

Riesling

ist eine weiße Rebsorte, die als eine der besten und wichtigsten Weißweintrauen gilt. Sie bringt die besten Ergebnisse in kühleren Gegenden und wird vor allem in Deutschland, aber auch in vielen anderen Ländern angebaut.

Deutsche Riesling-Weine genießen ein hohes Ansehen auch auf den internationalen Märkten, viele deutsche Spitzenlagen sind ausschließlich mit Riesling bestockt. Vor allem in den nördlichen Anbaugebieten im Moseltal und Mittelrheintal wächst der Riesling fast ausschließlich an steilen Hängen.



Der Riesling stellt in nördlich gelegenen Anbaugebieten hohe Anforderungen an die Lage, da er sehr spät reift. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen in südwestlicher bis südöstlicher Ausrichtung entlang der Flusstäler, wie sie etwa am Rhein, an der Mosel, der Saar, der Ruwer, an der Nahe, am Main in Franken oder in der Wachau gegeben sind. Im Gegensatz hierzu ist das Klima in der Pfalz mit Juli-Durchschnittstemperaturen über 19° Celsius klimatisch dermaßen begünstigt, dass zum Rieslinganbau keine sonnenexponierten Steilhänge vonnöten sind. Die Weine der Schieferweinberge an Mosel, Saar und Ruwer gehören zurzeit unter Liebhabern aufgrund ihrer besonderen Mineralität zu den begehrtesten Rieslinggewächsen der Welt. Die trockenen Rieslingweine aus dem Elsass sind in der Regel wuchtiger und säureärmer. Falls das warme Klima der letzten Jahre anhält, ist davon auszugehen, dass gerade deutsche Spitzenlagen, die heute mit Riesling bestockt sind, in einigen Jahrzehnten andere Rebsorten sehen werden. Der sogenannte „Jahrhundertjahrgang 2003“ hat deutlich gezeigt, dass derartiges Klima jedenfalls für den Riesling eher schädlich ist.

Die Farbe des Weins kann von blass-gelb mit Grünstich bis goldgelb reichen. Der Geschmack zeichnet sich in der Jugend durch vielfältige fruchtige Aromen, wie *Grapefruit*, *Limone*, *Zitrone*, *Apfel*, *Pfirsich* und *Passionsfrucht*, aus. Normalerweise sind die Weine leicht bis mittelschwer, und werden als frisch, stahlig, rassig und mineralisch beschrieben. Der Riesling besitzt die Fähigkeit, den Charakter der jeweiligen Lage besonders gut zum Ausdruck zu bringen. Aufgrund ihres relativ hohen Säuregehalts besitzen Rieslingweine eine sehr gute Lagerfähigkeit (5–10 Jahre). Die Fruchtaromen weichen im Laufe der Reifung mineralischen und Bodentönen. Altersgereifte Weine weisen zudem häufig eine „Petrolnote“ auf.

Der Riesling bringt auch hochwertige süße Weine hervor. Die besten Süßweine werden entweder als Eisweine geerntet, oder aber die Konzentration der Geschmacksstoffe erfolgt über die Edelfäule, die durch die Grauschimmelfäule (*Botrytis cinerea*) hervorgerufen wird. In beiden Fