeit wegzunehmen, aber auch um einen besseren Wasserabzug im Boden zu forcieren (siehe dazu Bewässerung). Man unterscheidet zwischen einer Dauer-Begrünung mit langlebigen Pflanzen und einer vorbereitende Kurzzeit-Begrünung mit kurzlebigen Pflanzen.

## **Behang**

Begriff für den Traubenansatz am Rebstock.



## **Belüften**

Bewusster und kontrollierter Kontakt des Mostes oder Weines mit Sauerstoff während des Wein-Ausbaus. Ähnlich dem Dekantieren.

## **Benotung**

Siehe unter Fünf-Punkte-System.

## **Bereich**

Bezeichnung für die zweitgrößte Weinbauflächen-Einheit in Deutschland, dahinter folgen Großlage und Einzellage. Diese Bezeichnung wurde mit dem Weingesetz 1971 geschaffen, um größeren Produzenten die Möglichkeit zu geben, ihre in großen Mengen erzeugten Weine unter einem einheitlichen Namen zu vermarkten.

## **Bernkasteler Ring**

Die Winzervereinigung „Riesling-Weingüter im Bernkasteler Ring e.V.“ wurde im Jahre 1899 gegründet. Er wird auch oft wegen der Unterscheidung zum „großen Bruder“ Großer Ring VDP Mosel als „Kleiner Ring“ bezeichnet. Derzeit gibt es 34 Mitgliedsbetriebe, von denen sich 33 im deutschen Anbaugebiet Mosel und eines im benachbarten Luxemburg (Schengen) befinden. Der Bernkasteler Ring ist die älteste Weinversteigerungs-Gesellschaft in diesem Anbaugebiet. Nach den Vorgaben der Gründergeneration bewirtschaften sie einen überdurchschnittlich hohen Anteil an Riesling-Weinbergen, nicht wenige sogar 100%. Nach den Satzungen des Ringes ist die naturnahe Pflege der Weinberge in den landschaftsprägenden Steillagen ein wesentlicher Beitrag zum Erhalt der über 2000 Jahre alten Kulturlandschaft

## **Bester Schoppen**

Ein qualitätskontrollierter offener Wein, meist trocken oder halbtrocken ausgebaut, der in der guten Gastronomie an der Mosel angeboten wird. Die Anbieter sind gekennzeichnet mit der Plakette „Haus des besten Schoppens“.

## **Bewässerung**

Versorgung der Reben mit Wasser in der richtigen Menge und zum bestmöglichen Zeitpunkt. Wird besonders in trockenen Klimazonen systematisch betrieben. Die erforderliche Menge liegt in der Regel zwischen 500 und 750 Millimeter im Jahr.

## **Binden**

Fixieren der jungen Triebe an Drähten, um sie beim Wachstum in die gewünschte Richtung und Lage zu bringen. Dadurch werden die Weingarten-Pflege, die Weinlese und die Bekämpfung von Schädlingen erleichtert, bzw. wird auch eine mechanische Bearbeitung ermöglicht. Zeitpunkt: Winter/Frühjahr

## **Biodynamischer Weinbau**

Diese Sonderform des biologischen/ökologischen Weinbaus geht auf den österreichischen Anthroposophen Rudolf Steiner (1861-1925) zurück. Steiner stellte

in den 1920er-Jahren Regeln für einen „biologisch-dynamischen Landbau“ zum Gedeihen der Landwirtschaft auf und propagierte diese durch zahlreiche Vorträge. Die Kernaussage seiner Philosophie lautet, dass die Krankheit einer Pflanze das Zeichen eines natürlich gestörten Gleichgewichts sei und zum Beispiel auf den Einsatz von chemischen Hilfsmitteln bei der Düngung zurückzuführen ist.

### **Biologischer Säureabbau**

Umwandlung von Apfelsäure zu Milchsäure durch Milchsäurebakterien. (siehe auch unter malolaktische Gärung.) Wird vorzugsweise bei Rotweinen angewandt, damit der Geschmack weicher wird.

### **Biowein**

Ein Wein, der unter ökologischen Weinanbau-Bedingungen hergestellt wurde. In Deutschland sind Bioweine mit dem "Ecovin"-Zeichen am weitesten verbreitet.

### **Bitter**

Eine der vier Grundgeschmacksarten, die im hinteren Abschnitt der Zunge großflächig wahrgenommen wird.

### **Blanc de Blancs**

Bezeichnung für Weiß- und Schaumweine, die ausschließlich aus weißen Trauben gekeltert wurden. (vergl: Blanc de Noirs)

### **Blanc de Noirs**

Eine Bezeichnung für hellgekelterte Weine sowie auch Schaumweine, welche ausschließlich aus roten Trauben stammen. (vergl: Blanc de Blancs)

### **Blindverkostung**

Sensorische Weinprobe, bei der die Testpersonen nicht wissen, welcher Wein gerade verkostet wird. Siehe auch unter Fünf-Punkte-System und Sensorik.

### **Blüte**

Abschnitt im Jahreszyklus der Rebe. Die Blüten der Rebe sind klein, grün und eher unscheinbar. Reben blühen etwa 1,5 bis vier Monate nach dem Austrieb (In Deutschland meist Ende Juni).

### **Blutalkoholkonzentration**

Angabe der enthaltenen Alkoholmenge im venösen Blut in Milligramm per Gramm oder in Promille (1 Promille = 1 g Alkohol in 1 kg Blut). Bei Gehalten über 0,5 ‰ droht der Führerscheinentzug.

## **Blume**

Ein Synonym für das Aroma bzw. den Geruch eines Weines.

## **Blumig**

Beschreibung (auch blütenartig) vor allem des Geruches eines Weines im Rahmen einer Wein-Ansprache. Das Spektrum ist sehr vielfältig und umfasst (wobei bei den angegebenen Früchten die Blüte zu verstehen ist) Akazie, Apfel, Chrysantheme, Eibisch, Erika, Geißblatt, Geranie, Ginster, Holunder, Hyazinthe, Iris, Jasmin, Kamille, Liguster, Linde, Magnolie, Narzisse, Nelke, Orange, Pfirsich, Rebe, Rose, Veilchen und Zitrone. Ein blumiges Aroma (Primäraroma) zeichnet einige der so genannten Bukettsorten aus. Verwandte Begriffe sind aromatisch, duftig und würzig.

## **Bodenfrost**

Siehe Frost.

## **Bodentraube**

Bezeichnung (auch Erdtraube) für vom Rebstock abgeworfene Weintrauben.

## **Bodentyp**

Im Verlauf von Millionen von Jahren haben sich verschiedene Bodentypen durch Verwitterung von Gesteinen, Mineralien und organischen Stoffen gebildet. Dabei wurden durch physikalische Einflüsse (Wind, Wasser, Temperatur) und chemische Prozesse (Oxidation, Auslaugung von Salz und Kalk) die Ausgangs-Materialien abgebaut bzw. zerkleinert. Die Bodentypen haben einen erheblichen Einfluss auf den Wein.

Siehe auch unter Terroir

## **Bodensatz**

Ablagerung von Feststoffen am Boden der Flasche. Meist Tannine und Farbstoffe, es kann sich jedoch auch um Weinstein handeln. Das Dekantieren dient u.a. dazu, den Wein vom Bodensatz zu trennen.

Siehe auch Depot.

## **Böckser**

Gefürchteter Wein-Fehler, der durch einen unangenehmen Geruch nach Schwefelwasserstoff (faule Eier) geprägt ist. Ursache ist eine oft stürmische Gärung, bei der schwefelhaltige Aminosäuren reduziert werden. Durch eine gezielte Schönung kann dieser Fehlton beseitigt werden.

## **Bordeaux-Flasche**

Weltweit sehr verbreitete Weinflaschen-Form. (Zylinder mit deutlich abgesetztem Hals)

Siehe auch unter Flasche.

## **Böttcher**

Bezeichnung für den Beruf des Fassbinders.

## **Botrytis**

Botrytis cinerea ist ein Edelschimmelpilz, der den Trauben Wasser entzieht und dadurch die Geschmacksstoffe in den Beeren konzentriert. Die aus den Mosten solcher Beeren gewonnenen Weine erlangen eine besondere Qualität und sind die Grundvoraussetzung für Beeren- und Trockenbeerenauslesen.

## **Bottich**

Eine allgemeine, nicht spezifische Bezeichnung für ein größeres Behältnis das für die Gärung, Lagerung und Alterung des Weines eingesetzt wird. Früher waren diese Behältnisse meistens aus Holz, heute sind Sie aus den verschiedensten, anderen Materialien (Beton, Edelstahl, Keramik, Metall) hergestellt. Die Handwerks-Bezeichnung Böttcher (Fassbinder) leitet sich davon ab.

## **Bouquet**

Der Begriff Bouquet (auch Bukett, Blume oder Nase) wird erst seit Anfang des 19. Jahrhunderts als Ergänzung zu Aroma verwendet. Auf deutsch bedeutet er „Blumenstrauß“. Zumeist wird darunter der Geruch bzw. Duft eines ausgereiften Weines nach der Flaschen-Reifung verstanden. Deshalb wird Bouquet auch als Tertiär-Aroma oder Lager-Bouquet bezeichnet. Man versteht darunter aber auch die Summe aller Geruchs- und Geschmacks-Stoffe.

## **Brache**

Bezeichnung für landwirtschaftlich genutzte Flächen (z.B. eine Rebfläche), die nicht bestockt oder besät und zum Ausruhen bestimmt sind. Eine Weinberg-Brache ist nach dem Roden einer Weinberg-Parzelle für ein bis drei Jahre notwendig, bevor mit der Neupflanzung begonnen werden kann, um das Gedeihen der neuen Reben zu gewährleisten. Mehrere Jahre Brache sind erforderlich, wenn alte Rebstöcke auf Grund von Krankheiten (Nematoden, Viren) oder wegen kümmerwuchs entfernt werden mussten.

## **Brandig**

Negative Geschmacks-Bezeichnung (auch alkoholdominant, alkohollastig, überladen) für einen Wein, bei dem der Alkohol zu betont bis unangenehm scharf spürbar ist.

## **Brix**

Maß in englischsprachigen Ländern für den Zuckergehalt der Trauben. 80 Oechsle = 9,3 Brix.

## **Brut**

Französische Bezeichnung (dt. roh, grob, brutal) für sehr trockenen Schaumwein bzw. Champagner mit weniger als 15 g/l Restzucker. Zwischen 0 und 6 g/l nennt man dies extra brut, unter 3 g/l brut nature. Für letzteren gibt es noch die Begriffe brut absolut, brut intégral, brut sauvage, brut zéro, dosage zéro und pas dosé. Die beiden letzteren beziehen sich darauf, dass keine Versand-Dosage (Liqueur d'expédition) zugegeben wurde.

## **Bukett**

Gesamtes Duftspektrum eines Weines, auch Blume oder Nase genannt.

## **Bundesweinprämierung**

Für alle 13 Weinanbaugebiete gibt es eine Gebiets- bzw. Landesprämierung für Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat, getragen von 5 Organisationen, die dafür von der jeweiligen Landesregierung ausdrücklich anerkannt sind. Auf Bundesebene prämiert die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) im Anschluss an die regionalen Wettbewerbe. Die DLG zeichnet bei ihren Bundesprämierungen für Wein und Sekt b.A. deutsche Weine und Herkunftssekte mit dem Goldenen, Silbernen und Bronzenen DLG-Preis aus. Die oberste Spitze eines Prämierungsjahres ist an einem Goldenen DLG-Preis Extra zu erkennen, den die DLG als Ergebnis eines strengen, dreistufigen Prüfparcours vergibt. Besonders erfolgreiche Teilnehmer der Bundesweinprämierung können mit einem Ehrenpreis des Bundesministers ausgezeichnet werden. Außerdem verleiht die DLG jährlich den Ehrenpreis "Bester Sekterzeuger" an die beiden erfolgreichsten Teilnehmer der Sekt b.A.-Bundesprämierung.

## **Buntsandstein**

Roter Sandstein aus gepresstem lehmigem Sand und basenarmer Braunerde. Bodenformation im Bereich und an der Saar.

## **Burgunder**

Rebsorten-Familie auch Pinot genannt. Zu der Familie gehören z.B. Grauburgunder (auch Ruländer, Pinot gris oder Pinot grigio), Weißburgunder (Pinot blanc) und Blauburgunder (Pinot noir) sowie Spätburgunder. Entferntere "Familienangehörige" sind Neuburger, St. Laurent und Chardonnay.

## **Burgunder-Flasche**

Etwas dickbauchige Flasche, die sich zum Hals hin verjüngt. Siehe unter Flaschen.

## **Buttrig**

Beschreibung für den Geruch und Geschmack im Rahmen einer Wein-Ansprache. Ursache ist der durch Milchsäure-Bakterien gebildete Aromastoff Diacetyl.

## **BSA**

Siehe unter biologischer Säureabbau.

## C

### **Cassis**

Essenz oder Likör aus schwarzen Johannisbeeren. Die Bezeichnung wird häufig auch als Synonym für das Bouquet oder den Geschmack eines Weines aus Cabernet-Sauvignon verwendet.

### **CERVIM**

Internationale Forschungseinrichtung für Steillagenweine mit Sitz in Aosta/Italien

### **Chambrieren**

Den Wein auf Trinktemperatur bringen.

### **Champagnermethode**

Die verwendeten Weine werden nach normaler Gärung verschnitten. Nur drei Sorten dürfen verwendet werden, je nach Marke und Hersteller sind es Weine unterschiedlicher Lagen und Jahrgänge. Sie werden mit Altweinen, Zucker und Hefe angereicht, in Flaschen gefüllt und müssen druckdicht mindestens 1 Jahr, meist jedoch 3 oder mehr Jahre gelagert werden. Durch die Entstehung der Kohlensäure während der 2. Gärung wird ein Druck von 5-6 bar aufgebaut. Dieser darf nicht entweichen. Gelegentliches Rütteln der Flaschen bringt die Feststoffe zum Korke. Durch Blitzgefrieren des Flaschenhalses kann der am Verschluss haftende Niederschlag entfernt werden, ohne dass der Druck entweicht. Ein neuer Korke wird eingesetzt.

Die Bezeichnung Champagnermethode darf nur für Erzeugnisse verwendet werden, die in der Region Champagne hergestellt werden: Champagner.

### **Chaptalisieren**

Nicht bei jedem Wein erlaubtes Zugabe von Zucker vor der Gärung (siehe auch Stichwort *Anreichern*), um den erwarteten Alkoholgehalt zu erhöhen. Benannt nach dem französischen Minister und Chemiker Chaptal.

### **Chardonnay**

Wichtige Weißweinsorte in meist wärmeren Gebieten. Chardonnay gehört zur Burgunderfamilie. Charakteristisch ist sein Walnussaroma.

### **Charakter**

Allgemeine Beschreibung für Geruch und Geschmack eines Weines. Dieser besitzt klar erkennbare Eigenschaften, die zum Beispiel von einer bestimmten Rebsorte

oder von einem bestimmten Bodentyp geprägt sind. Ein "Wein mit Charakter" zeichnet sich durch gute Qualität aus.

### **Chips**

Chips werden als kostengünstige Alternative zum Barrique-Ausbau verwendet. Den in Stahltanks befindlichen Weinen werden einzelne Dauben aus Eichenholz (Staves = Rippen) oder aber Holzspäne (Chips) zugesetzt, um die beliebte Barriquenote zu erzeugen. Chips werden in den USA und Australien häufiger verwendet als in Europa. Die Anwendung ist in Deutschland für Prädikatsweine verboten.

### **Chlorophyll**

Blau- bis gelbgrüner Farbstoff in den Pflanzen. Bei der Photosynthese hat er die wichtige Aufgabe, die Sonnenenergie aufzunehmen.

### **Classic-Wein**

Seit 2000 in Deutschland eingeführte Qualitäts-Bezeichnung für trocken schmeckende Weine aus gebietstypischen Rebsorten von gehobener Qualität. Der Begriff "Classic" ist EU-weit geschützt. Pro Anbaugebiet sind zwischen zwei und neun Rebsorten als "gebietstypisch" zugelassen.

### **Cuvée**

Cuvée stammt vom französischen Cuve (Bottich oder Weinbehälter) und bezeichnet eigentlich eine bestimmte Menge Wein in einem Gefäß. Im deutschsprachigen Raum wird darunter der Verschnitt aus verschiedenen Rebsorten, Jahrgängen oder Lagen verstanden.

## **D**

### **Dauben**

Gebogene Längsbretter eines Fasses, die die Wand bilden.

### **Deckrotwein**

Farbstarker Rotwein für die Zusetzung bei farbschwachen Weinen, z. B. Dunkelfelder

### **Degorgieren**

Französische Bezeichnung für das Entfernen des Hefesatzes (Abschlämmen, Enthefen), der im Sekt bei der Flaschengärung entsteht. Dies kann auf zwei Arten erfolgen: durch (das heute gebräuchliche) Kalt-Degorgieren = „Dégorgement à la glace“ (glace = Eis) oder durch Warm-Degorgieren = „Dégorgement à la volée“ (dt.

„im Fluge“). Beim Kalt-Degorgieren werden die Flaschen mit dem Hals in eine eiskalte Salzlösung (minus 20 °C) gesteckt und dann geöffnet. Der Pfropfen aus gefrorenem Bodensatz schießt heraus. Das heute nur mehr selten angewendete Warm-Degorgieren bei einer Kellertemperatur von 10 °C erfordert große Geschicklichkeit. Es muss darauf geachtet werden, dass beim Herausschießen des Hefesatzes nicht zu viel Sekt verloren geht.

## **Degustation**

Im Allgemeinen wird darunter das Prüfen und Beurteilen von Lebensmitteln in jeglicher Form in Bezug auf Geruch und Geschmack durch Verkosten bzw. Genuss - das heißt Essen oder Trinken - verstanden. In Zusammenhang mit Wein bedeutet es eine sensorische (organoleptische) Prüfung eines Weines mit beschreibender Erklärung der dabei gewonnenen Geruchs- und Geschmacks-Eindrücke nach festgelegten Regeln und Kriterien (siehe dazu unter Wein-Bewertung) und unter Verwendung möglichst allgemein gültiger und verständlicher Begriffe (siehe dazu unter Wein-Ansprache).

## **Dekanter**

Gefäß (Karaffe), in das der Wein beim Dekantieren eingefüllt wird.

## **Dekantieren**

Gemächliches Umfüllen des Weins (überwiegend Rotwein) in eine Karaffe, um ihm Sauerstoff zuzuführen oder vom Bodensatz (Depot) zu trennen. Über den Sinn und Unsinn des Dekantierens wird viel gestritten. Bei jungen Weinen könnte das längere Stehen in der Karaffe zu einer teilweisen Oxidation der Tannine führen und dem Wein damit mehr Harmonie bescheren. Alte Weine sollen profitieren ebenfalls von dem Kontakt mit dem Luftsauerstoff, wobei das Risiko des "Umkippens" berücksichtigt werden sollte.

## **Depot**

Durch Polymerisierung und Ausfällen von Stoffen (Bakterien, Gerbstoffe, Farbstoffe, abgestorbene Hefen) bildet sich während der Flaschen-Reifung eines Weines ein mehr oder minder starker Bodensatz. Es kann auch Weinstein enthalten sein, dieser darf jedoch nicht mit dem Depot verwechselt werden. Schleier und Trübungen sind ebenfalls kein Depot, diese können durch Eiweiß oder auch durch starke Metallbelastung (durch Spritzmittel oder Kellergeräte) entstehen. Man unterscheidet zwischen leicht zu trennendem festem Bodensatz (Dépot fix) und einem puderförmigen Bodensatz (Dépot poudreux). Ein Depot tritt vor allem bei Rotweinen auf und wird durch das Dekantieren vom klaren Wein getrennt. Dessertweine  
Sehr süße und körpervolle Weine (Eiswein, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese).

## **Der beste Schoppen**

siehe Bester Schoppen



## **Deutsches Güteband Wein**

Das "Deutsche Güteband Wein" ist ein Gütezeichen, das für eine vorbildliche Weinerzeugung steht. Der gesamte Erzeugungsweg muss transparent und vom Ladenregal bis zum Weinberg rückverfolgbar sein. Abschließend muss der Wein bei der sensorischen Endprüfung die hohen Anforderungen der DLG-Weinexperten erfüllen. Nur wenn alles "stimmt", darf ein Wein das "Deutsche Güteband Wein" tragen.

## **Deutsches Weinsiegel**

Das "Deutsche Weinsiegel" ist ein nationales Gütezeichen der DLG, das an Qualitätsweine deutscher Anbaugebiete vergeben wird. Dieser neutrale Qualitätsbeweis gibt Gewissheit, dass die ausgezeichneten Weine deutlich besser sind, als es bei der amtlichen Prüfung (A.P.-Nummer) verlangt wird.

## **Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V**

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ist mit über 15.000 Mitgliedern eine der vier Spitzenorganisationen der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft. Ein Schwerpunkt ihrer Arbeit ist die Untersuchung und Bewertung von Lebensmitteln. Jedes Jahr werden über 20.000 Produkte aus dem In- und Ausland getestet. Die DLG prüft Landmaschinen, landwirtschaftliche Betriebsmittel, Ferienhöfe, Lebensmittel, Getränke, Wein und Weinbaubetriebe.

## **Deutsches Weininstitut**

1949 unter dem Namen "Deutsche Weinwerbung" gegründete Vermarktungsorganisation, die den Absatz und die Qualität der deutschen Weine fördern soll. Sitz der Organisation ist Mainz.

## **DLG-Empfohlenes Weingut**

Ein DLG-Empfohlenes Weingut oder eine DLG-Empfohlene Winzergenossenschaft ist ein Betrieb, der nach dem DLG QM-Wein Qualitätsstandard zertifiziert wurde und die strengen Anforderungen erfüllt.

## **DLG QM-Wein**

Der Begriff DLG QM-Wein steht für einen Qualitätsstandard der DLG, der für alle Mitglieder anspruchsvolle und verbindliche Qualitätsregelungen für Weinbau und Kellerwirtschaft beinhaltet. Die Einhaltung dieser Regeln wird durch regelmäßige DLG-Audits überprüft. Bei Erfüllung aller Anforderungen dürfen die Mitglieder den Titel DLG-Empfohlenes Weingut oder DLG-Empfohlene Winzergenossenschaft tragen.

## **Diabetikerwein**

Diabetikerwein darf höchstens 4 g/L Glukose und höchstens 20 g/L Gesamtzucker haben. Der Gesamt-SO<sub>2</sub>-Gehalt ist auf 150 mg/L begrenzt.

## **Dichte**

Gewichts-Verhältnis zwischen der Volumenmasse des Weines (oder auch Mostes) zur gleichen Volumenmasse von Wasser (mit der Dichte 1,000) bei einer Mess-Temperatur von 20° Celsius. Bei amtlichen Untersuchungen im Wein wird die Dichte analysiert und ist in Deutschland und Österreich obligatorisch für die Vergabe der amtlichen Prüfnummer (A.P.-Nummer). Sollte nach dieser Prüfung eine Veränderung des Weines erfolgen, könnte dies durch eine weitere Analyse eindeutig festgestellt werden. Die relative Dichte gibt außerdem einen Hinweis auf den Alkoholgehalt eines Weins.

## **Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel**

Dienstleistungszentrum mit den Schwerpunkten: Steillagenweinbau, Landentwicklung, Ländliche Bodenordnung, Investitions- und Marktförderung, Berufsschule für Gärtner und Winzer, Fachschule für Winzer. Standort Bernkastel-Kues, Außenstellen in Trier und Mayen [www.dlr-mosel.rlp.de](http://www.dlr-mosel.rlp.de).

## **Digestif**

Alkoholisches Getränk zum Genuss nach einer Mahlzeit. Oft mit einer gezielten Wirkung z.B. verdauungsanregend oder Magen beruhigend. Zu der Kategorie Digestif zählen unter anderem Grappa, Fruchtdestillate. Siehe auch Aperitif.

## **Direktzug**

Weinberge die mit maschinell noch zu bewirtschaften sind.

## **Domäne**

Bezeichnung für Weingüter, die in Deutschland dem Staat gehören.

## **Dornfelder**

Rotwein-Rebsorte in Deutschland. Seine Ursprünge führen nach Weinsberg in Württemberg. Dort führte die Initiative des Weinbaufachmanns Imanuel Dornfeld zur Gründung einer Weinbauschule. Der Dornfelder ist eine Kreuzung aus Helfensteiner (Frühburgunder x Trollinger) und der Heroldrebe (Portugieser x Lemberger).

## **Dosage**

Bei der Schaumweinbereitung übliches Verfahren, bei dem eine Mischung aus Wein, Zucker oder Most und evtl. Hefe dem Schaumwein zugesetzt wird, um die für die Kohlensäurebildung notwendige, zweite Gärung einzuleiten. Bei der Versanddosage wird nach dem Degorgieren der endgültige Restzuckergehalt eingestellt.

## **Drahtrahmen**

Erziehungsform mit der der Wuchs des Rebstocks gelenkt und das Aussehen des Weinbergs gestaltet wird.

## **Drehverschluss**

Eine für Weinflaschen spezielle Verschluss-Art (engl. screw cap oder Twist) als Alternative zum Korke. Hergestellt aus korrosionsfreiem Metall (zumeist Aluminium-Legierung) mit einer innen befindlichen Dichtungs-Folie aus PVCD (Polyvinylidenchlorid). So genannte "Korkschmecker" treten beim Drehverschluss nicht auf.

## **Dry**

Die englische Bezeichnung für den deutschen Weinbegriff trocken (medium dry = halbtrocken, medium = halbsüß, sweet = süß).

## **Düngung**

Anreicherung des Bodens durch verschiedene Mittel mineralischer und organischer Art, um einen Mangel an Nährstoffen im Boden auszugleichen. Durch die Wachstumsperiode des Weingartens und die Traubenernte werden dem Boden beträchtliche Mengen an Nährstoffen aller Art entzogen. Ein Rebstock mit etwa 200 Laubblättern erzeugt per Jahr bis zu einem halben Kilo Trockensubstanz. Der berühmte deutsche Naturwissenschaftler Justus Liebig (1803-1873) sagte: „Der Boden muss im vollen Maße wiedererhalten, was ihm durch Ernten genommen wird“.

## **Dünn**

Negative Beschreibung für den mangelhaften Gesamteindruck (auch flach, körperarm, platt, substanzarm) eines Weines im Rahmen einer Wein-Ansprache. Dieser besitzt wenig Körper, Extrakt und Aroma und schmeckt wässrig.

## **Durchgegoren**

Ist bei der Gärung (fast) der gesamte Zucker in Alkohol umgewandelt worden, spricht man von einem durchgegorenen Wein. Der Punkt ist erreicht, wenn es zu einem "spontanen Gärstopp" kommt, weil nicht mehr genug Zucker zur Vergärung bereit steht.

## **Durchrieseln**

Siehe unter Verrieselung.

## **DWI**

DWI ist die Abkürzung für das "Deutsche Weininstitut".

## **E**

## **e = geeichte Flasche**

Der Buchstabe „e“ auf dem Etikett bezeugt, dass es sich um eine geeichte Flasche nach EU-Norm handelt. Dies wird immer im Zusammenhang mit dem Nennvolumen angeführt, zum Beispiel mit „e 750 ml“ oder „0,75 cl e“. Diese Bezeichnung ist seit dem Jahre 1977 für alle Mitgliedsstaaten verpflichtend. Es sind nur geringste Abweichungen gestattet.

## **Echter Mehltau**

Siehe unter Oidium.

## **Edelfäule**

siehe Botrytis.

## **Edelstahl**

Häufig verwendetes Material für die Herstellung von Edelstahl-Tanks, die für die Gärung und Lagerung von Weinen verwendet werden. Edelstahl besitzt einen hohen Anteil an Chrom (sowie Nickel, Molybdän und Titan). An der Oberfläche bildet das Chrom mit dem Luftsauerstoff eine geschlossene Schicht (so genannte Passivschicht), die das Eisen in der Legierung vor Rost schützt. Die Vorteile sind leicht mögliche Reinigung besonders von Weinstein (zum Beispiel gegenüber von Holzfässern und Beton), optimale Raumausnutzung, flexible Volumina (von 50 bis 1 Million Liter), völliger Abschluss gegenüber Sauerstoff, geringer Schwund und bessere Möglichkeit der Temperaturregelung. Nachteile sind höhere Anschaffungskosten, sowie langsamere Reifung der Weine.

## **Edelsüß**

Übliche Bezeichnung für einen Süßwein, der aus vom Schimmelpilz *Botrytis cynerea* befallenen, edelfaulen Beeren erzeugt wurde. Ein eindeutiges und auch messbares bzw. weingesetzlich festgelegtes Kriterium, ob ein Wein „nur“ als süß (diesbezüglich gibt es EU-Normen bezüglich dem Gehalt an Restzucker) oder eben als „edelsüß“ bezeichnet werden kann, gibt es aber nicht. Auf jeden Fall sind es Weine mit einem ausgeprägten Süßegrad, die zumeist einen ganz typischen, honig- und/oder karamellisierten Geschmack aufweisen, der auch leicht bitter wirken kann. Voraussetzung dafür sind Trauben mit einem hohen Mostgewicht (ungefähr ab 110 °Oe und höher), was aber bei edelfaulen Beeren zumeist der Fall ist.

## **Eichenholz**

Für die Herstellung von Weinfässern werden verschiedenste Hölzer aus den Baumarten Akazie, Eukalyptus, Kastanie, Kirsche, Palme, Pinie und Zeder verwendet. Am besten geeignet und am häufigsten verwendet wird allerdings Eichenholz für die Wein-Lagerung bzw. den Barrique-Ausbau (Fassausbau).

## **Einzellage**

Kleinste definierte Weinbergeinheit. Kann jedoch verschiedene Größen haben.

**Beispiele für berühmte Einzellagen an der Mosel !!**

## **Einzelpfahl-Erziehung**

Auch Stockkultur; siehe unter Erziehungsform.

## **Eisheilige**

Bezeichnung für Schutzpatrone im Weinbau. Mitte Mai besteht jedes Jahr wieder die Gefahr von Spätfrösten, die für den Weinbau gravierende Folgen haben können. Diese Eisheiligen (Pankratius, Servatius, Bonifatius und die "kalte Sophie") erstrecken sich vom 12. bis 15. Mai.

## **Eiswein**

Für Eiswein müssen die verwendeten Weintrauben bei Ihrer Lese und Kelterung noch gefroren sein. Dabei muss der Eiswein mindestens den Mostgewichtsanforderungen einer Beerenauslese genügen.

## **Elbling**

Die weiße Rebsorte gilt als eine der ältesten Mitteleuropas. Die zwei römischen Weinautoren Columella und Plinius der Ältere (23-79) haben in ihren Werken eine Rebe „Vitis albuelis“ (Vitis alba, Uva alba) beschrieben. Oft wird die Vermutung geäußert, dass dies ein Vorfahre sein könnte und dass der Elbling schon von den Römern an der Mosel angebaut wurde. Das kann aber natürlich nicht mehr verifiziert werden. Vom lateinischen „albus“ (weiß) könnte man ja „Elbling“ ableiten. In den 1990er-Jahren jedenfalls wurde durch DNA-Analysen festgestellt, dass der Elbling eine spontane Kreuzung zweier Sorten mit heunischen und fränkischen Anteilen ist. Die Obermosel (südliche Weinmosel) ist mit derzeit 450 ha das größte zusammenhängende Elbling-Anbaugebiet.

## **Elegant**

Allgemeine Beschreibung (auch vornehm, geschmackvoll) für einen stilvollen, feinen Wein.

## **Entalkoholisierter Wein**

Produkt aus Tafelwein, Landwein oder Qualitätswein, dessen Alkohol-Gehalt durch Umkehrosmose oder Destillation auf 0,5% Alkohol-Gehalt oder weniger abgesenkt wird. Die wirtschaftliche Bedeutung ist immer noch sehr gering, obwohl die Verfahren in den letzten Jahren erheblich besser geworden sind.

## **Entblätterung**

Blattschnitt der Reben, wobei einzelne Blätter in der Traubenzone vorsichtig entfernt werden. Der Rebstock reagiert allerdings auf zuviel Laubverlust mit der Entwicklung von neuen Trieben (Nebentrieben), wodurch die Kohlenhydrat-Reserven aufgebraucht werden. Zu extremes, mehrmaliges Entblättern kann zum Absterben führen.

## **Entrappen**

Entfernen der Traubenstiele von den Beeren (auch Rebeln oder Abbeeren genannt).

## **Entsäuern**

Methode, eine zu hohe Säure eines Weines, zu mildern.

Gebräuchlich sind drei Methoden:

1. Biologischer Säureabbau durch Milchsäuregärung,
2. Bindung durch kohlen sauren Kalk,
3. Verschnitt mit säureärmeren Wein.

## **Entwicklungs-Stadium**

- (1) Reifezustand der Weintrauben.
- (2) Entwicklung bzw. Reifung eines Weines
- (3) Jährlichen Wachstums-Zyklus eines Rebstocks

## **Erdig**

Allgemeiner Ausdruck für Weine mit einem ausgeprägtem Ton nach Boden wie z.B. Löss im Geruch und Geschmack. Genauer definiert durch das Aroma-Spektrum Artischocken, Beton, Erde, Pilz und Schimmel.

## **Erntemenge**

Siehe unter Ertrag.

## **Erosion**

Abtragung der Erdoberfläche (z.B. durch Regen und Wind). Reben sind oft in Hanglagen gepflanzt, deren Erdoberfläche ständig durch Regen und Wind zu Tale getragen wird. Als Gegenmaßnahme wird meist eine gezielte Begrünung vorgenommen, die der Erdoberfläche Halt geben soll.

## **Erstes Gewächs**

Besondere Qualitätsklassifizierung, wobei sehr strenge Auflagen erfüllt werden müssen. So darf der Wein erst nach 12-monatiger Lagerung auf den Markt gebracht werden und muss eine trockene Geschmacksrichtung aufweisen.

## **Ertrag**

Erntemenge in Hektoliter pro Hektar (hl/ha).

## **Erzeuger**

Bezeichnung für einen Weinbaubetrieb, der im Sinne des Weingesetzes Trauben der eigenen Weinberge verarbeitet und daraus Wein produziert. Dazu zählen auch Winzergenossenschaften, die als Erzeugergemeinschaften gelten. Der Erzeuger muss aber nicht unbedingt identisch mit dem Abfüller sein. Ist dies aber (wie zumeist) der Fall, so darf auf dem Flaschen-Etikett der Hinweis Erzeugerabfüllung erscheinen. Speziell kleinere Erzeuger vermarkten sehr oft ihre Produkte direkt an den

Endverbraucher durch den so genannten Ab-Hof-Verkauf. Siehe auch unter Weinhandel.

### **Erzeugerabfüllung**

Darf ein Betrieb auf sein Etikett schreiben, wenn der Wein vollständig aus selbst gewonnenen Trauben des Erzeugers oder der Mitglieder eines Erzeugerzusammenschlusses besteht und im eigenen Betrieb produziert und abgefüllt wurde.

### **Erziehungssysteme**

Verschiedene Methoden zur Kultivierung von Reben. Beinhaltet Pflanzung, Rebschnitt und Unterstützungsart je nach Lage, Besonderheiten der Gattung oder Zielsetzung des Erzeugers.

### **Essigstich**

Häufiger und gefährlicher Wein-Fehler. Ausgangspunkt sind Essigsäure-Bakterien, die sich auf verletzten oder aufgesprungenen Weintrauben bilden können und dann in den Most gelangen, wo sie aus Ethanol Essigsäure bilden. Wenn Weinflaschen zu lange offen stehen oder Weinbehälter unvollständig gefüllt sind, beschleunigt sich der Vorgang durch Sauerstoff-Einfluss. Der Essigsäurestich kann durch saubere Kellerarbeit und (sparsames) Schwefeln vermieden werden.

### **Etikett**

Jede im Verkauf stehende Weinflasche muss mit bestimmten Angaben beschriftet sein. Dies erfolgt auf dem Etikett. Es gibt obligatorische und fakultative Angaben. Obligatorische Angaben sind vom Gesetz vorgegeben, z.B. Anbaugebiet, Jahrgang, Herkunftsbezeichnung, Rebsorte, Prädikat, Qualitätsstufe, Geschmacksangabe, A.P.Nummer, Alkoholgehalt, Nennvolumen, Abfüller und Erzeuger. Fakultative sind z.B. "für Diabetiker geeignet", Classic, Selektion oder großes Gewächs.

### **EU-Weinggesetz**

Heute gibt es für Betriebe in Deutschland das Deutsche- sowie das EU-Weinggesetz. In den weinrechtlichen Regelungen der EU sind die Herstellungsverfahren und die Bezeichnungen für Tafelwein geregelt. Nationale Gesetze bzw. Verordnungen regeln den Bereich der Qualitäts- und Prädikatsweine.

### **Europäer-Reben**

Bezeichnung aller Rebsorten der europäischen Spezies *Vitis vinifera*.

### **Extra Brut**

Bezeichnung für Schaumweine mit Zuckergehalt zwischen 0 u. 6 g/l

### **Extra Dry**

Englische und modische Bezeichnung für Schaumweine mit Zuckergehalt zwischen 12 u. 20 g/l

### **Extrakt**

Bezeichnung für alle im Wein enthaltenen, nicht flüchtigen Stoffe wie Zucker, Säure, Tannine, Mineralstoffe, Phenole, usw.

### **Extra Trocken**

Geschmacksangabe bei Schaumweinen, Bezeichnung für Schaumweine mit Zuckergehalt zwischen 12 u. 20 g/l . Im Englischen Extra Dry genannt.

## **F**

### **Fad**

= schal, abgestanden.

### **Färbung**

Der Entwicklungszeitpunkt des Rebstocks (im August), an dem die Beeren ihre grüne Farbe verlieren und weicher werden.

### **Falscher Mehltau**

Siehe unter Peronospera.

### **Farbe**

Die Farbe eines Weines ist abhängig von der Rebsorte und dem Herstellungsprozess, und sie sagt einiges über den Wein aus. So werden zum Beispiel Rotweine mit den Jahren der Lagerung blasser, Weißweine dagegen dunkler.

### **Fass**

Neben der Amphore zählt das Holz-Fass zu den ältesten Wein-Gefäßen. Heute wird zur Herstellung vorwiegend Eichenholz verwendet.

### **Fassinhalt**

Der Fassinhalt von Weinfässern aus Holz schrumpft mit der Zeit. Holzfässer sollten daher alle vier bis fünf Jahre geeicht werden.



## **Fassprobe**

Die Probe eines jungen Weines, der noch nicht zur allgemeinen Vermarktung in Flaschen abgefüllt und etikettiert wurde, bezeichnet man als Fassprobe. Sehr oft wird eine Fassprobe für die erste Bewertung des Weines an Wein-Journalisten und professionelle Verkoster abgegeben. Da Fassproben noch keine Flaschen-Reifung hinter sich haben, kann hinsichtlich der Qualität jedoch nur eine bedingte Aussage getroffen werden.

## **Federweißer**

Frischer, kohlenensäure- und hefehaltiger, ungefilterter Most, dessen Gärung noch nicht abgeschlossen ist. Gilt gesetzlich noch nicht als Wein.

## **Feinherb**

In Deutschland bei Moselweinen gebräuchliche Bezeichnung für einen Wein, dessen Geschmacksangabe zwischen halbtrocken und süß liegt. Nach einer nicht weingesetzlich definierten Regel weisen feinherbe Weine einen Restzuckergehalt über der Halbtrockengrenze von 18 g/l Restzucker auf, liegen jedoch deutlich unter den Werten von halbsüßen und lieblichen Weinen.

## **Fermentation**

Englische Bezeichnung für die Gärung.

## **Filtration**

Verfahren, bei dem Feststoffe vom Wein getrennt werden. Bei höherwertigen Weinen umstrittene Alternative zum Absetzen, da auch wertvolle Inhaltsstoffe und Farbe verloren gehen können.

## **Finale**

Bezeichnung für den Abgang bei einem Wein.

## **Finesse**

Synonym für "Feinheit", "subtil" oder "vornehm" in der Weinansprache.

## **Firne**

Bezeichnung für den Alterston bei Wein. Er wird insbesondere bei Rieslingweinen von Liebhabern älterer Weine sehr geschätzt.

## **Flach**

Säure- und fruchtarmer Wein, der abgestanden schmeckt.

## **Flachlage**

Neigungen der Weinberge sind unter 30 % Steigung, eine maschinelle Bewirtschaftung ist möglich.

## **Flasche**

Glasflaschen sowie Kork wurden im 17. Jahrhundert entwickelt. In England wurden die ersten Weinflaschen produziert. Anfangs besaßen sie einen kugelförmigen Körper mit langem Hals und entwickelten sich dann zur Schlegelflasche. Flasche und Kork schützen den Wein vor Oxydation. Optimal dafür sind dunkle Flaschen. Heute gibt es Flaschen in den unterschiedlichsten Farben und Formen.

## **Flaschenabfüllung**

Der letzte Schritt der Weinbereitung ist die Flaschenabfüllung, bei der der Wein in die Flasche eingefüllt wird (heute maschinell).

## **Flaschengärung**

Begriff aus der Sektherstellung: Die 2. Gärung bei der Schaumweinherstellung findet in der Flasche statt.

## **Flaschenreife**

Letzter Entwicklungsschritt in der Weinproduktion. Nach der Abfüllung wird Wein oft noch mehrere Jahre gelagert und reift dabei zum Endprodukt. Während dieses Reife-Prozesses verändern sich Aroma und Geschmacksbild zum Teil noch sehr stark, so nehmen z.B. fruchtige Elemente oder Holzaromen ab (Feinoxidation).

## **Flaschenverschluss**

Knapp 60% der Weinflaschen weltweit werden mittels Naturkorken verschlossen; die Tendenz ist auf Grund der Korkschröcker-Problematik fallend. Rund ein Drittel sind Agglomerat (Presskorken) und der kleine Rest sind mannigfaltige Alternativverschlüsse wie Kunststoff-Stopfen und Glasverschluss etc. Deren prozentualer Anteil ist jedoch steigend.

## **"Flying winemakers"**

(= Fliegende Weinmacher). Dieser Begriff wurde durch einen englischen Weinhändler kreiert. Er bezeichnet australische Kellerei-Techniker, die französischen Genossenschaften bei der Weinlese und bei der Wein-Bereitung geholfen haben. Man nutzte aus, dass während der Lesezeit im nördlichen Europa die Fachleute der südlichen Halbkugel wenig beschäftigt waren. Dies war so erfolgreich, dass die "fliegenden Weinmacher" (flying winemakers), die zumeist aus Australien stammen oder dort ausgebildet wurden, zu einem internationalen Begriff geworden sind. In vielen Weinbau-Regionen der Welt hat sich ihr Einfluss auf die Weinbereitungs-Techniken ausgewirkt.

## **Flubbes**

An der Mosel gebräuchliche Bezeichnung für einen einfachen Wein (Haustrunk) bzw. Tresterwein. Davon leitet sich auch die Bezeichnung „Flubbeskopp“ ab. So wird jemand benannt, der (zu) häufig davon genießt.

## **Flurbereinigung**

Sammel-Bezeichnung für alle staatlichen oder auch privaten Maßnahmen, aufgesplitterte landwirtschaftliche Grundstücke durch Zusammenlegung für die Bewirtschaftung geeigneter und kostengünstiger zu machen. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts erfolgte im deutschen Weinbau ein staatlich gesteuertes Flurbereinigungsprogramm.

## **Flurname**

Kleinste geographische Einheit einer Weinbergslage

## **Französisches Paradoxon**

Anfang der 90er Jahre durch medizinische Untersuchungen festgestelltes Phänomen, das oft zitiert wird, um die gesundheitsfördernde Wirkung von Wein zu belegen. In mehreren Untersuchungen wurde festgestellt, dass Franzosen, die deutlich fettreicher und süßer essen als die Amerikaner, trotzdem seltener am Herz-Kreislauf-System erkranken. Verantwortlich für diesen Schutzmechanismus scheint der höhere Rotweinkonsum der Franzosen zu sein.

## **Fremdgeschmack**

Bedeutet, dass ein Wein unsauber im Geschmack (z. B. Fehltöne) ist. Nicht zu verwechseln mit einem Geschmack, der einem unbekannt ist.

## **French Paradoxon**

Siehe Französisches Paradoxon

## **Frost**

Frost kann den Weinbau vor ganz erhebliche Probleme stellen. So reichen  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  im Frühjahr (Beginn des Austriebs) aus, jungen Trieben und Knospen erhebliche Schäden zuzufügen, während die gleiche Temperatur im frühen Herbst Schäden an Trauben und Blättern verursachen kann.

## **Fruchtansatz**

Entwicklung des befruchteten weiblichen Fruchtknotens des Rebstockes zu Beeren (in der Regel etwa ein Drittel bis maximal zwei Drittel) nach der Blüte.

## **Fruchtig**

Geruch und auch Geschmack nach Früchten, der die Reichhaltigkeit des Aromas eines aus gesunden, reifen Trauben gewonnenen Weines bezeichnet. Das Fruchtspektrum kann sehr vielfältig sein und umfasst unter anderem (meist in

Kombination) Ananas, Apfel, Banane, Birne, Erdbeere, Grapefruit, Feige, Heidelbeere, Himbeere, Johannisbeere, Kirsche, Mandel, Melone, Minze, Olive, Orange, Pflaume, Pistazie, Quitte, Rosine, Schlehe und Zitrone.

### **Fructose**

Das Monosaccharid (Einfachzucker) ist auch unter dem Begriff Fruchtzucker (oder auch Lävulose) bekannt. Fructose wird in den Weintrauben aus der Spaltung von Saccharose zusammen mit Glucose im Verhältnis 1:1 gebildet. Bei der Gärung wird Fructose langsamer in Alkohol umgewandelt als Glucose. Im Wein ist dementsprechend der Gehalt an Fructose deutlich höher als der Gehalt an Glucose. Fructose zählt zu den süßesten natürlich vorkommenden Zuckerarten und süßt rund zweieinhalb mal so stark wie die Glucose.

### **Fuchsig**

Geschmackliche Eigenart von Amerikaner-Reben, auch bezeichnet als „Fox-Taste“, Fuchs-Geschmack und Erdbeer-Geschmack. Diese Reben können im Geruch an einen Fuchsbau erinnern.

### **Fuder**

Altes Flüssigkeits-Hohlmaß, das vorwiegend für Wein verwendet wurde. Ursprünglich bedeutete es soviel wie Fuhre oder Ladung eines zweispännigen Wagens. Das Maß wurde aber auch für Heu, Erz, Kohle oder als Wiesenmaß (Fläche, die ein Fuder Heu lieferte) verwendet. Als Hohlmaß für Wein gab es große regionale Unterschiede zwischen rund 800 bis 1.800 Litern. Heute ist dies eine noch in Deutschland verwendete Fass-Art mit 900 Liter (Franken), 960 Liter (Mosel), 1.000 Liter (Rheinpfalz) oder 1.500 Liter (Baden).

### **Fülle**

Siehe unter Körper.

### **Fülldosage**

Das Zusetzen einer meist aus Wein, Zucker und Hefe bestehender Lösung zum fertigen Grundwein, bei der Schaumwein-Bereitung. Die Fülldosage dient der Einleitung der für die Kohlensäurebildung notwendigen zweiten Gärung. Siehe auch Versanddosage.

### **Fünf-Punkte-System**

Ein Bewertungsschema der DLG für Wein, das die Prüfmerkmale Farbe, Geruch und Geschmack in den jeweiligen Eigenschaften (zum Beispiel Reintönigkeit, Abstimmung, Körper) von 0 bis 5 Punkten benotet.

### **Fungizide**

Chemische Bekämpfungsmittel im Weinbau gegen Pilze.

## G

### **Gärführung**

Bezeichnung für einen kontrollierten Verlauf der Gärung mit allen erforderlichen Arbeitsschritten. Wichtige Schritte sind zum Beispiel die erforderliche bzw. gewünschte Temperatur des Mostes, das Zusetzen der Hefen, die Temperierung der Räume, die gegebenenfalls notwendige Gärunterbrechung bei gewünschtem Restzucker sowie die begleitende Kontrolle des gesamten Ablaufes. Siehe auch unter Gärfehler und Versieden.

### **Gärung**

Vorgang, bei dem Most zu Wein wird. Entscheidende Schritte der alkoholischen Gärung ist die Umwandlung von Zucker mit Hilfe von Hefe in Ethylalkohol und Kohlendioxid. Um zu vermeiden, dass wertvolle Weinbestandteile verloren gehen oder ungewünschte Nebenstoffe sich entwickeln können, darf eine bestimmte Temperatur nicht überschritten werden, sonst läuft die Gärung zu stürmisch und schnell ab. Die Gärung dauert, je nach Jahrgang, Gärtemperatur und angestrebtem Weintypus, von ein paar Tagen über mehrere Wochen bis zu mehreren Monaten. Das gezielte Abstoppen erfolgt, um eine gewisse Menge Restzucker zu behalten.

### **Ganztraubenpressung**

Art der Pressung, bei der auf das Abbeeren der Trauben verzichtet wird. Oft eingesetzt bei der Weißwein-Produktion, um bei säurearmen Jahrgängen mehr Säure, Frische und Frucht zu erhalten. Der Alkoholgehalt und Extraktgehalt verringert sich dabei geringfügig.

### **Gault Millau**

Ein internationaler Gourmet-Führer, der von den Franzosen Henri Gault und Christian Millau kreiert wurde und jährlich in mehreren Länder-Ausgaben (wie Frankreich, Deutschland, Österreich, Schweiz) erscheint. Im Gault Millau werden Restaurants, Hotels, Cafes, Weinstuben und Straußwirtschaften hinsichtlich der Qualität ihrer Küche bewertet. Dafür werden eine bis vier (höchste Auszeichnung) "Hauben" vergeben.

### **Gehaltvoll**

Siehe unter Körperreich.

### **Geruch**

Der Geruchssinn ist die Fähigkeit zur Wahrnehmung flüchtiger Stoffe oder in Wasser gelöster Substanzen auf molekularer Ebene. Wie der Geschmack zählt der Geruch zu den chemischen Sinnen.

## **Gerbstoffe**

Gerbstoffe stammen im Wein aus den Traubenkernen, den Schalen (Balg), Kämmen (Rappen, Stielen) und den Beerenschalen. Sie werden unterschieden in reife und unreife Gerbstoffe. Letztere schmecken holzig, bitter und decken die Frucht zu. Tannine aus den Beerenkernen hinterlassen einen adstringierenden Eindruck im Wein. Beim Rotwein sind sie ein charakteristisches Merkmal und verbessern die Lagerfähigkeit, denn sie wirken stark reduktiv.

## **Gesamt-Alkohol-Gehalt**

Es gibt vier verschiedene Begriffe im Zusammenhang mit dem Alkohol-Gehalt im Wein. Der "vorhandene Alkoholgehalt", ist der Alkohol, der in einem Erzeugnis enthalten ist.

Der "potenzielle Alkoholgehalt", ist der Alkoholgehalt, der durch vollständiges Vergären des in einem Erzeugnis (Trauben, Traubenmost) enthaltenen Zuckers gebildet werden kann.

Beide Werte zusammen ergeben den "Gesamt-Alkohol-Gehalt". Auf dem Flaschen-Etikett wird der "vorhandene Alkohol-Gehalt" in Volumenprozent angegeben.

Der "natürliche Alkoholgehalt", ist der Gesamtalkoholgehalt vor jeglicher Anreicherung.

## **Gesamt-Säure**

Die Summe der Säuren im Wein. Oft mit der Sammelbezeichnung die "Weinsäure" - obwohl es sich um mehrere Säurearten handelt - bezeichnet. (Wird in Deutschland als Weinsäure angegeben).

## **Geschein**

Traubenförmiger Blütenstand (lat. Infloreszenz = Blütenstand) am Rebstock aus 100 bis 600 Einzelblüten (die späteren Beeren), aus dem nach der Blüte die Weintraube entsteht.

## **Geschmack**

Unter Geschmackssinn versteht man die Fähigkeit, verschiedene wasserlösliche Stoffe auseinanderzuhalten. So wie der Geruch zählt der Geschmack zu den chemischen Sinnen. Jahrzehntlang galt als gesicherte Tatsache, dass es nur vier Geschmacks-Richtungen gibt, nämlich bitter, salzig, sauer und süß. Hingegen ist scharf trotz zahlreicher anderslautender Vermutungen kein Geschmack, sondern eine Schmerzreaktion.

## **Geschmacksrichtungen**

Der Geschmack ist eine subjektive Wahrnehmung. Unter Geschmackssinn, versteht man die Fähigkeit, verschiedene Stoffe geschmacklich auseinander zu halten. Es gibt vier elementare Grundgeschmacksarten: salzig, süß, sauer, bitter. Glutamat, auch als "umami" bekannt, wird als fünfte Geschmacksrichtung bezeichnet. Nicht zu

verwechseln mit taktilen Empfindungen (den Tastsinn betreffend) speziell an den Wangen-Innenseiten wie zum Beispiel scharf oder adstringierend.

## **Gesundheit**

Schon ca. 380 v. Chr. spielte der Wein in Griechenland in fast allen Arzneien eine Rolle. So wurde er z. B. zum Kühlen bei Fieber, als harntreibendes Mittel und als Stärkung für Rekonvaleszente eingesetzt. Bei den Eroberungszügen der Römer erhielten die Soldaten mit Wein vermisches Wasser als Antibiotikum. Heute belegen zahlreiche wissenschaftliche Daten, dass moderater Weinkonsum positive Effekte auf die Gesundheit hat. Siehe auch Französisches Paradoxum. Jedoch kann exzessives Trinken alkoholischer Getränke gesundheitliche Schäden und soziale Probleme verursachen.

## **Glasstopfen**

Bereits im 17. Jahrhundert wurde für den Verschluss von Weinflaschen Stöpsel aus Glas verwendet. Diese mussten speziell für die Flaschen geschliffen und an der Flasche festgebunden werden. Bis in das 19. Jahrhundert waren sie in Gebrauch, jedoch für die breite Anwendung zu kostspielig. Heute werden sie bei Karaffen (speziell bei Destillaten) oder Dekantier-Gefäßen verwendet. Neu auf dem Weinmarkt sind Flaschen mit Glasverschluss, zum Beispiel dem "Vinolok" von der Firma Alcoa. Die Qualität der edlen Weine wird dadurch langfristig sichergestellt, da der neuartige Glasstopfen den so genannten 'Korkschrmecker' verhindert und die Flaschen wieder verschließbar macht.

## **Glucose**

Die Glucose ist bekannt unter dem Begriff Traubenzucker (auch Glykose oder Dextrose) und wird in den Weintrauben gebildet. Zu Anfang der Gärung befindet sie sich mit der Fructose (Fruchtzucker) im Verhältnis 1:1 im Traubenmost. Die Süß-Wirkung von Fructose ist zweieinhalb mal so stark wie die der Glucose. Bei der Gärung wird die Glucose schneller vergoren als die Fructose und daher ist nach der Vergärung eines Mostes der verbleibende Fructoserest höher.

## **Glühwein**

Erhitzter Rot- oder Weißwein mit Gewürzen (z.B. Zimt, Nelken, Muskat, Zitronenscheiben) verfeinert. Glühwein wird überwiegend in der kalten Jahreszeit getrunken. Die Qualität von Glühwein ist nicht unbedingt die beste, da Gewürze gerne verwendet werden, um vorkommende Weinfehler zu überdecken.

## **Grauwacke**

s. Schiefer.

## **Großer Ring VDP Mosel**

Diese Vereinigung von Spitzenwinzern aus wurde im Jahre 1908 vom Bürgermeister von Trier Albert von Bruchhausen (1859-1948) gegründet, wo sich auch heute noch der Sitz befindet. Es war dies ein Zusammenschluss mehrerer Winzer-Vereine des Anbaugebietes Mosel, die ihre naturreinen Weine (heute Prädikatsweine)

traditionellerweise auf Auktionen verkauften. Auf Initiative desselben Bürgermeisters wurde zwei Jahre später auf nationaler Ebene der „Verband Deutscher Naturweinversteigerer e.V.“ gegründet, das war der Vorgänger des heutigen VDP (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter). Heute ist der Große Ring eine regionale Gruppe innerhalb des VDP.

### **Großes Gewächs**

In Deutschland im Jahre 2002 vom VDP (Verband deutscher Prädikats- und Qualitäts-Weingüter) für ihre Mitglieder eingeführte Bezeichnung für qualitativ hochwertige Lagen bzw. Parzellen (Teile) von Lagen. Dies kann gemäß den VDP-Bestimmungen von allen deutschen Anbaugebieten genutzt werden, wobei es zwei Ausnahmen gibt. Das Anbaugebiet Mosel verwendet derzeit als einziges die Bezeichnung Erste Lage, dem Anbaugebiet Rheingau ist als einzigem die Bezeichnung Erstes Gewächs vorbehalten. Die drei Begriffe haben jedoch die gleiche Bedeutung; siehe dazu unter VDP.

### **Großlage**

Bezeichnung für die zweitgrößte Weinbauflächen-Einheit in Deutschland, die (zumeist) aus mehreren Einzellagen besteht.

### **Grubber**

An der Mosel gebräuchliche Dialektbezeichnung für Pflug.

### **Grundwein**

Ein Grundwein ist das Rohprodukt für die Herstellung von Produkten aus Wein wie zum Beispiel Schaumwein und Sherry.

### **Güteband Wein**

s. Deutsches Güteband Wein

### **Gütezeichen**

Das Gütezeichen ist eine Auszeichnung ebenso wie die Prämierung. Zu den Gütezeichen gehören: Das Deutsche Güteband Wein, das Deutsche Weinsiegel, das Badische Gütezeichen und das Frankische Gütezeichen. Diese gibt es nur bei Weinen.

### **Gutsabfüllung**

Diese Angabe darf von Weinbaubetrieben auf ihrem Etikett verwendet werden, wenn die für den Wein verwendeten Trauben geerntet und im eigenen Betrieb zu Wein bereitet wurden.



## H

### **Halbtrocken**

Halbtrockener Wein darf maximal 18 Gramm unvergorenen Zucker je Liter enthalten. (Exakt 9 g/L und darüber hinaus Säure in g/L + 10 bis maximal 18 g/L).

### **Haltbarkeit**

Je nach Qualitätsgüte und Vinifizierung können Weine jahrelang gelagert werden. Im hohen Prädikatsbereich bis zu 20 Jahren und länger. Die ungefähre Haltbarkeit ist beim Winzer zu erfragen, setzt jedoch eine optimale Lagerung voraus.

### **Handlese**

Siehe unter Weinlese.

### **Hanglage**

Als Hanglage werden im Weinbau Weinbergsanlagen mit 5 bis 20% Gefälle bezeichnet. Oft bringen diese Anlagen auf Grund Ihrer guten Ausrichtung zur Sonne bessere Qualitäten hervor. Bei über 30 % Gefälle werden die Anlagen als Steillage oder Steilhang bezeichnet. In Deutschland sind rund 60% der Rebflächen in Hang- oder Steillage angelegt. Die Lage "Calmont" an der Mosel gehören zu den Steilsten der Welt.

### **Harmonie**

Harmonie ist das gewünschte Gleichgewicht aller Eigenschaften eines Weines, auch als ausbalanciert oder ausgewogen bezeichnet.

### **Hauptlese**

Siehe unter Weinlese.

### **Hausmarke**

Allgemeine Bezeichnung für den empfohlenen Standardwein eines Gastronomie-Betriebes.

### **Hefe**

Einzellige, zu den Pilzen zählende Mikroorganismen (Thallophyte = Pflanzen ohne Wurzeln und Blätter), in kugelförmiger, ovaler, länglich bis zylindrischer oder gespitzter Form, die Größe beträgt zwischen 5 und 14 Tausendstel Millimeter. Die meisten davon vermehren sich rasend schnell durch Zellsprossung. Dieser Vorgang kann bis zu 35 mal stattfinden, wobei an der Hefeoberfläche eine Sprossnarbe zurückbleibt. Dabei benötigen sie vor allem Zucker als Energiequelle, sowie Stickstoff, Kohlenstoff, Schwefel, Phosphor, Sauerstoff Mineralien, Vitamine und Spurenelemente (siehe unter Nährstoffe), von denen die meisten im Traubenmost vorhanden sind. Die Hefen sind bei der Weinbereitung unentbehrlich und verwandeln bei der Gärung den Zucker

im Most hauptsächlich in Alkohol und Kohlendioxid. Üblicherweise wird heute zur Einleitung der alkoholischen Gärung eine Reinzuchthefer der Maische bzw. dem Most zugefügt. Nach der Gärung setzt sich die absterbende Hefe auf dem Boden des Fasses ab (Geläger).

### **Hektar (ha)**

Flächenmaß. Entspricht 10 000 m<sup>2</sup>

### **Hektarertrag**

Siehe unter Ertrag.

### **Hektoliter (hl)**

Maßeinheit für Volumen. 1hl = 100 Liter

### **Herb**

Als herb bezeichnet man sehr trockene, säurebetonte Weißweine oder tanninbetonte, adstringierende Rotweine. Im Gegensatz zu halbtrocken, trocken und süßen Weinen, lässt sich beim Rotwein dadurch kein Rückschluss auf den Restzucker-Gehalt ziehen.

### **Herbizide**

Chemische Mittel zur Bekämpfung von Unkraut.

### **Herkunft**

Die Herkunft eines Weines ist der kontrollierte geographische Ursprung der Trauben, aus denen der Wein gekeltert wurde. Daher muss jeder Wein zur Erkennung seiner Herkunft auf dem Etikett eine geographische Bezeichnung tragen.

### **Heu- und Sauerwurm**

Erste Raupen-Generation des Traubenwicklers.

### **Hochgewächs:**

Eine seit 1987 eingeführte Bezeichnung für einen „Typenwein besonderer Herkunft“, der in allen deutschen Anbaugebieten produziert werden kann. Er darf ausschließlich aus der Rebsorte Riesling gekeltert werden. Sie müssen mindestens 7 °Oe mehr Mostgewicht als der vorgeschriebene Mindestwert aufweisen und einen natürlichen Alkohol-Gehalt haben, der zumindest um 1,5% vol über den für das Anbaugebiet geltenden Richtwerten liegt. Bei der Prüfung zur amtlichen Prüfnummer müssen die Weine zumindest 3,0 (statt 1,5) Punkte erzielen.

## **Höchstertrag**

Die in den einzelnen Ländern und Regionen weingesetzlich individuell festgelegte maximal erlaubte Trauben- oder Weinmenge bei Qualitätsweinen.

## **Holzausbau**

Siehe unter Barrique-Ausbau.

## **Holzfass**

Siehe unter Fass und Barrique-Ausbau.

## **Hotte**

Bezeichnung für den am Rücken getragenen Korb, der für den Traubentransport bei der Weinlese verwendet wird. Das früher aus Weidengeflecht oder Holz und heute meist aus Zinkblech oder Kunststoff gefertigte Gefäß fasst etwa 30 bis 40 Kilogramm Trauben, hat oben einen größeren Durchmesser und verjüngt sich nach unten.

## **Hubschraubereinsatz**

In extremen Steilhängen werden die ersten Pflanzenschutzapplikationen mit einem Hubschrauber durchgeführt. Es dürfen nur Fungizide ausgebracht werden. Deutliche Arbeitserleichterung für die Winzer. Mittelauswahl und – Konzentrationen werden vom DLR Mosel kontrolliert.

## **Hybride**

Bedeutet "aus zweierlei Herkunft" und ist die Nachkommenschaft zweier verschiedener Rebenspezies, die durch interspezifische Kreuzung entstanden ist. Eine Kreuzung zwischen zwei Sorten derselben Spezies gilt nicht als Hybrid. Hybriden sind nach EU-Regeln für die Qualitätsweinproduktion nicht zugelassen.

## **I**

## **Imprägnier-Verfahren**

Herstellungsverfahren für einen Perlwein (auch Karbonisierung genannt), wie es auch bei der Herstellung von alkoholfreien, kohlendioxidhaltigen Getränken üblich ist. Wein wird in einem Tank unter Druck Kohlendioxid zugeführt und anschließend in Flaschen abgefüllt. Das Imprägnier-Verfahren muss auf dem Etikett durch den Text: "Mit zugesetzter Kohlensäure" gekennzeichnet sein.

## **Inhaltsstoffe**

s. Extrakt.

## **Integrierter Pflanzenschutz**

Der integrierte Pflanzenschutz ist der Schutz der Pflanzen vor Krankheiten und Schädlingen, unter besonderer Berücksichtigung von biologischen, anbau- und kulturtechnischen sowie pflanzenzüchterischen Maßnahmen, um die Anwendung von chemischen Pflanzenschutzmitteln auf ein notwendiges Mindestmaß zu reduzieren und gleichzeitig alle nichtchemischen Maßnahmen zu fördern. Der integrierte Pflanzenschutz gilt weltweit als Leitbild des modernen, praktischen Pflanzenschutzes.

## **Integrierter Weinbau**

Eine Weinbaumethode, bei der auf chemische Schädlingsbekämpfung und übermäßige Düngung verzichtet wird, sofern es möglich ist. Der integrierte Weinbau ist seit den 1990er Jahren im Weinbau weitgehend Standard. Im biologischen Weinbau (s. Biowein) kommen noch wesentlich schärfere Herstellungsbedingungen zur Anwendung.

## **Interspezifische Rebsorten**

Kreuzungen verschiedener Rebsorten, um Resistenzen gegen Schädlinge wie z.B. die Reblaus und Pilzkrankheiten aufzubauen. Siehe auch unter Hybride.

## **Insektizide**

Ein Insektizid ist ein chemisches Mittel zur Bekämpfung von Insekten, das auch im Weinbau eingesetzt wird.

# **J**

## **Jahrgang**

Jahr, in dem die Trauben eines Weines gewachsen sind. Der Jahrgang muss in Deutschland auf dem Etikett der Weinflasche angegeben werden, sofern der Wein zu 85% aus dem Lesegut des angegebenen Jahrgangs stammt.

## **Jahrgangssekt**

Qualitätsschaumwein b. A., der wenigstens zu 85 % aus Jahrgangstrauben gekeltert wurde, die von ausgesuchter Qualität sind. Der Jahrgang muss deutlich etikettiert sein. Meist sind Jahrgangssekte sortenrein.

## **Jahrgangston**

Bezeichnung für die Geschmacksnote, die für Weine eines bestimmten Jahrgangs auf Grund von klimatischen Gegebenheiten des betreffenden Jahres für einen bestimmten Weinbaubereich typisch sind bzw. sein können.

## **Jahrhundertwein**

Ein außergewöhnlicher und herausragender Wein allerhöchster Qualität. Neben der nicht zu unterschätzenden Kunstfertigkeit der Winzer, müssen für einen Jahrhundertwein auch besonders optimale klimatische Bedingungen geherrscht haben. Der Begriff wurde in Zusammenhang mit dem Jahrgang 2003 "inflationär" gebraucht.

## **Jungfernlese**

Erste Lese einer neu angepflanzten Weinbergsanlage. Trauben von neu angepflanzten Reben können in der Regel nach 3 Jahren zum erstem Mal für die Weinbereitung gelesen werden.

## **Jungfernwein**

Der erste Wein neu gepflanzten Reben. Trauben von neu angepflanzten Reben können in der Regel nach 3 Jahren gelesen werden. Siehe auch unter Jungfernlese.

## **Jungwein**

Gemäß EU-Weinmarktordnung ein Wein, dessen alkoholische Gärung noch nicht beendet und der noch nicht von seiner Hefe getrennt (das heißt noch nicht geklärt) ist. Im allgemeinen Sprachgebrauch werden fallweise aber auch "junge Weine" des laufenden Jahrganges oder für den raschen Verbrauch bestimmte Weine so bezeichnet.

# **K**

## **Kabinett**

Die Qualitätsstufen von Prädikatsweinen beginnt in Deutschland mit dem Kabinett. Die verwendeten Trauben müssen bei einem Kabinett ausschließlich aus Rebsorten der Art vitis vinifera sein, aus einem einzigen Bereich geerntet und grundsätzlich in dem bestimmten Anbaugebiet zu Qualitätswein mit Prädikat verarbeitet werden, zu dem der Bereich gehört. Der Gesamtalkoholgehalt muss bei einem Kabinett mindestens 9 % vol betragen. Qualitätsweine mit dem Prädikat "Kabinett" dürfen nicht angereichert werden.

## **Kalorien-Gehalt**

Der Mensch benötigt bei leichter Arbeit täglich rund 2.500 Kcal und bei schwerer Arbeit um die 4.000 Kcal. Wein hat mit 700 Kcal pro Liter einen relativ hohen Kalorien-Anteil, wobei Rotwein etwas mehr Kalorien hat als Weißwein, was auf den höheren Alkohol-Gehalt zurückzuführen ist.

Die Kalorienmenge von einem Liter Wein entspricht etwa den folgenden Nahrungsmitteln: 1 l Vollmilch, 10 Eiern, 100 g Butter, 0,8 kg Kartoffeln oder drei Brötchen mit 50 g Leberkäse.

Die Energieeinheit „Kalorien“ ist seit geraumer Zeit durch den Begriff „Joule“ ersetzt worden. 1 cal = 4,2 Joule.

### **Kaltvergärung**

Eine Gärung, die im Bereich zwischen 12° und 15° Celsius durchgeführt wird, um höhere Alkoholgehalte, bukett- und aromareiche Weine zu erhalten, sowie das Auftreten von Fehltonen durch Bakterien zu vermeiden. Siehe auch unter Gärung.

### **Kamm**

Bezeichnung für das Stielgerüst (auch Rappen) der Rebe, auf dem die Blüten und später die Beeren der Weintraube sitzen.

### **Kammerpreismünze**

Diese Klassifizierung wird in Deutschland bei regionalen Weinprämierungen vergeben und gilt als „Sprungbrett“ zur Bundesweinprämierung der DLG.

### **Kapsel**

Eine Folie aus Stanniol oder Kunststoff, die den Flaschenkopf und -hals eng umschließt. Diese hat nicht nur einen dekorativen Zweck, sondern schützt den Korken auch vor dem Austrocknen sowie vor Fremdgerüchen. Kapseln aus Blei oder Bleilegierungen sind in der EU nicht zulässig.

### **Kapselabschneider**

Ein Kapselabschneider ist ein kleines Messer oder eine runde Klinge zum Entfernen der Kapseln, die sich teilweise auf Weinflaschen befinden. Bei Kellnernessern ist ein kleines Kapselmesser schon integriert.

### **Karbonisierung**

Siehe auch unter Imprägnier-Verfahren.

### **Kellerbuch**

Von jedem Produzenten, Händler und Verarbeiter von Wein, Keltertrauben, Traubenmost und Traubensaft zu führendes Eingangs- und Ausgangs-Verzeichnis. Im Kellerbuch müssen folgende Einträge erfolgen: Größe und genaue Bezeichnung der bewirtschafteten Weinbergsflächen; Menge der eigenen Produktion an Wein und Traubensaft als Zugang; Menge der erworbenen oder abgegebenen Erzeugnisse; Datum des Zu- und Abganges sowie Namen und Anschriften der Unternehmer, an die Erzeugnisse abgegeben bzw. von denen Erzeugnisse erworben wurden; Verschnittmengen; Ausmaß der Anreicherung; Schwund einschließlich der Menge des abgezogenen Gelägers und Eigenverbrauch; amtliche Prüfnummer; Banderole-Nummer. Diese Angaben haben für jede Weinart zu erfolgen.

## **Kellereiabfüllung**

Weine, die nicht aus dem eigenen Rebbestand des auf dem Etikett angegebenen Herstellers, in diesem Fall also des Abfüllers kommen.

## **Kellerschimmel**

Dicker, graugrüner bis fast schwarzer Schimmelpilz ("Cladosporium cellarii"), der sich in Kellern mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit von 85 bis 98% an den Wänden, den Flaschen und Fässern bildet. Der Pilz ernährt sich von Alkohol in der Atmosphäre. Im Gegensatz zu anderen Schimmelarten bildet dieser keine unangenehmen Geruchsstoffe. Der Kellerschimmel ist erwünscht, da er die Luftfeuchtigkeit reguliert. An seinem Vorhandensein kann man die optimalen Verhältnisse für Lagerung und Ausbau erkennen. Mit den Anforderungen der Hygiene-VO ist der Kellerschimmel nicht vereinbar.

## **Kellertemperatur**

Die Kellertemperatur ist für die Weinlagerung von entscheidender Bedeutung. Bei zu niedrigeren Temperaturen entwickelt sich Wein langsamer als bei höheren. Bei zu hohen Temperaturen besteht dagegen die Gefahr des Austrocknens des Korkens und einer Oxidation der Weine. Die optimale Temperatur für einen Weinkeller liegt zwischen 9 und 13 Grad. Die Luftfeuchtigkeit ist mit 75% optimal.

## **Keltern**

Eigentlich nur das Pressen der Trauben zu Most. Im gemeinen Sprachgebrauch wird damit aber fälschlicherweise die Summe der Arbeitsschritte der Weinbereitung bezeichnet.

## **Kerner**

Die weiße Rebsorte (auch Kerner-Rebe) ist eine Neuzüchtung zwischen Trollinger (rot) x Riesling (weiß). Die Kreuzung erfolgte im Jahre 1929 an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg (Württemberg) durch August Herold (1902-1973). Der Sortenschutz wurde im Jahre 1969 erteilt. Die Namensgebung erfolgte nach dem schwäbischen Dichter Justinus Kerner (1786–1862), der in Weinsberg lebte und unter anderem Gedichte und Lieder über Wein verfasste. Die früh reifende und frostharte Sorte ergibt gute Erträge bei hohem Mostgewicht.

## **Kirchenfenster**

Bezeichnung für die Flüssigkeits-Gebilde an der Innenwand eines Weinglases, die sich beim kreisförmigen Schwenken des Glases bilden und bei Stillstand des Glases langsam herablaufen. Kirchenfenster entstehen durch Glycerin. Je dichter die Fenster, desto konzentrierter und extraktreicher ist der Wein.

## **Klärung**

Siehe unter Filtration.

## **Klassifizierung**

Innerhalb der EU gibt es ein Klassifizierungs-System, das die Weine in Qualitätsstufen einteilt. Siehe dazu unter Tafelwein, Landwein und Qualitätswein.

## **Kleinklima**

Bezeichnung für den langfristigen Witterungsverlauf in einem bestimmten Gebiet größeren Ausmaßes. Die speziellen Ausprägungen ergeben sich durch viele Faktoren wie Sonnen-Einstrahlung, Niederschlag, Temperatur, Feuchtigkeit und Wind sowie deren Zusammenspiel. Neben dem Bodentyp des Weingartens, der dort gepflanzten Rebsorte und der Vinifikation ist das Klima ein entscheidender Faktor für die Qualität eines Weines. Aber auch die ganz spezielle klimatische Gegebenheit für ein kleines Gebiet, in dem sich der Weinberg befindet (Kleinklima oder Lagenklima), und noch kleinräumiger auftretende Bedingungen (Mikroklima) spielen eine wichtige Rolle.

## **Klima**

Fälschlicherweise wird das Klima häufig mit dem Wetter gleichgesetzt. Der Begriff Klima ist jedoch viel umfassender! Klima ist die Gesamtheit aller meteorologischen Erscheinungen, die den durchschnittlichen Zustand der Atmosphäre an einem bestimmten Ort auf der Welt kennzeichnen. Zu den Klimaelementen gehören: Strahlung, Temperatur, Luftdruck, Winde und Niederschläge.

Beeinflusst wird das Klima durch die jeweilige geographische Breite des Ortes, die Verteilung von Land und Wasser, Meeresströmungen und auch Wald und Wüste. Nicht zu vergessen ist der Faktor Mensch, denn dieser hat in den letzten Jahrzehnten enorm dazu beigetragen, dass das Klima sich verändert. Das Klima spielt eine bedeutende Rolle im Weinbau: Erstens haben die Klimafaktoren einen großen Einfluss auf die Entwicklung und Qualität der Trauben und zweitens können Reben nicht in jeder Klimazone wachsen.

## **Klimazonen**

Klimazonen sind Gebiete annähernd gleichartiger klimatischer Bedingungen, die sich wie Gürtel abhängig von der Sonneneinstrahlung um die Erde erstrecken. Die Klimazonen sind zugleich Vegetationszonen. Nicht allen Klimazonen herrschen optimale Bedingungen für den Weinanbau. Sie haben daher eine entscheidende Bedeutung hinsichtlich erlaubter/empfohlener Rebsorten und Vinifizierungspraktiken (z.B. Anreichern)

## **Klimaschrank**

Ein Klimaschrank ist ein Weinkühlschrank mit stufenloser, konstanter Temperaturregelung, optimaler Luftfeuchtigkeit und Belüftung für die Lagerung von Weinen. Wein sollte im Sommer und Winter bei gleich bleibender Temperatur von rund 8° bis 13° C, einer Luftfeuchtigkeit von 70 bis 80% und auch geschützt vor Licht gelagert werden.



## **Klon**

Rebklone stammen aus dem Erbmaterial einer einzigen Mutterpflanze. Sie werden durch vegetativen Vermehrung, z.B. Edelreiser bzw. Stecklinge von der Mutterrebe gewonnen. Das Ziel ist es, Rebmaterial zu bekommen, das virenfrei ist und die erwünschten Eigenschaften der Mutterpflanze in sich trägt.

## **Kochwein**

Wein wird schon seit Jahrtausenden zum Kochen verwendet. Regel ist, dass ein Wein der nicht zum Trinken taugt, auch nicht zum Kochen verwendet werden sollte

## **Kohlensäure**

Kohlensäure ( $\text{H}_2\text{CO}_3$ ) entsteht durch die Reaktion von Kohlendioxid ( $\text{CO}_2$ ) mit Wasser ( $\text{H}_2\text{O}$ ) und ist eine schwache Säure, die man in natürlichen Sprudeln, im Meerwasser und im venösen Blut findet. Sie ist in jedem Wein in sehr geringer Menge und in Schaumwein in größerer Menge vorhanden. Beim Trinken erkennt man sie am Prickeln auf der Zunge.

## **Konventioneller Weinbau**

Traditionelle, intensive Verfahrensweise des Weinbaus bei der unter anderem chemische Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen. Wird immer weniger angewendet. Siehe auch Biowein und integrierter Weinbau.

## **Kooscht**

Eine Hacke für den Weinberg, als Handarbeitsgerät des Winzers zur Bodenlockerung.

## **Kordonerziehung**

Kordon ist die Bezeichnung für den mehrjährigen, verholzten Teil am oberen Ende des Rebstock-Stammes. Die Kordonerziehung ist eine Erziehungsform von Rebstöcken, bei der je ein Kordon links und rechts horizontal an Drähten entlang gezogen wird. In seltenen Fällen auch mit vertikal (senkrecht) gezogenen Kordonen.

## **Korkbrand**

Einbrennen eines Stempels mit dem Namen des Produzenten auf den Weinkorken.

## **Korkeiche**

Eine spezielle Eichensorte, aus deren Schale, neben Gesundheitsschuhen, überwiegend Korken für Weinflaschen hergestellt werden.

## **Korken**

Elastischer, zylinderförmiger Verschluss für Weinflaschen, hergestellt aus der Rinde der Korkeiche, der den Ausfluss von Wein und den Zutritt von Sauerstoff verhindert. Die geringe Menge an Sauerstoff, die dennoch im Laufe der Jahre durch den Kork in

die Flasche kommt, ist notwendig für die Reifung des Weines (Mikrooxydation). Ein normaler Weinflaschenkorken hat einen Durchmesser von 24 mm und wird in einen Flaschenhals mit 18 mm Durchmesser gepresst. Sektkorken haben einen Durchmesser von 31 mm für einen Flaschenhals von 17,5 mm und bestehen aus drei miteinander verleimten Korkschnichten. Billige Korken werden aus Korkmehl und kleinen Korkstücken gepresst.

Korken sind auch in der Länge verschieden, dies hat aber keine Auswirkungen auf die Qualität. Wichtig ist, dass die Flasche liegend gelagert wird, um den Korken feucht zu halten. Bei Bränden ist es umgekehrt, diese müssen stehend gelagert werden, damit der Alkohol nicht den Kork zerstört. Als Flaschenverschluss löste er, entdeckt von dem kelter- wie kellerkundigen Mönch Dom Pérignon (1638-1715), gewachste Tücher und Wergstopfen ab.

### **Korkengeld**

In Restaurants bzw. Lokalen, in denen es gestattet ist, selbst mitgebrachte Weinflaschen zu konsumieren (zumeist bei größeren, geschlossenen Veranstaltungen), wird für jede konsumierte Flasche ein so genanntes Korkengeld oder Stoppengeld verrechnet. Die Höhe ist Verhandlungssache. Sehr verbreitet in Neuseeland und Australien. Die entsprechenden Restaurants werden dort als BYO (Bring Your Own) bezeichnet.

### **Korkgeschmack**

Ein schwerer Wein-Fehler, auch Korcker oder Korkschmecker genannt, der leider immer wieder auftritt. Der Wein besitzt einen muffigen ("Kartoffelkeller"), modrigen, chemischen Geruch nach nassem, faulemdem Holz. Der Geschmack ist unangenehm bitter und adstringierend mit einem lang andauernden, unangenehmen Abgang. Bei höheren Wein-Temperaturen tritt dieser Fehler stärker hervor. Die chemischen Stoffe, die den Fehler auslösen, gelangen vom befallenen Korken in den Wein. Ein "versteckter" Kork macht sich dadurch als erstes bemerkbar, dass die Frucht des Weines verloren geht.

### **Korckschmecker**

Siehe Korkgeschmack.

### **Körper**

Zusammenfassender und wertfreier Geschmacks-Begriff für den Alkohol-Gehalt und den Gesamt-Extrakt eines Weines, auch als Bouquet bezeichnet. Siehe auch unter Körperreich.

### **Körperreich**

Begriff für einen gehaltvollen Wein, der einen hohen Alkohol-Gehalt (ab etwa 12% vol) und großen Anteil an Gesamt-Extrakt hat.

## **Kreuzung**

Verfahren zur Züchtung neuer Rebsorten. Der Kerner ist z.B. aus den Rebsorten Trollinger und Riesling gezüchtet worden.

## **Kristalle**

Siehe unter Weinstein.

## **Kronkorken**

Weil die Klagen über korkigen Wein zunehmen, hat der klassische Weinverschluss trotz verbesserter Herstellungsverfahren Konkurrenz bekommen: Kronkorken, Glas- und Drehverschlüsse. Eine leistungsfähige Verschlussart bei Weinflaschen ist der Kronkorken (engl. stainless cap), der aus Stahl gefertigt wird und bei Mineralwasser und Fruchtsäften effizient und lang erprobte wurde. Kronkorken werden übrigens schon lange bei der Flaschengärung und anschließenden Hefelagerung des Champagners bzw. Schaumweines verwendet.

## **Küfer**

Eine Bezeichnung für den Böttcher (Fassbinder), die sich von Kufe (einem alten Hohlmaß bzw. Fasstyp) ableitet.

## **Kunststoffstopfen**

Weinkorken aus einer Kunststoff-Mischung, in einer dem Naturkorken ähnlichen Farbe, aber auch in bunten Ausführungen hergestellt. Vorteil des Kunststoffkorkens ist, dass das Problem des Korkgeschmacks damit vermieden werden kann. In der Regel für Weine verwendet, die in den ersten beiden Jahren nach der Lese getrunken werden.

## **L**

### **Lage**

Weinbergspartellen mit gleichen Gegebenheiten wie zum Beispiel Bodenart oder Klimaverhältnisse werden in Einzellagen bzw. Großlage zusammengefasst. Derzeit sind über 2.600 Einzellagen registriert mit unterschiedlicher Größe von weniger als einem bis 200 Hektar. Von Großlagen sind 168 registriert, die meistens aus mehreren Einzellagen bestehen. Die Durchschnitts-Größe beträgt 600 Hektar, die größten umfassen bis 1.800 Hektar. An der Mosel gibt es 13 Großlagen und 524 Einzellagen.

### **Lagerfähigkeit**

Entscheidend für die Lagerfähigkeit von Weinen sind Qualität, Rebsorte, ein guter Korken sowie optimale Lagerbedingungen (kühl-feuchter Keller bei konstanten

Temperaturen zwischen 10 bis 13 Grad). Eine pauschale Aussage über die Lagerfähigkeit kann bei Wein nicht getroffen werden. 1-2 Jahre schaffen aber auch Supermarktweine.

### **Landwein**

Landwein ist ein qualitativ gehobener Tafelwein. Der natürliche Alkohol-Gehalt muss jedoch gegenüber Tafelwein um 0,5% vol höher sein. Landwein muss einen gebietstypischen Charakter vorweisen und ausschließlich aus Weintrauben stammen, die in einem beschriebenen Gebiet (Region) geerntet wurden. Zusätzlich muss er der Geschmacksrichtung trocken oder halbtrocken entsprechen.

### **Lebendig**

Beschreibung (auch lebhaft, erfrischend) für einen Wein im Rahmen einer Wein-Ansprache. Dies sind zumeist trockene Weine mit frischem, harmonischem Säuregehalt. Verwandte Begriffe sind resch, säurebetont, Spiel (Säurespiel) und stahlig. Ein zu hoher bzw. unharmonischer Anteil wird mit kantig oder sauer beschrieben.

### **Laubarbeit**

Verschiedene Maßnahmen im Weingarten, um das Wachstum von Blättern und Trieben einzuschränken bzw. zu regulieren.

### **Leguminosen**

Bezeichnung (lat. Leguminosae oder neuerdings Fabaceae) für eine der größten Pflanzenfamilien mit über 13.000 Arten. Umgangssprachlich werden diese Pflanzen meist „Hülsenfrüchtler“ genannt. Aufgrund ihres hohen Eiweißgehaltes und der großen Erträge auf kleinen Flächen sind die Früchte und Samen fast weltweit ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung. Dazu zählen zum Beispiel Bohnen, Erbsen, Erdnüsse, Ginster, Klee und Linsen. Im ökologischen Weinbau werden Leguminosen (zumeist Kleearten, Luzerne, Lupinen und Wicken) in Form einer Gründüngung eingesetzt, indem sie zwischen den Rebzeilen gezielt eingesät werden. Sie binden während ihres Wachstums Luftstickstoff und speichern diesen ein. Durch das Umpflügen des Bodens bzw. Absterben führen sie dem Boden Stickstoff zu.

### **Lese**

Siehe unter Weinlese.

### **Lesezeitpunkt**

Der Zeitpunkt der Traubenernte (Weinlese). Ist von der Witterung abhängig und für die spätere Weinqualität wichtig. Nur kurz dauernde Kältezeiten, wie sie vor allem im Spätherbst nicht auszuschließen sind, können auch vollreife Trauben noch schädigen. Manchmal gleicht die Festlegung des Lesezeitpunkts einem Lotteriespiel: Je später der Lesezeitpunkt, desto größer die Gefahr von Temperatureinbrüchen. Bleiben diese aus, desto größer ist die Chance für einen hochwertigeren Wein. Beim

Riesling kann so z.B. durch den Lesezeitpunkt der Säuregehalt beeinflusst werden. Ein relativ später Zeitpunkt reduziert den Säuregehalt, was einen reiferen, harmonischeren Wein zum Ergebnis hat.

### **Lieblich**

In Deutschland und Österreich alternativ verwendete Bezeichnung für süß. In den englischsprachigen Ländern (lovely, charming) und in der Schweiz bedeutet dies aber als allgemeine Beschreibung „schön, reizend oder angenehm“ und muss sich nicht auf den Süßegrad beziehen.

### **Likör**

Branntwein, der mittels Einlegen oder Destillation von Pflanzenteilen einen Alkoholgehalt zwischen 15 und 55 % vol enthält.

### **Likörwein**

Likörwein ist ein alkoholangereichertes Produkt, das aus teilweise gegorenem Traubenmost, Wein, einer Mischung aus diesen beiden, Traubenmost oder einer Mischung von Traubenmost und Wein gewonnen wird. Zum Spritzen wird neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe mit zumindest 96% vol oder verschiedene Produkte aus Wein (Weinbrand, Tresterbrand etc.) mit zumindest 52% vol und maximal 86% vol verwendet. Das Endprodukt muss einen vorhandenen Alkoholgehalt von zumindest 15% bis maximal 22% vol aufweisen. Je nach Herstellungsverfahren ist ein Likörwein trocken oder süß. Likörwein wird in Spanien bzw. Portugal Generoso und Licoroso, in Italien Liquoroso und in Frankreich Vin de liqueur genannt.

### **Limousin**

Großflächiges Waldgebiet im nördlichen Mittelfrankreich, aus dem das gleichnamige Eichenholz stammt, das für die Herstellung von Barriquefässern verwendet wird. In Limousin-Barriquefässern wird auch Cognac gelagert, da es ein kräftiges Holz mit ausgeprägten Duftaromen ist.

### **lockerbeerig**

Häufig verwendeter Begriff für die Beschreibung der Form von Weintrauben. Die einzelnen Beeren sind locker angeordnet, so dass dazwischen (im Gegensatz zu dichtbeerig) ein mehr oder weniger großer Abstand gegeben ist. Dies kann von Vorteil sein, weil mehr Sonnenlicht zu den einzelnen Beeren gelangt und sich dies positiv auf die Reifung auswirkt, sowie außerdem durch besseres Abtropfen nach einem Regen weniger Gefahr von Pilzkrankheiten besteht. Bestimmte Rebsorten sind von Natur aus lockerbeerig, dies kann aber auch durch Verrieseln verursacht worden sein.

### **Lüften**

Auch Belüftung genannt. Gemeint ist die gezielte und kontrollierte Berührung des Mostes oder Weines mit Sauerstoff.

## **Luftfeuchtigkeit**

Diese hat große Bedeutung sowohl für das Wachstum der Reben als auch für die Lagerung und Reifung des Weines in Fass oder Flasche. Gemessen wird in Prozent relativer Feuchte, mit der ein regelmäßiger Tageszyklus dargestellt wird. Im Weinberg kann hohe Luftfeuchtigkeit zu Pilzkrankheiten (siehe unter Rebstock-Feinde) aber bei genügend Sonne auch zu hohem Ertrag führen. Üblicherweise ist die relative Luftfeuchtigkeit im Winter am höchsten und im Sommer am niedrigsten. Die ideale Luftfeuchtigkeit zum Lagern eines Weines beträgt 70 bis 80%.

## **M**

### **Magnum**

Eine Flasche mit dem Volumen von 1,5 Litern (zwei Flaschen á 0,75 Liter), die als ideal für einen feinen Wein gilt, da die Alterung bzw. die Flaschen-Reifung langsamer erfolgt, was sich positiv auf die Qualität auswirkt. Die nächst höhere Maßeinheit ist die Doppel-Magnum mit dem Volumen von 3 Litern (4 Flaschen á 0,75 Liter).

### **Maische**

Brei aus Traubenschalen, Kernen und gegebenenfalls auch Stielen. Die meisten Rotweine werden auf der, im Gärbehälter abgesunkenen, Maische vergoren. Nicht zu verwechseln mit dem Most.

### **Maischeerhitzung**

Um die Farbe bei roten Trauben aus den Schalen zu lösen, wird bei einigen Weinen die Maische vor der Gärung auf 70 °C erhitzt. Bei hochwertigen Weinen findet dies selten Anwendung.

### **Maische-Gärung**

Diese Gärtechnik ist die älteste und auch heute noch weit verbreitete und übliche Standard-Methode bei der Bereitung von Rotwein. Der heutige Trend geht dahin, einen farbstoffreichen Wein mit möglichst harmonischen Gerbstoffen zu erzielen. Üblicherweise erfolgt zuerst ein Abbeeren, um die Beeren von den Traubengerüsten zu trennen und nur diese weiterzuverarbeiten. Häufig wird die Maische vor der Gärung eine gewisse Zeit „stehen gelassen“ (Standzeit). Die Maische-Gärung erfolgt gegenüber Weißwein oft in offenen Behältern, weil ein kontrollierter Sauerstoffzutritt erwünscht ist. Die optimale Gärtemperatur liegt bei etwa 25 °Celsius. Tiefere Gärtemperaturen ergeben fruchtigere, höhere Temperaturen taninreichere Weine.

### **Maischestandzeit**

Siehe unter Gärung.

## **Makroklima**

Nach der Größenordnung wird unterschieden in Großklima (Makroklima, gültig innerhalb einer Klimazone), Lokalklima (Mesoklima, gültig z.B. für den Bereich einer Stadt {gegenüber dem umliegenden Land}) und Kleinklima (Mikroklima, z.B. innerhalb eines Hausgartens). Makroklima ist also die Bezeichnung für ein Regionalklima im Umkreis von zehn bis hundert Kilometer.

## **Malolaktische Gärung**

Bezeichnung für die Umwandlung von Apfelsäure in die milder schmeckende Milchsäure (lat. malum = Apfel, lac = Milch). Der Vorgang wird auch als biologischer Säureabbau (BSA), bakterieller Apfelsäure-Abbau oder Apfel-Milchsäure-Gärung bezeichnet, da bei diesem Vorgang auch Kohlendioxid frei wird - es handelt sich aber eigentlich um keine richtige Gärung.

## **Massenertrag**

In der Regel eine Bezeichnung für eine gezielte, große Ertragsmenge ohne Rücksicht auf die Qualität.

## **Mazeration**

Herauslösen der Farbe und Frucht aus dem Traubenfleisch und der Traubenhaut.

## **MCA-Verschluss**

MCA ist die Abkürzung für Metal Closure Aluminium; siehe unter Drehverschluss.

## **Medizinton**

Ein Wein-Fehler (auch Medizinalton); siehe unter Lösungsmittelton.

## **Mengenbeschränkung**

In Deutschland sind durch das deutsche Weingesetz Erntehöchstmengen pro Hektar bei Qualitäts-, Land- und Prädikatsweinen festgelegt um überschaubare, qualitativ hochwertige Weinmengen im Verkauf zu haben. Die Beschränkung der Erntemenge führt in der Regel zu qualitativ hochwertigeren Weinen

## **Mergel**

Ton- oder schluff-dominiertes Lockergestein mit Kalkgehalten zwischen 10 und 85%. Geringe Weinbergsflächenanteile an der Obermosel.

## **Messwein**

Beim christlichen Glauben spielt der Messwein (auch Altarwein) eine zentrale Rolle im Zusammenhang der Wandlung von Brot und Wein in das Fleisch und Blut Jesus Christus. Daher war die Motivation der katholische Kirche seit jeher sehr stark, sich im Weinbau und der Weinbereitung zu engagieren. In Europa haben sich drei

katholischen Mönchs-Orden (Benediktiner, Kartäuser und Zisterzienser) große Verdienste im Bereich Weinbau erworben.

Ein Messwein für die heilige Messe, darf weder aufgebessert noch entsäuert werden.

### **Méthode champenoise**

Das älteste Verfahren, um die zweite Gärung bei der Herstellung von Schaumwein einzuleiten. Die Methode wird ausschließlich bei der Herstellung von Champagner und bei einigen hochwertigen Schaumweinen aus Spanien, Italien und Deutschland angewandt. Die zweite Gärung in der Flasche ist entscheidend bei dieser Methode. Nach der Zugabe der Füllmenge wird der Wein bei zehn Grad Celsius etwa drei bis vier Monate zum Gären gebracht. Dabei entwickelt sich natürliche Kohlensäure, die nach dem Öffnen der Flasche die begehrten, feinen "Perlen" freisetzt. Nach der Gärung lässt man den Wein noch mindestens ein Jahr, bei besonders hochwertigen Sorten bis zu fünf Jahre, auf der Hefe reifen. Die Hefe setzt sich dabei am Flaschenboden ab. Um die Hefe aus den Flaschen zu bekommen, ist ein mühseliges, aufwändiges Verfahren erforderlich. Die Flaschen werden waagrecht auf spezielle Rüttelpulte gelegt und täglich etwas schräger, mit dem Kopf nach unten gelagert und leicht gerüttelt. Dadurch bewegt sich die Hefe behutsam, ohne den klaren Champagner zu trüben, in Richtung Flaschenhals. (Beim Transvasier-Verfahren wird das Rütteln von Maschinen übernommen.) Sobald sich die Hefe unter dem Korke angesammelt hat wird der Champagner dégogiert. Der dabei verloren gegangene Schaumwein wird mit der Versanddosage aufgefüllt, welche ausschlaggebend für die Geschmacksrichtung der Schaumweine ist. Die Versanddosage ist entscheidend, ob ein Schaumwein lieblich oder trocken schmeckt. Nach der dann folgenden Verkorkung muss der Schaumwein noch einige Monate bis zum Versand ausreifen.

Siehe auch Champagnermethode

Werden deutsche Winzersekte nach dem beschriebenen Verfahren hergestellt, können sie mit Bezeichnungen wie „hergestellt nach traditionellen Verfahren“ gekennzeichnet werden.

### **Mikroben**

Siehe auch unter Mikroorganismen.

### **Mikroklima**

Im Weinbau handelt es sich um bestimmte Stellen zwischen den Rebzeilen oder in einer gewissen Höhe über dem Boden. Da diese durch Boden- und Laubarbeit sowie durch Reberziehungsformen beeinflusst wird, weicht es oft vom Makroklima ab.

Siehe auch unter Makroklima.

### **Mikroorganismen**

Bezeichnung für Kleinstlebewesen. Dazu werden Bakterien, Hefen und Pilze gezählt. Einige davon spielen im Weinbau eine wichtige positive Rolle, wie zum Beispiel bei der Gärung.

### **Milchsäure-Bakterien**

Gruppe von Bakterien, die als eine der wenigen in einer sauren Lösung überleben können. Diese benötigen im Gegensatz zur Spezies Acetobacter kaum Sauerstoff



(siehe auch unter anaerob). Deshalb ist ihr Wachstum in Weintrauben nur gering. Bei der alkoholischen Gärung sind sie fast nicht aktiv und können sich kaum vermehren. Bei einer malolaktischen Gärung werden sie gezielt eingesetzt, um diesen Vorgang zu starten. Durch diese Bakterien wird Apfelsäure in Milchsäure umgewandelt. Es wird dabei die Spezies *Oenococcus oeni* (alter Name war *Leuconostoc oenos*) bevorzugt. Andere unerwünschte Arten wie *Lactobacillus plantarum* und *Pediococcus damnosus* verursachen die Wein-Fehler Lindton und Milchsäurestich (Yoghurt-Aroma, Sauerkrautton).

## **Mild**

Beschreibung für einen Wein mit geringerer Säure bzw. Tanninen.

## **Mineralische Note**

Bestimmte Weine weisen mineralische Geschmacksnoten auf, die von bestimmten geologischen Verhältnissen wie Kalk, Granit, Schiefer, Marmor und Vulkangestein stammen. Besonders in trockenen Jahrgängen ist der mineralische Ton stärker, da die Wurzeln tief ins Gestein hinunterführen und dort Feuchtigkeit aufnehmen und dadurch in Kontakt mit mineralischen Substanzen kommen. Die Mineralische Note im Wein kann an feuchte Erde, Kreide oder Kräuter erinnern.

## **Mindestmostgewicht**

Das Mindestmostgewicht (Grad Oechsle bei Ernte) wird auch als "natürlicher Mindestalkoholgehalt bezeichnet und in %-Vol Alkohol angegeben. Es ist der wichtigste Parameter zur Ermittlung des Reifegrades und letztlich der Qualität der Trauben bei der Ernte. Es gilt: Je höher das Mostgewicht, desto höher die Trauben-Qualität. Für Landwein, Qualitätswein etc. sind gesetzlich Mindestmostgewichte festgelegt.

## **Minimalschnitt**

Ein Erziehungssystem, das vor allem in Australien und Nordamerika angewandt wird. Dabei werden die Rebstöcke wie eine Art Hecke hochgezogen, die längerfristig lediglich im peripheren Bereich austreibt und fruchtet. Im Frühjahr entstehen rasch hohe Blattflächen, die im Sommer bei stagnierendem Wachstum kaum noch zunehmen. Die vielen kurzen Triebe tragen kleinere, je nach Sorte recht lockere Trauben. Die Steuerung von Ertrag und Qualität erfolgt in den Ursprungsregionen mittels gezielter Tropfbewässerung.

## **Monorack-Bahn**

Einschienenbahn in steilsten Weinbergen zur Erleichterung der Transportarbeiten.

## **Mosel**

Das deutsche Anbaugebiet liegt im Bundesland Rheinland-Pfalz sowie zu einem kleinen Teil auch im Bundesland Saarland. Die Weinberge liegen entlang der Mosel vom Quellgebiet in den Vogesen an der Grenze Luxemburgs bis zu ihrer Einmündung in den Rhein bei Koblenz sowie an den beiden Nebenflüssen Saar und

Ruwer. Diese drei Flüsse gaben dem Anbaugebiet den alten bis August 2007 gültigen Namen Mosel-Saar-Ruwer. An der oberen Mosel liegen die ältesten Weinberge Deutschlands, hier betrieben schon die Römer im 1. Jahrhundert v. Chr. Weinbau und gründeten 15 v. Chr. die Stadt Augusta Treverorum, das heutige Trier.

## **Mosella**

Berühmtes Gedicht des römischen Dichters Ausonius (310-395), in dem in euphorischer Form eine Bootsfahrt auf der Mosel beschrieben wird.

## **Mosellandtouristik**

Organisation, die den Tourismus an Mosel-Saar-Ruwer fördert.

Erreichbar unter [www.mosellandtouristik.de](http://www.mosellandtouristik.de)

## **Mosel-Saar-Ruwer (seit 01.08.2007 Mosel)**

Das Anbaugebiet mit ca. 9.000 Hektar Rebfläche ist nach den drei Flüssen benannt. An der oberen Mosel liegen die ältesten Weinberge Deutschlands. Der Mosel-Riesling ist typischerweise ein leichter, spritziger Wein mit ausgeprägtem Fruchtaroma welches von einer feinen Säure untermalt wird. In sehr guten Jahrgängen entstehen Rieslingweine in Vollendung. Die Weine der Ruwer sind sehr filigran und haben einen ein schönes Johannisbeeraroma. Das Anbaugebiet wurde 2007 in „Mosel“ umbenannt.

## **Most**

Nicht vergorener Keltersaft aus Trauben.

## **Mostausbeute**

Bezeichnung (auch Saftausbeute) für die Menge des gewonnenen Mostes aus den Trauben; siehe dazu unter Pressen.

## **Mostgewicht**

Das Mostgewicht in Grad Oechsle zeigt an, wie viel natürlicher Zucker im frisch gepressten Most vor Beginn der Gärung enthalten ist. Dies kann man schon vor der Lese an den Trauben die am Rebstock hängen ermitteln (mittels Refraktometer) um den optimalen Lesezeitpunkt festzustellen. Aus dem Zuckergehalt ergibt sich letztlich der potentielle Alkohol-Gehalt im Wein.

## **Mostkonzentration**

Unter Mostkonzentrierung versteht man bei der Weinherstellung verschiedene Verfahren, um Most oder Wein durch Entzug bestimmter Stoffe (meistens durch Verminderung des reinen Wasseranteiles) zu konzentrieren. Die älteste Form, dies zu erreichen, ist das Trocknen der Weintrauben. Weitere Möglichkeiten sind das Ausnutzen verschiedener Siede- bzw. Gefrierpunkte, mittels Niederdruck- und

Niedertemperatur-Verdampfer oder durch Umkehrosmose. Das Weinrecht erlaubt eine Konzentrierung bis zu 20 %.

### **Mostkühlung**

Eine Mostkühlung wird durchgeführt um eine vorzeitige Gärung zu verhindern.

### **Mostwaage**

Eine Spindel zur Bestimmung des Mostgewichtes.

### **Moussierpunkt**

Kleine aufgeraute Vertiefung oder Erhöhung am inneren Boden eines Sektglases. Soll bewirken, dass die Kolonne der nach oben steigenden Perlen nicht abreißt. Der bei einfachen Sektgläsern fehlende Moussierpunkt, kann selbst "erstellt" werden, indem man ein kleines Kreuz in den Glasboden ritzen.

### **Mousseux**

Eine französische Bezeichnung für das Perlen eines Weines, eines Schaumweines oder eines Champagners.

### **Mulch**

Vor dem Winter wird der Weinbergsboden zumeist mit organischen Materialien pflanzlichen Ursprungs abgedeckt. Verwendet wird Stroh, Rinde, Laub, Torf, Grünguthäcksel, lebende Pflanzen und auch der beim Rebschnitt entstandene Abfall. Dadurch wird Austrocknen des Bodens durch Evaporation (Verdunstung) des Wassers aus dem Boden verhindert.

### **Müller-Thurgau**

Neben dem Riesling die häufigste Rebsorte in Deutschland, vor allem in Rheinhessen, Baden, in der Pfalz, an Mosel-Saar-Ruwer, in Franken, an der Nahe, an Saale-Unstrut, in Sachsen und an der Hessischen Bergstraße. Nach einer neuen Genanalyse handelt es sich nicht (wie angenommen) um eine Kreuzung aus Riesling x Silvaner, sondern aus Riesling x Madeleine Royale - auch Königliche Magdalenentraube.

Der Namen geht auf ihren Züchter Hermann Müller aus Thurgau zurück, der sie 1882 entwickelt hat. Müller-Thurgau Weine werden auch unter dem Namen Rivaner vermarktet.

### **Muffig**

Beschreibung eines fehlerhaften Weines mit Schimmelton.

### **Mundschenk**

Ein im Mittelalter an den Fürsten-Höfen für die Getränke verantwortlicher Bediensteter (lat. Buticularius, engl. Butler, frz. Bouteiller-Échanson).

## **Muschelkalk**

Meeresablagerung aus Dolomitgestein und Mergel.  
Dominierende Bodenformation im Bereich der Obermosel.  
Geeignete Bodenformation für Elbling- und Weißburgunderweine

## **Muskat**

Geschmacksnote, die sehr rein bei der Rebsorte Muskateller vorzufinden ist.

# **N**

## **Nachgären**

Bei einem stillen Wein ist das "Nachgären" die relativ ruhige und letzte Phase der Gärung. Bezeichnet aber auch die (manchmal unerwünschte) Nachgärung in der Flasche.

## **Nachgeschmack**

Synonym für den Abgang.

## **Nährstoffe**

Die Wurzeln der Rebstöcke können sich in bis zu 15 Meter Tiefe bohren und entnehmen dem Boden vielfältige Stoffe. Sie können diese jedoch nicht in fester Form aufnehmen. Die Verwitterung setzt die Stoffe in kleinste Partikelchen um, die erst dann in einer wässrigen Lösung von den Wurzeln aufgenommen werden können. Deshalb ist ausreichende Wasserversorgung sehr wichtig. In bestimmten Weinbaugebieten bleibt die Wasserversorgung der Natur überlassen, da künstliche Bewässerung für Qualitätsweine ausdrücklich verboten ist (zum Beispiel in Frankreich in den AC-Gebieten). Alle diese Stoffe in einer möglichst optimalen Zusammensetzung haben auf die Wuchskraft der Rebstöcke und damit auf die Qualität des Weines einen entscheidenden Einfluss.

## **Nase**

Siehe unter Blume

## **Natürlicher Alkoholgehalt**

Siehe unter Gesamt-Alkohol-Gehalt.

## **Naturhefe**

Eine in der Natur vorkommende (wilde) Weinhefe.

## **Naturkorken**

Korken aus der Rinde der Korkeiche hergestellt ohne Zusatz von Substanzen wie z.B. Leim, Chlor etc.

## **Naturwein**

Historische Bezeichnung für einen Prädikatswein. War bis 1971 zulässig, wurde dann aber im Zuge des Weingesetzes von 1971 geändert. Seitdem heißt der Verband der Deutschen Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) übrigens nicht mehr "Verband der Deutschen Naturweinversteigerer".

## **Netze**

Abwehrmaßnahme gegen Vogelfraß

## **Neigung**

Höhenunterschied zweier Punkte bezogen auf ihre horizontale Entfernung, die in Prozent angegeben wird. Der sich daraus ergebende Winkel wird errechnet:  $\arctan(x)$  (Höhenunterschied gebrochen durch Entfernung). Eine aufwärts gerichtete Neigung nennt man Steigung, eine abwärts gerichtete Gefälle. Bei zum Beispiel 30% Steigung liegt der andere 100 Meter (horizontal) entfernte Punkt 30 Meter höher, das ergibt dann einen Winkel von  $16,69^\circ$ . Eine Neigung von 75% ergibt  $36,87^\circ$  und bei 100% sind es  $45^\circ$  (bei „unendlich %“ sind es dann  $90^\circ$  = senkrechte Wand). Im Weinbau sind Rebflächen mit einem hohen Steigungsgrad durch gute Sonneneinstrahlung begünstigt und erbringen dadurch in der Regel bessere Wein-Qualitäten.

## **Nennvolumen**

Menge des in einer Fertigverpackung (z.b. Weinflasche) vorhandenen Produkts. Diese Menge muss auf der Packung angegeben werden. Bei Wein aller Qualitäts-Klassen wird das Nennvolumen in Hektoliter (hl), Liter (l), Zentiliter (cl) oder Milliliter (ml) ausgedrückt.

## **Neue Welt**

Begriff im Weinbau für die Weinanbauländer USA, Südamerika, Australien, Neuseeland, Südafrika und eventuell noch Kanada.

## **Neuzüchtung**

Bezeichnung für moderne Rebsorten, die ab Mitte des 19. Jahrhunderts und verstärkt im 20. Jahrhundert mit züchterischer Absicht gezielt durch die manuelle Kreuzung zweier ausgewählter Elternrebsorten und durch kontrollierte Kernaussaat der sexuell befruchteten Samen erzeugt und nach mehrjähriger Sämlingsprüfung aus der Kreuzungspopulation herausselektiert, benannt und in den Markt eingeführt wurden.

## Nützlinge

Bezeichnung für tierische Lebewesen bzw. auch Kleinst-Organismen, die unter anderem von Schädlingen des Rebstocks leben (siehe unter Rebstock-Feinde), deren Population regulieren und in begrenztem Ausmaß halten. Sie werden in die beiden Gruppen Räuber (Insekten, die andere Insekten fressen) und Parasiten unterschieden. Letztere können ebenfalls Insekten, die andere als Wirte benutzen, aber auch Kleinst-Organismen wie Nematoden, Bakterien (zum Beispiel *Bacillus thuringiensis*), Pilze, Protozoen (einzellige Tiere) und Viren sein. Bei den räuberischen Insekten wird unterschieden in Schutzräuber, die eine Besiedelung des Rebstocks durch Schädlinge von vornherein verhindern, sowie Säuberungsräuber, die bei einem Befall die Wirtspflanze von den Schädlingen befreien.

## O

### Oaked

In der Neuen Welt gebräuchliche und teilweise auch auf dem Flaschen-Etikett enthaltene Bezeichnung für einen „Ausbau in Eichenholz“. Dies erfolgte aber nicht mittels klassischem Barrique-Ausbau, sondern in Form von Wood-chips.

### Obermosel

Gehört zum Anbaugebiet "Mosel-Saar-Ruwer", unterscheidet sich aber durch eine andere Bodenbeschaffenheit vom charakteristischen Mosel-, Saar- oder Ruwerwein. Auf Muschelkalkböden wird vorwiegend der Elbling und Weißburgunder angebaut.

### Oechsle

Der Pforzheimer Apotheker, Goldschmied und Physiker Christian Ferdinand Oechsle (1771 bis 1852) erfand die Senkspindel, auch Oechsle-/Öchslewaage genannt. Sie dient zur amtlichen Bestimmung jener Grade, um die das spezifische Gewicht von Most (durchschnittlich 1,075) von dem reinen Wassers (1,0) immer nach oben abweicht, um wie viel Gramm also ein Liter Most schwerer ist als ein Liter Wasser bei 20 °C. Zur Angabe der Öchslegrade (Ö) wird das und die nachfolgenden Nullen einfach weggelassen. Ein Durchschnittsmost mit dem spezifischen Gewicht von 1,175 hat demnach 175 °Öchsle.

Aus dem Mostgewicht lässt sich der Zuckergehalt und der spätere Alkoholgehalt des Weines berechnen: Mostgewicht geteilt durch 10 mal 1,26 ergibt die Volumenprozent Alkohol.

Durch ihre Mindestmostgewichte werden Qualitätsweine je nach Gebiet definiert. Spätlesen haben i.d.R. 80-90, Auslesen 90-120 °Öchsle, Beerenauslesen und Eisweine mind. 125, Trockenbeeren mind. 150 °Öchsle. (s.a. "Brix")

### Öchslegrad

Siehe auch unter Mostgewicht und Oechsle.

## **OIV**

Das „Organisation International de la Vigne et du Vin“ ist ein internationales und überstaatliches Gremium mit Sitz in Paris (Frankreich), das die Interessen des Weinbaus (auch der Produzenten von Tafeltrauben und Rosinen) von derzeit knapp 50 Mitgliedsländern vertritt.

## **Ökologischer Weinbau**

Beim ökologischen Weinbau liegen strenge Richtlinien der EU-Verordnung vor, nach der alle Betriebe arbeiten müssen, die ihren Wein mit der Bezeichnung "Öko" oder "Bio" deklarieren. Diese werden von einer staatlich zugelassenen Stelle kontrolliert. Viele der Arbeitsschritte beim ökologischen Weinbau werden von Hand erledigt, um Boden, Rebstock und Traube zu schonen. Mögliche Qualitätsminderungen sollen rechtzeitig erkannt werden, um somit einen Großeinsatz gegen Schädlinge schon im Vorfeld zu verhindern. Zur Herstellung von Ökoweinen dürfen keine chemisch-synthetische Spritzmittel und Düngemittel verwendet werden. Mit ökologischem Weinbau lassen sich keine Höchstserträge erwirtschaften. Biologisch mit Kompost und Grünsaaten gedüngte Reben sowie individuelle Ertragsbeschränkungen sollen die Basis für hohe und dauerhafte Qualitäten sein. Geschmackliche Vorteile zwischen Ökoweinen und konventionell hergestellten Weinen sind kaum wahrnehmbar.

## **Önologe**

Kellermeister, Weinfachmann mit wissenschaftlicher Ausbildung.

## **Önologie**

Die Wissenschaft vom Wein

## **Önothek**

Bezeichnung für eine Weinhandlung mit Produkten meist gehobener Qualität (auch Vinothek genannt) oder ein privater Keller mit einer Sammlung sehr guter Weine.

## **Oidium**

Bezeichnung für die Rebstock-Krankheit "Echter Mehltau", welche durch den Oidium-Pilz ausgelöst wird.

## **Organoleptische Prüfung**

Sensorische Qualitätsprüfung eines Weines nach Aussehen, Geruch und Geschmack.

Bezeichnung für das Prüfen von Lebensmitteln nach einem bestimmten Bewertungsschema durch die menschlichen Sinne ohne technische oder sonstige Hilfsmittel (Sinnenprüfung). Im Zusammenhang mit einer Wein-Bewertung und Wein-Ansprache wird eher häufiger der sinngemäß identische Begriff sensorisch verwendet.

## **Oxidation**

Chemische Reaktion eines Stoffes mit Sauerstoff. Bei einer Oxidation verliert der Wein an Frische und verändert seine Farbe. Der Wein "altert".

## **Oxidativer Wein**

Oxidativ bezeichnet man einen Wein, der zuviel Sauerstoff ausgesetzt war und dadurch seine Frische verloren hat.

## **P**

### **Pappig**

Süßer, einseitiger Wein mit wenig Ausgleich durch Säure.

### **Parfüm**

Eher selten verwendetes Synonym für das komplexe Aroma (Geruch) eines Weines.

### **Perlfähigkeit**

Bei der sensorischen Prüfung eines Schaumweines wird auch dessen Perlfähigkeit untersucht. Dabei wird festgestellt, wie die Beschaffenheit der Perlen (fein bis grob) ist und wie lange das Perlen im Glas anhält. Die Qualität eines Schaumweins gilt als umso höher, je feiner die Perlen und je länger das Spiel andauert. Die Perlfähigkeit ist übrigens tatsächlich durch die Herstellungsweise des Schaumweines beeinflussbar: Je länger zum Beispiel die Lagerung auf der Hefe erfolgt, umso feiner werden die Perlen. Bei billigen Massen-Produkten wird das Kohlendioxid meist "eingeblassen". Dies bringt nur großvolumige Perlen.

### **Perlwein**

Zwischenstufe zwischen stillem Wein und Schaumwein. Früher wurde so ein Wein aus einfachen Weiß- oder Rotweinen hergestellt, nun wird er ähnlich einem Schaumwein, jedoch mit geringeren Vorgaben (zum Beispiel weniger Kohlendruck) produziert. Es wird zwischen Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure (nach der Gärung) unterschieden. Beide müssen einen Kohlendruck von zumindest 1 bis maximal 2,8 bar (bei Schaumwein ist dies 3 bis 6 bar) aufweisen, aus Tafelwein oder Qualitätswein (QbA) hergestellt worden sein, sowie in Behältnissen mit einem Volumen von maximal 60 Litern abgefüllt werden. „Prosecco“ oder „Secco“ sind moderne Beispiele für erfolgreich vermarktete Perlweine.

### **Peronospera**

Ein Pilz, der die Rebstock-Krankheit "Falscher Mehltau" verursacht, wobei der Name auch häufig als Synonym für diese Krankheit verwendet wird.



### **Petrolton**

An Mineralöl-Derivate oder gegerbtes Juchtenleder erinnernde Duft- und Geschmacksnote im Wein, die nicht auf bestimmte Rebsorten oder bestimmte Bodentypen zurückzuführen ist. Häufig tritt der Petrolton bei gereiften bzw. höherwertigen Weiß-Weinen mit hohen, zuckerfreien Extrakten auf. Vor allem bei älteren Rieslingen wird der Ton durchaus geschätzt.

### **Pflanzdichte**

Anzahl der Rebstöcke (auch Stockdichte) auf einer Flächeneinheit. Dies hat großen Einfluss auf Ertrag und Qualität.

### **Pflanzenschutz**

Summe aller Maßnahmen zur Gesunderhaltung der Rebstöcke und der Trauben.

### **Pfropfen**

Bezeichnung dafür, Triebe von einer Rebsorte auf die Wurzelstöcke einer anderen Sorte (Unterlage) zu bringen. Im Weinbau wird die Methode häufig angewandt, um sich die Widerstandsfähigkeit der Unterlage zu nutze zu machen.

### **Phänologie**

Wissenschaft von den jahreszeitlich bedingten Erscheinungsformen bzw. dem Entwicklungs-Zyklus bei Tieren und Pflanzen (phäne = bei der Entwicklung eines Lebewesens äußerlich in Erscheinung tretende Merkmale). Einflussfaktoren sind alle Umweltbedingungen wie Klima (insbesondere Temperatur und Temperatursummen), Wetter, Exposition (Lage) und Mikroklima, sowie auch die Bodenbedingungen. Der Zeitraum bzw. das Tempo der Entwicklung ist auch stark von der Rebsorte abhängig.

### **Phenole**

Große, wichtige Gruppe reaktionsfreudiger Kohlen-Wasserstoff-Verbindungen, deren Grundbaustein Phenol ist. Den größten Anteil besitzen die Schalen und Kerne, ausgereifte roter Trauben. In jungen Weinen schmecken Phenole oft hart und bitter, fallen aber mit der Flaschenreifung aus und sinken als Depot zu Boden. In trockenen Weißweinen sind Phenole eher unerwünscht. Viele Gerbstoffe sind Phenolverbindungen.

### **pH-Wert**

Maßeinheit für den Säuregehalt von Stoffen. Je niedriger der pH-Wert, desto saurer ist der Wein.

pH-Wert 0 - 6 = sauer

pH-Wert 7 = neutral (Wasser)

pH-Wert 8-14 = basisch (alkalisch).

## **Photosynthese**

Physiologischer Prozess, bei dem aus anorganischen Stoffen unter katalytischer Mitwirkung des Blattgrüns und unter Ausnutzung der Sonnenenergie organischer Stoffe (Kohlenhydrate) aufgebaut werden, oft auch als Assimilation im engeren Sinne bezeichnet. Dabei wird das Kohlendioxid (Verbindung von Sauerstoff und Kohlenstoff) aus der Luft mit Wasser zu Kohlenhydraten wie Zucker und Stärke umgewandelt sowie Sauerstoff freigegeben. Jährlich werden dadurch auf der Erde rund 150 Milliarden Kohlenstoff gebunden und 400 Milliarden Tonnen Sauerstoff freigesetzt.

## **Phyloxera**

Allgemein verbreiteter Name für die Reblaus (gefährlicher Schädling im Weinbau).

## **Physiologische Reife**

Physiologische Reife ist der Zeitpunkt, zu dem (im Herbst) alle Inhaltsstoffe der Traube ausgereift sind mit der Lese begonnen werden kann.

## **Pinot**

Hauptname mehrerer französischer Rebsorten, die auf die Pinot-Traube zurückzuführen ist Siehe dazu unter Burgunder.

## **Pinot grigio/Pinot gris**

Siehe unter Grauburgunder.

## **Polyphenole**

Chemische Bestandteile im Wein. Enthalten in den Farbstoffen, Tanninen und Geschmackstoffen. Polyphenole haben gesundheitsfördernde Eigenschaften für den menschlichen Körper.

## **Pont**

Umgangssprachlich für Fähre

## **Pneumatische Presse**

Siehe unter Pressen.

## **Prädikat**

In Deutschland und Österreich gibt es bei Qualitätsweinen bestimmter Anbaugebiete verschiedene Kategorien von Qualitätsweinen mit Prädikat (Prädikatsweinen). Man unterscheidet die Prädikate: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein.

## **Prädikatswein**

In Deutschland und Österreich verwendete Bezeichnung für eine gehobene Kategorie innerhalb der Stufe Qualitätswein mit Prädikat. Man unterscheidet die Prädikate: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein. An diese Weine werden bezüglich des Traubenzustandes (vollreif, bzw. zum Teil edelfaul), Weinlese (für Beerenauslese und Trockenbeerenauslese ist eine maschinelle Lese verboten), Mostgewicht, Herstellungs-Bedingungen höhere Anforderungen gestellt bzw. sind bestimmte Techniken verboten.

## **Prämierung**

Die Prämierung ist eine Auszeichnung ebenso wie die Gütezeichen. Prämierungen gibt es in jedem Anbaugebiet, dazu kommen die Gebiets- bzw. Landes-Prämierungen und die Bundesprämierung der DLG. diese Prämierungen gibt es für Wein und Sekt.

## **Pressen**

Bezeichnung (auch Keltern) für den Vorgang des Pressens der Weintrauben, sowie auch für die dafür notwendigen mechanischen Geräte wie horizontale Pressen, Packpresse und kontinuierliche Pressen.

## **Prickelnd**

Beschreibung für einen Wein in Bezug auf seinen Gehalt an Kohlensäure. Je höher der Gehalt an Kohlensäure, umso prickelnder fühlt sich der Wein an. Das bei der Gärung neben dem Alkohol entstehende Gas ist ein normaler Bestandteil des Weins und kann sich bereits im Aussehen durch kleine im Wein bzw. im Glas aufsteigende Bläschen zeigen.

## **Primärfucht**

Jede Rebsorte besitzt eine mehr oder weniger ausgeprägte Primärfucht, die mit Lagerung in der Regel von sekundären und tertiären Aromen ergänzt/abgelöst wird. Beim Traminer z.B. findet sich im jungen Wein das Aroma frischer Rosen, das mit der Flaschenreife ergänzt wird durch das Aroma verwelkter Rosen. Beim alten Traminer findet sich dann vermehrt das Aroma von getrockneten Rosen.

## **Pro Riesling**

Der Verein „Pro Riesling e. V.“ zur Förderung der Kultur des Rieslings in Deutschland wurde im Jahre 1985 gegründet. Geschäftsstellen-Sitz ist Trier im Anbaugebiet Mosel. Die Besonderheiten deutscher Riesling-Weine und Riesling-Sekte werden durch verschiedene Maßnahmen wie jährlicher Riesling-Fachtagung, Riesling-Proben, einer Schriftenreihe und diversen Dokumentationen herausgestellt. In zweijährlichem Rhythmus wird ein Riesling-Förderpreis an Wein-Fachhandel, Gastronomie, Sommeliers und Publizisten vergeben. Gemeinsam mit der Zeitschrift Vinum wird dabei auch der Riesling-Erzeugerpreis verliehen.

## **ProWein**

Internationale Fachmesse für Weine und Spirituosen, die seit dem Jahre 1994 jeweils im März in Düsseldorf (Deutschland) veranstaltet wird. Die Devise heißt „Profis für Profis“, nur Fachbesucher sind zugelassen (Fachhandel, Lebensmittel-Einzelhandel, Hotellerie, Gastronomie, Importeure, Exporteure und Gemeinschafts-Verpfleger). Innerhalb weniger Jahre hat sie sich zu einer der führenden Fachmessen für Weine und Spirituosen mit einem hohen ausländischen Ausstelleranteil entwickelt.

## **Q**

### **QbA**

Korrekt Q.b.A geschrieben. Abkürzung für Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA). Ein Q.b.A.-Wein muss zu 100% aus einem der 13 deutschen Anbaugebiete stammen. Er darf (im Gegensatz zu Qualitätsweinen mit Prädikat) verbessert werden.

### **Qualitätsstufe**

Seit 1971 sind die Deutschen Weine per Gesetz in Klassen und Qualitätsstufen gegliedert. Je nach Voraussetzung und Beschaffenheit der Weine, werden diese gegliedert in: Tafelwein, Landwein, Qualitätswein b.A. (Q.b.A) und Prädikatsweine, wobei folgende Prädikate vergeben werden: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eisweine.

### **Qualitätsschaumwein**

Geschützte Bezeichnung für einen Schaumwein in Deutschland, der nach bestimmten Qualitäts-Kriterien (mithilfe einer zweiten Gärung) hergestellt wurde. Qualitätsschaumweine darf als Sekt bezeichnet werden.

### **Qualitätswein**

Amtlich geprüfter Wein mit Herkunftsbezeichnung. Untergliedert in Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete (QbA) und Qualitätsweine mit Prädikat . Diese Weine sind auf dem Etikett benannt und mit einer amtlichen Prüfnummer, der A.P.-Nummer gekennzeichnet. (siehe auch Qualitätsstufe.)

### **Querterrassen**

Anlage eines Weinberges mit Terrassen, horizontal zum Steilhang.

## R

### **Ranken**

Befestigungsorgane des Rebstocks, der ja von der Lebensform her eine Liane bzw. Schlingpflanze darstellt. Bei den Ranken handelt es sich um ein umgewandeltes Traubensielgerüst; der Rispe des Blütenstandes. Sie entwickeln sich somit nur an den Knoten der Triebe oberhalb der traubenbildenden Knoten. Am Knoten stehen sie blattgegenständig, also immer dem Blatt gegenüber. Bei den europäischen Sorten (*Vitis vinifera*) ist die Rankenfolge diskontinuierlich, das heißt dass in der Knotenabfolge am Trieb nach zwei rankentragenden Knoten ein Knoten ohne Ranke folgt. Sie sind gabelig zwei bis vierarmig verzweigt. Die gekrümmten Gabelenden der jungen Ranken führen während des Wachstums eine Nutation (kreisende Bewegung) aus.

### **Rappen**

Bezeichnung für die Traubenstiele.

### **rassig**

Beschreibung für den positiven Gesamteindruck im Rahmen einer Wein-Ansprache. Der Wein zeichnet sich durch gute Struktur mit hohen Gesamt-Extrakt und markanter Säure aus.

### **Rauchig**

Sensorische Beschreibung für den durch Verkohlung entstandenen Geruch und Geschmack eines Weines, häufig durch Lagerung in einem Barrique mit stark getoastetem Holz. Siehe auch unter Toasting.

### **Rebe**

Pflanze aus deren Früchten (Weintrauben) Wein produziert wird, auch bezeichnet als Rebstock, Weinstock, Weinrebe. Die Heimat aller Rebsorten sind die Wildreben die in ebenen Wäldern und in Flusstälern gewachsen und heute auch dort noch zu finden sind. Der wilde Rebstock ist eine Schlingpflanze, die sich auf den Bäumen hochrankt und dabei riesige Ausmaße erreichen und im Extremfall bis 300 Jahre alt werden kann

### **Rebenerziehungssysteme**

Vorrichtungen um den Wuchs der Rebestöcke zu steuern. Siehe auch unter Erziehungssysteme.

### **Rebenselektion**

Siehe unter Klon.

## **Rebfläche**

Bezeichnung für die Fläche auf der Reben gepflanzt sind, in Deutschland sind dies ca. 104.000 ha.

## **Reblaus**

Schädling der zunächst die Wurzeln dann auch die Blätter der Rebstöcke befällt und somit die gesamte Pflanze vernichtet. Eingeschleppt 1860 aus Amerika, hatte die Reblaus lange Zeit verheerende Auswirkungen auf den europäischen Weinbau, bis die heimischen Sorten schließlich auf resistente Unterlagen amerikanischer Sorten gepfropft wurden.

## **Rebschnitt**

Methode, die das Wachstum der Triebe beeinflusst und das gewünschte Erziehungssystem bestimmt. Zumeist wird der Hauptschnitt in den Wintermonaten vorgenommen (Winterschnitt), um das alte Holz zu entfernen. Der Sommerschnitt ist andererseits ein wichtiger Schritt, um die spätere Lesemenge zu bestimmen. Im Laufe des Jahres werden immer wieder Korrekturen beim Rebschnitt vorgenommen. Eine wild wuchernde Rebe würde nur minderwertige Trauben liefern.

## **Rebsorten**

Rebsorten sind Unterarten der etwa 65 Arten der Familie der Rebengewächse, die in den gemäßigten Klimazone wachsen. Jede Rebsorte bringt eine typische Traubensorte hervor. Typische Rebsorten in Deutschland sind: Bacchus, Chardonnay, Elbling, Farberrebe, Gewürztraminer, Grauer Burgunder, Gutedel, Huxelrebe, Kerner, Müller-Thurgau, Ortega, Riesling, Scheurebe, Silvaner und Weissburgunder (alles weiße Rebsorten) und Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Lemberger, Portugieser, Regent, Saint Laurent, Schwarzriesling, Spätburgunder und Trollinger (alles rote Rebsorten).

## **Rebstock**

Siehe unter Rebe.

## **Reduktiver Ausbau**

Gegenteil von oxidativem Ausbau, d.h. möglichst wenig Sauerstoffzutritt während des Weinausbaus. Weine, die reduktiv ausgebaut sind, haben ein ausgeprägtes Trauben- und Gär-Bouquet mit einem fruchtigen Aroma und werden meist jung abgefüllt.

## **Refraktometer**

Ein optisches Präzisionsmessgerät mit dem der Zuckergehalt von Beeren durch die Brechung von Licht gemessen wird. Der Blick durch das Gerät zeigt den Zuckergehalt in Grad Oechsle (°Oe) oder Brix an.

## **Regent**

Eine seit 1996 freigegebene Rotweinsorte, die sehr resistent gegen Pilzbefall ist. Sie liefert dunkelrote, gehaltvolle, samtig weiche Weine

Regent ist eine Kreuzung aus der weißen Sorte Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) und der roten Sorte Chambourcin. Der Name leitet sich dem berühmten 140,5 Karat-Diamanten aus Indien ab, den Ludwigs XV auf dessen Krone, später Marie-Antoinette als Schmuckstück und Napoleon als Degenknäuf trugen.

## **Reife**

Entwicklungszeitpunkt zu dem die Trauben genuss- und verwendungsfähig sind.

1) Bezüglich des Reifezustandes der Weintrauben siehe unter Mostgewicht und Weinlese.

2) Bezüglich der Entwicklung bzw. Reifung eines Weines siehe unter Alterung, Flaschen-Reifung und Jahrgang.

## **Reintönig**

Synonym für sauber. Der Wein ist frei von Weinfehlern.

## **Reinzuchthefen**

Gezüchtete Mikroorganismen, die den Traubensaft anaerob (sauerstofflos) zum Gären bringen. Sie "verstoffwechseln" den Zucker in Alkohol, Kohlendioxid und Gärungsnebenprodukten wie Glycerin. Da es in der Natur verschiedene Arten gibt, und nicht alle zum Vorteil eines guten Weines beitragen, wurden sie durch Selektion und Weiterzucht für die Weinerzeugung optimiert. Reinzuchthefen sind gegenüber den auf den Trauben natürlich vorkommenden Hefen "berechenbarer".

## **Restzucker oder Restsüße**

Der Gehalt an unvergorenem Zucker im fertigen Wein, den die Hefe bei der Gärung nicht mehr in Alkohol und Kohlendioxid umwandeln konnte. Da einige Zuckersorten nicht vergärbare sind, sind Weine mit einer Restsüße unter 1g sehr selten. Wie "süß" ein Wein tatsächlich schmeckt, hängt allerdings nicht nur von der Restsüße ab. So kann ein Wein mit einem hohen Säuregehalt - trotz hoher Restsüße - durchaus sehr trocken schmecken.

## **Riesling**

Spätreifende Weißweinsorte, die zu den besten Reben der Welt zählt. Deutsche Anbaugebiete mit größerem Anteil sind Rheingau, Mosel-Saar-Ruwer, Mittelrhein und die Hessische Bergstraße. Die Mosel ist das größte zusammenhängende Riesling-Anbaugebiet in der Welt. Die ersten Riesling-Reben sollen im Rheintal angebaut worden sein. Allerdings reklamiert dieses Privileg auch das österreichische Wachau für sich. Der Name der Reben stammt entweder von dem dunklen Rebenholz (Rußling), der rassigen Säure (Riß-ling), der Weißkirchener Lage im österreichischen Wachau (Ritzling) oder daher, dass bei leichtem Frühlingsfrost die Blüten zu rieseln beginnen.

Die Farbe des Rieslings ist grünlich bis goldgelb. Das Bukett erinnert an Aprikosen, Pfirsichen und Rosen. Rieslingreben liefern ausgewogene, säureverspielte, rassige sowie harmonische Weine.

### **Rigolen**

Durchführung einer Lockerung des Bodens einer Rebanlage bevor mit der Neubepflanzung begonnen wird. Erfolgt durch Pflügen in einer Tiefe 30 bis 80 cm, in seltenen Fällen bis 120 Zentimeter.

### **Rivaner**

Andere Bezeichnung für Müller-Thurgau-Weine, die auf die angebliche Kreuzung des Müller-Thurgau aus Riesling und Silvaner anspielt. Neuere Genanalysen haben jedoch ergeben, dass der Müller-Thurgau eine Kreuzung aus Riesling x "Medelein Royal" oder x "Casselas de Courtiller" ist. Als Rivaner sollen vorwiegend trocken ausgebaut Weine angeboten werden. Siehe auch Müller-Thurgau

### **Roden**

Entfernen der alten Rebstöcke zur Vorbereitung der Pflanzung neuer Reben.

### **Rosé**

Bezeichnung für einen blass- bis hellroten Wein der ausschließlich aus Rotweintrauen hergestellt wurde. Die helle Farbe entsteht durch das rasche Abpressen des Saftes von den Beeren. Dadurch gelangen nur geringe Mengen des in den Schalen befindlichen Farbstoffes in den Wein. Rosé darf i.d.R. nicht durch das Mischen von Roten und weißen Trauben hergestellt werden. Ausnahme ist Rotling

### **Roter Tonschiefer**

Unter hohem Druck entstandene Bodenformation aus sandigem Lehm. Wichtige Bodenformation im Bereich Ürzig und Trier.

### **Rotling**

Blasser bis hellroter Wein der durch Verschneiden von Weißweintrauen, auch gemaischt, mit Rotweintrauen, auch gemaischt, hergestellt ist. Eine Rebsortenangabe ist nicht zulässig. wird.

### **Rotwein**

Wein aus einer roten Rebsorte, der vor allem in wärmeren, südlichen Weinanbaugebieten in großen Mengen erzeugt wird. Rotwein hat einen größeren Anteil an Phenolen (Tannine, Farbstoffe) und weniger Anteil an Säuren wie Weißwein. Bei der klassischen Rotwein-Bereitung werden die Trauben entrappt, das heißt die Stiele entfernt, und gequetscht (siehe auch unter Abbeeren und Pressen). Nun setzt traditionell die (beim Weißwein nicht übliche) Maische-Gärung ein. Dabei erfolgt die Gärung des Mostes zusammen mit den Schalen und dem Fruchtfleisch, wodurch eine Extraktion der Phenole (Farbstoffe, Pigmente, Tannine) aus den



Beerenhäuten und Kernen erfolgt, diese in größerem Umfang in den Most gelangen und ihm Farbe und Aroma geben.

## **Rütteln**

Arbeitsvorgang bei der Schaumweinherstellung um den Bodensatz im Flaschenhals zu konzentriert.

## **Rüttelpult**

Holzgestell für die traditionelle Schaumweinherstellung. Durch manuelles Drehen (rütteln) der Flaschen gelangen die Trübstoffe (für die 2. Gärung beigesetzte Hefe) zum Flaschenhals, um schließlich beim Degorgieren entfernt zu werden. (Flaschengärung / Champagner-Methode).

# **S**

## **Säure**

Die Gesamtsäure des Weines besteht aus mehreren Säurearten. Den größten Anteil machen die (etwas mildere) Weinsäure und die (etwas kräftigere) Äpfelsäure aus. Letztere verleiht dem Wein einen intensiveren, kräftigen Geschmack. Das Zusammenspiel von Restsüße, Alkoholgehalt und den Säuren bestimmt den Grundgeschmack eines Weines maßgeblich.

## **Säureabbau**

Siehe unter Gärung.

## **Säurebetont**

Beschreibung für einen zumeist trockenen Wein, der durch einen relativ hohen Anteil an Säure ausgezeichnet ist, was aber durchaus positiv sein kann.

## **Säuregehalt**

Die beiden wichtigsten Säuren im Wein sind Weinsäure und die Äpfelsäure, in kleinen Mengen die Zitronensäure und Bernsteinsäure sowie die Kohlensäure und die Milchsäure. Die Säuren sind im Wein wichtig für den erfrischenden Geschmack, der Typizität der jeweiligen Rebsorte und zur Abwehr schädlicher Bakterien.

## **Saftausbeute**

Bezeichnung für die Menge des gewonnenen Mostes aus den Trauben, auch Mostausbeute genannt.

## **Salzig**

Eine Bezeichnung für eine Geschmacks-Richtung (neben bitter, sauer und süß), die im vorderen Zungenrand-Bereich wahrgenommen wird.

## **Sauer**

Eine Geschmacks-Richtung neben bitter, salzig und süß, die im mittleren Zungenrand-Bereich wahrgenommen wird. Ein Wein der als sauer bezeichnet wird, hat einen zu hohen und unharmonischen Anteil an Säure und gegebenenfalls auch zuviel Tannine. Dies kann durch unausgereifte Trauben, eine verregnete Weinlese oder verschiedene Wein-Fehler entstehen.

## **Schampus**

Veraltete volkstümliche Bezeichnung für Schaumwein bzw. Sekt in Deutschland und Österreich, die sich von "Champagner" ableitet.

## **Schank**

Verkaufspult und Raum, in dem Wein ausgeschenkt wird.

## **Schaumwein**

auch Perlwein, Sekt) Alle kohlenstoffhaltigen Weine. Für die Schaumweinherstellung gibt es verschiedene Herstellungsmethoden: Analog der Champagner- Methode durch traditionelle Flaschengärung. Durch Kesselgärung (Tankgärung), wobei die Kohlensäurebildung im Wein in hermetisch verschlossenen Druckbehältern durchgeführt wird.

## **Schatzkammer**

Bezeichnung für einen Weinkeller für die Lagerung von exquisiten Weinen und Wein-Raritäten.

## **Scheitern**

Bezeichnung (auch aufscheitern) für das Wenden des Presskuchens beim Pressen.

## **Schlegelflasche**

Gängiger, meist braun- oder grünfarbener schlanker, langhalsiger Flaschentyp. Im Bereich Mosel-Saar-Ruwer vornehmlich in grüner Glasfarbe, im Rheingau meist bräunlich.

## **Schiefer (= Schiefergesteine)**

Durch hohe Drücke und Temperaturen, etwa bei Verfaltung, mit einer Schieferung versehenes Gestein. Guter Wasser- und Wärmespeicher. Wesentliche Bestandteile des Schiefers werden häufig als Grauwacke bezeichnet. Prägende Bodenformation an der Mosel beeinflusst den Charakter der Rieslingweine.

## **Schmeer**

Umgangssprachlich für Wurst- oder Käsebroten.

## **Schnaps**

Umgangssprachliche Bezeichnung für gebrannte Spirituosen mit in der Regel 40 Vol% Alkoholgehalt. Die Bezeichnung Schnaps leitet sich von "schnappen" ab, was sich darauf bezieht, dass der Schnaps mit einem Schluck getrunken wird.

## **Schönung**

Oberbegriff für Verfahren zur Klärung und Stabilisierung von Weinen. Erfolgt unter Zugabe von Schönungsmitteln, die Trübstoffe und unerwünschte Partikel binden, die dann als Bodensatz abgefiltert werden können. Siehe unter Eiweißschönung, Blauschönung und Bentonitschönung.

## **Schoppenwein**

Ein „offener“, d.h. glasweise angebotener Wein.

## **Schorle**

Eine Bezeichnung für eine Mischung von Wein mit Soda- oder Mineralwasser.

## **Schraubverschluss**

Siehe unter Drehverschluss.

## **Schwarze Johannisbeere**

Typische Duft- und Geschmacksnote von Cabernet Sauvignon- und Sauvignon-Blanc-Weinen.

## **Schwarzriesling**

Eine Rebsorte (auch Müllerrebe und Pinot Meunier genannt), die trotz des Namens nicht mit dem Riesling verwandt ist. Vermutlich schon vor vier Jahrhunderten ausgelesene, stark behaarte Mutation des Blauen Spätburgunders. Nach neuesten genetischen Untersuchungen entstand durch eine Kreuzung des Schwarzrieslings mit dem Traminer die Burgunderlinie. Der Schwarzriesling wird zur Rotwein Produktion und als Bestandteil von Champagner verwendet.

## **Schwefeln**

Das älteste Konservierungsmittel für Wein ist Schwefel. Die Zugabe von Schwefel im Wein nennt man ‚schwefeln‘. Schwefeldioxid inaktiviert oder tötet Bakterien ab und ist für die Weinbereitung notwendig. Schwefel findet Verwendung bei der Sterilisation von Holzfässern, dem Schutz der Reben (z.B. vor Mehltau) und beim Stoppen der Gärung sowie der Konservieren des Weins.

## **Schwer**

Positive Beschreibung eines Weines, der einen hohen Alkohol-Gehalt (in der Regel über 13% vol) besitzt und einen vollen Körper aufweist.

## **Schwips**

In Österreich und Deutschland gebräuchliche Bezeichnung für einen beschwungenen Zustand nach mäßigem Alkohol-Genuss, auch als "kleiner Rausch" beschrieben.

## **Schwund**

Verdunstung von Wein in Holzfässern bzw. bei längerer Lagerung von Weinflaschen. Auch romantisch als "Der Anteil der Engel" beschrieben.

## **Sekt**

In Deutschland hergestellter Schaumwein, der durch Flaschen- oder Tankgärung erzeugt wird.

## **Sekt-Dossage**

Mischung aus Wein und Zucker oder Most, die Schaumwein zugesetzt wird, um die zweite Gärung einzuleiten, oder bei der Versanddossage nach dem degorgieren den Süßegrad zu erhöhen. Vgl. chaptalisieren.

Zugesetzt werden darf:

Bei "extra brut" oder "extra herb": 0 und 6 g je Liter,

bei "brut" oder "herb" bis zu 15 g je Liter,

bei "extra trocken": zwischen 12 und 20 g je Liter,

bei "trocken": zwischen 17 und 35 g je Liter,

bei "halbtrocken": zwischen 33 und 50 g je Liter

und bei "süß": mehr als 50 g je Liter .

## **Selection**

Der Name steht für ein Qualitätskonzept, das vom Deutschen Weinbauverband, dem Deutschen Weininstitut (DWI) sowie den Gebietsweinwerbungen und allen bedeutenden überregionalen Verbänden getragen wird. Für Selection-Weine werden gebietstypische Rebsorten verwendet, die trocken ausgebaut, Spitzenweine hervorbringen. Bei der Einführung der Selection-Weine war geplant, diese nicht unter 10 € abzugeben.

## **Sensorik**

Als Sensorik bezeichnet man in der Weinsprache das Verkosten mit den menschlichen Sinnen mittels Augen, Nase, Zunge und Gaumen.

## **Sensorische Prüfung**

Auch organoleptische Prüfung genannt. Qualitätsprüfung des Weins nach Aussehen, Geruch und Geschmack. Die DLG führt seit 1952 diese Qualitätsprüfung mit durchschnittlich 4000 Weinen jährlich auf Bundesebene durch.

## **SMS**

Abkürzung für Steillagenmechanisierungssystem. Ein seilwinden gezogenes Spezial-Gerätesystem zur maschinellen Bewirtschaftung von Steillagen.

## **SO<sub>2</sub>**

Siehe unter Schwefel.

## **Sommelier, Sommeliere**

Ursprünglich war der Sommelier der "Führer der Lastentiere". Der Sinn verengte sich schließlich auf denjenigen, der sich im Hause um alles kümmert, was auf den Tisch kommt. Von der Tischwäsche bis zum Wein. Im weiteren Lauf der Zeit reduzierte sich die Aufgabe schließlich darauf, den richtigen Wein zu empfehlen.

## **Sommerwein**

In der Regel unkomplizierte leichte Weine mit geringem Alkohol und frischer Säure.

## **Sonnenbrand**

Bei intensiver Freistellung der Trauben (zum Beispiel durch Entblätterung) können diese durch zu starke Sonneneinstrahlung Verbrennungserscheinungen an einzelnen Beeren aufweisen. Wirtschaftliche Schäden entstehen, wenn das abgestorbene Gewebe durch Pilze besiedelt wird, die zur Geschmacksbeeinträchtigungen führen.

## **Spätburgunder**

Wichtigste rote Qualitätsweinsorte des gemäßigten Klimas, auch als Blauburgunder bezeichnet (in Frankreich: Pinot Noir). Aus Spätburgunder werden einige der teuersten Rotweine der Welt hergestellt. Diese sind durch eine rubinrote Farbe, manchmal von einem warmen Braunton durchstrahlt mit fruchtiger Säure, verbunden mit an Holzfasslagerung erinnernde, für Burgunderweine typische Note charakterisiert.

## **Spätlese**

Spätlese ist ein Prädikat, das zwischen Kabinett und Auslese. Eine Spätlese muss die Bestimmungen für einen Kabinettwein erfüllen. Die Weintrauben müssen darüber hinaus einer späten Lese in vollreifem Zustand geerntet werden.

## **Spontangärung**

Ohne Einfluss des Winzers durch natürliche Hefen (Naturhefen, Umweltheferen, wilde Hefen) verursachte, spontan einsetzende Gärung.).

## **Spritzig**

Bezeichnung für einen Wein mit spürbarer Kohlensäure. Das bei der Gärung neben dem Alkohol entstehende Gas ist ein normaler Bestandteil des Weines und kann sich bereits im Aussehen durch kleine im Wein bzw. im Glas aufsteigende Bläschen zeigen. Dies ist vor allem bei Weißweinen erwünscht.

## **Spucken**

Bei Prüfungen und Weinvorstellungen können die Degustatoren nicht alle zu verkostenden Weine trinken. Daher werden die Weine erst betrachtet und geruchlich erkundet, dann im Mund "geschwenkt" und anschließend in ein entsprechendes Gefäß ausgespuckt. Dies hat keinen Einfluss auf eine seriöse Prüfung, da sich im Rachen keine Nerven für die Empfindung von Geschmack und Geruch befinden. Dennoch werden dabei kleinere Wein-Mengen aufgenommen. Bei 50 verkosteten Weinen nehmen geübte Degustatoren ungefähr ein Achtel Liter Wein zu sich.

## **Spund**

Verschluss aus unterschiedlichem Material (Glas, Gummi, Holz, Keramik, Kunststoff, Silikon) für ein Fass.

## **Stabilisieren**

Verschiedene Verfahren die dazu dienen, dass ein Wein geklärt und haltbarer gemacht wird. Siehe unter Klären, Schönen und Schwefeln.

## **Steillage**

Siehe unter Hanglage.

## **Steinterrassen**

Künstlich angelegte Weinbergsterrassen, oft an Steillagen zu finden, die mit Steinmauern abgestützt sind.

## **Sterilisieren**

Durch verschiedene Methoden beim Klären, Schönen und der Flaschen-Abfüllung erreichte Keimabtötung (Vergleichbar mit der Pasteurisation). Dient dazu, den Wein frei von weinschädigenden Mikroorganismen wie Hefen und Bakterien zu machen.

## **Stickstoff**

Stickstoff ist ein Hauptnährstoff der Rebe und gilt als Motor für das Pflanzenwachstum. Im Boden ist Stickstoff hauptsächlich im Humus, damit werden in Weinbergsböden 3 000 bis 10 000 kg N/ha gespeichert. Davon wird durch die Humusmineralisation jährlich 1 bis 3 % in das pflanzenverfügbare Nitrat umgewandelt.

## **Stillwein**

Eine Bezeichnung für einen Wein, der im Gegensatz zu Schaumwein keine oder nur sehr wenig Kohlensäure enthält.

## **Stockabstand**

Pflanzdichte bei Reben.

## **Strausswirtschaft**

Temporäre Weinwirtschaft. Winzer bewirten auf ihrem Gelände Gäste mit Wein und lokalen Spezialitäten. Öffnungszeiten maximal 4 Monate.

## **Süffig**

Umgangssprachliche Bezeichnung für zumeist einen Wein mit deutlichem Restzucker, ohne vordergründige Säure, leicht, frisch und gut trinkbar. Ein Wein der den "Suff" erleichtert.

## **Süßreserve**

Zur Süßung von Qualitätswein darf in Deutschland ausschließlich Süßreserve verwendet werden. Die Süßreserve ist ein Traubenmost, dem unmittelbar nach der Kelterung die Hefen entzogen wurden. Dadurch findet keine alkoholische Gärung statt und der Traubenzucker bleibt vollständig erhalten. Kurz vor der Abfüllung kann einem durchgegorenen Wein diese Süßreserve wieder hinzugegeben werden. Je nach Menge entsteht ein halbtrockener, ein lieblicher oder süßer Wein. Die in Deutschland bei Qualitäts- und Prädikatsweinen erlaubte Praxis ist in vielen anderen Weinbauländern verboten.

## **Süßwein**

Süße oder edelsüße Weine mit einem sehr hohen Gehalt an Restzucker und oft auch höherem Alkohol-Gehalt, die gerne als Dessertweine getrunken werden.

## **Sur lie**

Bezeichnung für Weißweine die auf der Hefe gelagert und dann direkt von der Hefe abgezogen und abgefüllt werden. Solche Weine haben einen leichten, sehr angenehmen Hefegeschmack und perlen ganz leicht.

## **T**

## **Tafeltraube**

Bezeichnung von bestimmten Rebsorten, die vorwiegend als so genannte Esstrauben für den Frischverzehr und/oder auch für die Produktion von Rosinen angebaut werden.

## **Tafelwein**

Weine unterster Qualitätsstufe, die einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 5 % bzw. in Weinbauzone B 6 % haben und aus im Inland geernteten Weintrauben von zugelassenen Rebsorten hergestellt sein. Wird in Deutschland kaum produziert. In Frankreich stellt der Tafelwein jedoch die große Mehrheit dar.

## **Tankgärung**

Verfahren bei der Herstellung von Schaumwein. Dabei erfolgt die zweite Gärung nicht in der Flasche (siehe unter Flaschen-Gärung), sondern in einem Tank.

## **Tannin**

Gerbstoffe (Polyphenole) im Wein mit adstringierender Wirkung. Tannine prägen den Geschmack eines Weines maßgeblich.

## **Tanninstruktur**

Beschreibung der Tannine, bei harmonischen Weinen (in der Regel Rotweine) spricht man von reifen Tanninen. Im Gegensatz zu unreifen Tanninen, diese schmecken am Gaumen bitter, spitz und adstringierend.

## **TBA**

Siehe unter Trockenbeerenauslese.

## **Temperatur**

Siehe unter Trinktemperatur, Kellertemperatur und Lagerung.

## **Terrassen**

Häufige Form der Weingarten-Gestaltung auf Hanglagen und besonders Steillagen, bei der die Rebflächen künstlich angelegt werden müssen. In diesem Fall müssen die Rebzeilen quer zum Hang ausgerichtet sein, im Extremfall ist per Terrasse nur eine Rebzeile gepflanzt. Die einzelnen Terrassen werden häufig durch Mauern gestützt. Dadurch wird die Bearbeitung erleichtert bzw. überhaupt erst ermöglicht und eine Erosion verhindert.

## **Terrassenmosel**

Populäre Bezeichnung für den nördöstlichen Teil des Bereichs Burg Cochem (ehemals Zell) im Anbaugebiet Mosel. Der Name bezieht sich auf die hier zumeist terrassierten Hänge mit extremer Neigung, die zu den steilsten der Welt zählen.



## **Terroir**

Begriff für den Einfluss von Klima, Bodentyp und Winzerkunst auf die spezielle und unverwechselbare Charakteristik des Weines einer Region.

## **Terroirwein**

Der Charakter eines Weines wird entscheidend von dem speziellen Zusammenspiel zwischen Boden, Klima und Witterung beeinflusst, der in jedem Weinanbaugebiet unterschiedlich ist. Terroirweine haben daher eine spezielle und unverwechselbare Charakteristik, die durch Kellertechnik nicht nachahmbar ist.

## **Toasting**

Bezeichnung für das Flämmen der inneren Fasswandung bei Holzfässern (Barrique), das Geschmacksstoffe (Kakao, Kokosnuss, Vanille etc.) an den Wein abgibt (vor allem in den ersten zwei Jahren). Je nach verwendetem Eichenholz bzw. der Intensität des Fasseinbrandes ergeben sich verschiedenste Aromen.

## **Tonschiefer**

Aus vorwiegend tonigem Material gebildeter Schiefer.

## **Topographie**

Beschreibung der Oberflächengestalt einer Landschaft wie Geländeformen, Gewässer, Siedlungen etc. die einen wesentlichen Einfluss auf das Klima und daher auch auf den Weinbau ausübt.

## **Transvasier-Verfahren**

Bei der Herstellung von Schaumwein angewendetes Verfahren (transvasieren = umfüllen), bei dem die Zweitgärung zwar in der Flasche stattfindet, diese aber dann zum Entfernen des Bodensatzes in einem Tank umgefüllt wird und anschließend in eine andere (Verkaufs-) Flasche abgefüllt wird.

## **Traubenfäule**

Die Traubenfäule wird zumeist durch verschiedene Schimmelpilze, aber auch durch Bakterien und Hefen hervorgerufen. Es gibt verschiedene Arten von Fäulnis wie zum Beispiel Grünfäule, Rosafäule, Graufäule (auch Sauerfäule genannt), Schwarzfäule und Weißfäule. Ein Wein, der aus diesen Trauben hergestellt wird, erhält oft den Weinfehler "Schimmelton".

## **Traubenkernöl**

Eine Bezeichnung für ein Speiseöl, das aus den Weintraubenkernen, durch kaltes oder warmes Pressen gewonnen wird. Beim Kaltpressen entsteht ein Traubenkernöl, das goldgelb ist, fast geruchlos und süßlich schmeckt. Beim Warmpressen entsteht ein braunes und etwas bitter schmeckendes Öl.

---

## **Traubenmost**

Siehe unter Most.

## **Traubensaft**

Ein Fruchtsaft der aus Trauben hergestellt wurde und alkoholfrei ist.

## **Traubensorten**

Siehe unter Rebsorte.

## **Traubenvollernter**

Siehe unter Vollernter.

## **Trester**

Bezeichnung für die festen Bestandteile der Trauben (Schalen, Kerne und Stiele (Rappen)), die nach dem Keltern oder Pressen zurück bleiben. (siehe auch unter Maische)

## **Tresterbrand**

Aus Trester erzeugte Spirituose.

## **Tresterhut**

Rotwein wird i.d.R. auf der Maische gegoren. Die festen Reststoffe (Trester) schwimmen dabei zunächst an die Oberfläche der Maische-Most Mischung. Dieser "Tresterhut" muss durch unterrühren mit dem Most wieder vermischt werden, damit der Most den Feststoffen Tannine und die Farbstoffe entziehen kann.

## **Tresterschnaps**

Schnaps erzeugt aus Trester.

## **Trierer Rad**

Arbeitssparende Erziehungsart für den Steilsthang, geeignet für Grundstücke ohne Wegezufahrt (Arbeitsintensive Bindearbeiten entfallen).

## **Trinkreife**

Siehe unter Altern, Flaschenreife und Jahrgang.

## **Trinktemperatur**

Die Trinktemperatur bei der ein Wein optimal sein Aroma und sein Bouquet voll entfalten kann ist sehr unterschiedlich und abhängig von zum Beispiel der Qualitätsstufe, dem Alter der Jahreszeit und der Raumtemperatur sowie weiteren

Kriterien. Als Richtmass für die optimale Genussstemperatur für Wein kann man sagen: Ein kräftiger Rotwein sollte bei 15°C - 18°C getrunken werden, ein junger, fruchtiger Rotwein offenbart sein bestes Aroma bei 12°C - 13°C - bei 10°C verschwinden Nuance und Ausdruck des Weines. Leichte und junge Weißweine schmecken am besten bei 8°C - 10°C, trockene und frische Weißweine bei 9°C - 11°C, würzige, reife Weißweine verlangen eine Temperatur von 11°C - 13°C und halbtrockene, körperreiche Weißweine bei 12°C - 14°C. Süß- und Likörweine müssen kalt getrunken werden, bei ca. 6°C - 10°C.

### **Trocken**

Wein mit wenig Restzucker (weniger als 4 g/L darüber hinaus Säurewert + 2 , maximal 9 g/l).

### **Trockenbeerenauslese**

Das höchste Prädikat unter den Prädikatsweinen. Trockenbeerenauslesen werden aus ausgesuchten, von Botrytis bewachsenen, eingeschrumpften Trauben gekeltert, bei denen wegen des Wasserverlustes durch die poröse Beerenhaut Zucker und andere Inhaltsstoffe hochkonzentriert sind. Diese Trauben dürfen nicht maschinell geerntet werden, sondern müssen sorgfältig per Handlese ausgelesen werden.

### **Tropfbewässerung**

Siehe unter Bewässerung.

### **Trübung**

Bei einer Trübung ist im Wein die Farbe nicht klar. Die Ursachen können vielfältig sein: Z.B. die Nachgärung in der Flasche oder eine unzureichende Schönung bzw. Filtration.

### **Trübstoffe**

Feste Bestandteile im Most und in noch nicht gefüllten Weinen. Zu den Trübstoffen gehören physikalisch-chemische Stoffe, wie Eiweißstoffe, Gerbstoffe, Kristalle, Metalle - und biologische Stoffe, wie Bakterien und Hefen oder weinfremde Stoffe wie Staub, Filtermaterial, Korkabrieb etc.

## **U**

### **Überreife**

Überreife Trauben zeichnen sich durch ein hohes Mostgewicht aus. Sie werden z.B. zur Erzeugung von Beerenauslesen verwendet.

## **Unfiltriert**

Weine mit dieser Bezeichnung auf dem Etikett, sind nicht filtriert worden. I.d.R. findet man bei diesen Weinen Reste von Feststoffen auf dem Boden der Flasche.

## **Unterlage**

Unterlagen bilden bei einer Veredelung den Unterteil (auch Unterlagsrebe, Wurzelstock) eines Rebstocks, auf den ein Edelreis (das Oberteil) einer zumeist europäischen Rebsorte aufgepfropft wird. Das Pfropfen dient u.a. dazu, die Rebe gegen die Reblaus resistent zu machen.

## **Untypischer Alterungston (UTA)**

UTA ist ein Weinefehler der während der Reifung des Weines auftritt. Das typische Aroma der Rebsorte kann dadurch u.U. vollkommen verloren gehen. UTA-Weine haben eine blasse Farbe und haben einen Geruch nach nasser Pappe oder Mottenpulver. UTA wird durch eine Stresssituation der Rebe hervorgerufen

# **V**

## **VDP**

Verband der Deutscher Prädikats- und Qualitätsweinweingüter. Siehe auch Naturwein

## **Vegetal**

Unreife, vegetabile Geschmacksnote bei Weinen.

## **Veredelung**

Zusammenfügen (Aufpfropfen) einer reblausanfälligen europäischen Edelrebe (z.B. Riesling) auf die reblauswiderstandsfähige amerikanische Unterlagsrebe.

## **Verkostung**

Synonym für Weinprobe.

## **Verrieselung**

Bezeichnung im Weinbau für einen schlechten Fruchtansatz. Bedeutet, dass die Blüten bei der Reblüte abfallen (Ausrieseln). Gründe sind behinderte Pollenkeimung und fehlende Befruchtung der Samenanlage durch verschiedenste Ursachen wie z.B. eine ungünstige Witterung in der Blütezeit oder Viruskrankheiten. Verrieselung hat Ertragseinbußen, aber nicht unbedingt Qualitätsrückgang zur Folge, da Einzelbeeren sich noch gut entwickeln können.

## **Verschnitt**

Bezeichnung für das Mischen von Weinen aus mehreren Traubensorten, Jahrgängen oder dem Inhalt verschiedener Fässer. In Deutschland nicht so oft betrieben. Das Endprodukt wird auch als Cuvée, Marriage oder Mélange bezeichnet.

## **Vinifikation**

Synonym für Weinherstellung.

## **Vinothek**

Weinhandlung (auch Önothek) mit Produkten meist gehobener Qualität.

## **Vitis**

Bezeichnung für die Weinrebe mit den Unterabteilungen Muscadinia und Euvitis, zu der die Mehrzahl der Kulturreben (*vitis vinifera*) gehören.

## **Vitis vinifera**

Der Name bedeutet sinngemäß "weintragende Rebe" und ist eine Art der Gattung *Vitis*. Von der Art "*Vitis vinifera*" stammen unsere europäischen Kulturreben ab.

## **Viskosität**

Die Viskosität beschreibt in der Weinsensorik den Grad der Zähflüssigkeit und hängt stark von Konzentrationen und Temperatur ab. Siehe auch bei Kirchenfenster.

## **Vollernter**

Maschine (auch Traubenvollernter genannt) für die Traubenernte, welche die Trauben vom Stock löst und entrappt. Damit entfällt die mühselige Handlese. Geeignet vor allem für großflächig angelegte, flache Weinberge.

## **Volumenprozent**

Siehe unter Alkoholgehalt.

## **Vorklären**

Synonym für Entschleimen.

## **Vorlese**

Genehmigte frühere Ernte der Trauben, wenn das Lesegut gefährdet ist. Siehe auch Weinlese.

## W

### **Weich**

Bezeichnung (auch rund) für den Geschmack von milden Weinen (vor allem bei gereiften), der sich durch einen niedrigen Gehalt an Säure und/oder Tannin auszeichnet.

### **Wein**

Ein ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes erzeugtes Produkt mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von 5 % vol.

### **Weinbau**

Bezeichnung für den Anbau von Reben, der Produktion von Trauben und der Herstellung von Wein.

### **Weinbauverband Mosel-Saar-Ruwer**

Organisation, die die Interessen der regionalen Winzer und Weinerzeuger in politischen Gremien vertritt.

Sitz in Trier, Präsident: Herr Adolf Schmitt

[www.msr-wein.de](http://www.msr-wein.de)

### **Weinbereitung**

Bezeichnet die Summe aller Schritte von der Ernte bis zu Abfüllung des Weines in Flaschen.

### **Weinberg**

Bezeichnung für die mit Reben bestockte Fläche.

### **Weinbergspartzele**

Kleinste Einheit zur speziellen Einteilung einer Weinbergslage.

### **Weinbrand**

Weinbrand ist die meistgekaupte Spirituose in Deutschland. Je nach Herkunft wird Weinbrand anders bezeichnet. In Frankreich heißt er Cognac oder Armagnac, in Italien und Spanien Brandy. Weinbrand wird aus Wein hergestellt, dieser wird in zwei Schritten destilliert: Das Ergebnis des ersten Brennvorgangs ist der Rauhbrand. Nach dem zweiten Brennvorgang ist der Feinbrand entstanden. Nach diesen beiden Brennvorgängen wird der Feinbrand durch die Lagerung in Eichenholzfässern zum Weinbrand.

## **Weinerlebnisbegleiter**

Von der Industrie und Handelskammer ausgebildete Experten für Weintourismus und Weinbau. Zur Zeit sind an der Mosel 100 ausgebildete Begleiter aktiv. Erreichbar unter [www.weinerlebnisbegleiter.de](http://www.weinerlebnisbegleiter.de)

## **Weinessig**

Aus Wein entsteht, sofern man es nicht verhindert, durch den Kontakt mit Sauerstoff immer Essig. Bei der gezielten Produktion von Weinessig kann dieser als Würz- und Konservierungs-Mittel verwendet werden.

## **Weinfass**

Siehe unter Fass.

## **Weingeist**

Synonym für den Ethanol (Ethylalkohol).

## **Weingläser**

Die Wahl der richtigen Wein-Gläser ist für optimalen Wein-Genuss fast ebenso wichtig wie die richtige Wein-Temperatur. Als Richtlinie gilt, großzügig proportionierte Gläser zu verwenden, deren Schalen sich nach oben verjüngen, um so das Aroma und das Bouquet des Weines im Kelch festzuhalten. Dies gilt mit wenigen Ausnahmen für die meisten Weine. Für einen säurebetonten Wein kann man auch ein Glas verwenden, dessen Schale sich oben etwas erweitert. Weißwein-Gläser haben in der Regel ein relativ kleines Volumen, damit sich der Wein nicht so schnell erwärmen kann. Rotwein-Gläser sind großvolumig, durch die große Oberfläche kann der Wein mehr Sauerstoff aufnehmen und sein Bouquet besser entfalten.

## **Weingut**

Besitztum, das Weinberg, Gebäude und Kellereien umfasst. Sollte in der Regel mindestens 2 ha groß sein.

## **Weinheilige**

In den verschiedenen Regionen/Weinbau-Gebieten in Deutschland werden verschiedene Schutz-Patrone der Weinbau-Betreibenden (Winzer, Händler, Böttcher und andere Weinbau-Berufe) verehrt. Es sind heilig oder selig gesprochene Personen, die an ihren Namens-Tagen - die zumeist einen direkten Bezug zum Weinbau haben - gefeiert werden. Unter den Eisheiligen und Wein-Göttern gibt es weitere, spezielle Schutzpatrone des Weinbaus. Die zahlreichen Weinheiligen sind unter anderem:

Bartholomäus (24. August) - Patron der Winzer, St. Martin (11. November) - Schutzpatron der Winzer und Zecher, St. Urban (25. Mai) - Weinpatron in Rheinhessen, Laurentius (10. August) - Patron der Weinberge und für das Gedeihen der Weintrauben, Paulus (29. Juni) - Patron für Regen und Fruchtbarkeit der Felder und gegen Blitz und Hagel, Severin von Norikum (8. Januar) - Patron von Bayern, der Winzer und für die Fruchtbarkeit der Weinstöcke.

## **Weinkommissionär**

Ein Mittler bei Weinan- und Weinverkäufen. Der Kommissionär vermittelt im eigenen Namen für fremde Rechnung auf dem Beschaffungsmarkt Wein, Most oder Trauben auf Provisionsbasis (4-5%), die gewöhnlich vom Käufer und Verkäufer je zur Hälfte getragen werden.

## **Weinkristalle**

Siehe unter Weinstein.

## **Weinlese**

Bezeichnung für den Vorgang bzw. auch für den Zeitpunkt der Traubenernte (port. Colheita oder Vindima, in den USA Crush, span. Cosecha oder Vendimia, frz. Récolte oder Vendange, ital. Vendemmia, engl. Vintage).

## **Weinprämierung**

Nach der Prüfung verschiedener Weine folgende Einteilung/Klassifizierung dieser Weine in Qualitätstufen. Weine und Sekte, die in der Bewertung die Höchstpunktzahl erzielen, treten in einer sensorischen Zusatzprüfung noch einmal gegeneinander an. Die Sieger erhalten Auszeichnungen. Siehe auch unter Bundesweinprämierung.

## **Weinsäure**

Neben der Äpfelsäure die wichtigste Säure im Wein mit einem Anteil von 0,5 bis 4 g/l. Siehe auch unter Sensorik.

## **Weinsiegel**

Siehe unter Deutsches Weinsiegel.

## **Weinstein**

Kristallisation von Säure, auch in Verbindung mit im Wein vorhandenen Mineralien. Häufig zu beobachten bei älteren, extraktreichen Weinen, je nach Lagerart am Flaschenboden, Hals oder Korken. Kein Qualitätsmangel.

## **Weintraube**

Allgemeine Bezeichnung für jene Trauben, die für die Herstellung von Wein oder Destillaten herangezogen werden.

## **Weinwerbung**

Organisation mit dem Namen: Mosel-Wein e.V.. Schwerpunkt der Aufgabe ist die Förderung der regionalen Weinwirtschaft und des Tourismus an der Mosel. Sitz in Trier. [www.msr-wein.de](http://www.msr-wein.de)



## **Weißburgunder**

Weißweinrebe aus der Burgunderfamilie, auch als Weißer Burgunder, Weißer Klevner, in Frankreich "Pinot blanc", in Italien "Pinot bianco" bezeichnet. Der Weißburgunder ist aus einer Mutation aus dem Ruländer (siehe Grauburgunder) entstanden. Die Weine aus dieser Rebsorte sind sehr kompakt, kraftvoll und nussig.

## **Weißherbst**

Roséwein, der im Gegensatz zu Rosé nur aus einer Rebsorte hergestellt werden darf und den Anforderungen an einen Q.b.A.-Wein entsprechen muss. Er muss zu mindestens 95 von Hundert aus hell gekelertem Most hergestellt worden sein.

## **Wildrebe**

Allgemeine Bezeichnung für natürliche Reben-Vorkommen, die sich während der Evolutionsgeschichte als Arten und Unterarten herausgebildet haben und in ihren Verbreitungsarealen spezielle Standorte besiedeln.

## **Wingert**

Synonym für Weinberg.

## **Winzer**

Bezeichnung für Weinbau-Betreiber, unabhängig des Umfanges der Tätigkeit - vom reinen Traubenlieferanten bis hin zum Wein-Erzeuger.

## **Winzergenossenschaft**

Zusammenschluss von Erzeugern um Ressourcen gemeinsam zu nutzen, den Wein gemeinsam zu vermarkten und dadurch die Wirkungsfähigkeit von Großbetrieben zu erlangen.

## **Wipfeln**

Abstutzen der überhängenden Triebe am Rebstock. Maßnahme im Weinberg (auch Gipfeln genannt) die einige Wochen nach der Blüte des Rebstocks durchgeführt wird, um eine bessere Belüftung und Sonneneinstrahlung zu bewirken sowie die Gefahr eines Befalles durch den Schimmelpilz Botrytis herabzusetzen.

## **Wurzelechte Reben**

Bezeichnung für einen Rebstock, wenn der Wurzelstock und die oberen, fruchttragenden Teile ein und derselben Pflanze entstammen. Das heißt, es ist keine Veredelung erfolgt. Weltweit werden zu 90% veredelte Rebstöcke verwendet, weil nur bei diesen eine Resistenz gegen die Reblaus gewährleistet ist.

## **Würzig**

Bezeichnung für Weine mit einem unverwechselbaren Aroma oder Geschmack, die auf eine gewisse Weise pikant sind - aber auf Grund ihrer natürlichen Geschmackskomponenten, nicht durch Gewürzzusätze.

## **Z**

### **Zapfen**

Einjähriger sehr kurzer Trieb eines Rebstocks, dem beim Rebschnitt nur ein bis vier Augen (Knospen) belassen wurden (eine Rute hat acht bis zwölf, ein Strecker vier bis sieben Augen). Aus den Knospen entwickeln sich die neuen, fruchttragenden Triebe.

### **Zeile**

Synonym für die Rebreihe.

### **Zentrifuge**

Die Zentrifuge (auch Seperator) ist ein Gerät zur schnellen Klärung von Traubenmost und Wein unter Ausnutzung der Zentrifugalkraft (Fliehkraft).

### **Zertifizierung**

Das Verfahren bzw. das Ergebnis des Verfahrens, bei dem einem Unternehmen durch eine unabhängige akkreditierte Zertifizierungsgesellschaft bestätigt wird, dass es über ein Qualitätsmanagement-System verfügt, das den entsprechenden Normen entspricht. Durch das dabei erlangte Zertifikat bestätigt die Organisation die Einhaltung der Normenvorgaben gegenüber Kunden, der Öffentlichkeit und den Mitarbeitern. Der Nachweis eines Zertifikates z. B. nach ISO 9000 wird immer mehr Bedingung für ein Kunden-Lieferanten-Verhältnis in der internationalen Wirtschaft.

### **Zimmertemperatur**

Oft als Synonym für die richtige Trinktemperatur gebraucht. Jedoch leicht irreführender Begriff, da die heutigen Raumtemperaturen höher sind als früher. Ein Rotwein bei einer Zimmertemperatur von 20-22 °C ist eigentlich schon zu warm.

### **Zuchthefen**

Siehe unter Hefe.

### **Zucker**

Der Saft reifer Trauben enthält zu gleichen Teilen Traubenzucker (Glucose) und Fruchtzucker (Fructose). In Deutschland liegt der Gesamt-Zuckergehalt je nach Reifegrad und Traubensorte zwischen 120 und 250 g/l aus. In überreifen oder

edelfaulen Trauben ist mehr Fruchtzucker als Traubenzucker enthalten. Beide Zuckerarten entstehen durch Spaltung von Saccharose (Rohrzucker) und werden durch Gärung in Alkohol umgewandelt. Der im Wein mehr oder minder große Inhalt an Restzucker (ein Gemisch aus Trauben- und Fruchtzucker) wird als Invertzucker bezeichnet.

i

---

Quellenangaben:  
[www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de)  
[www.wein.de](http://www.wein.de)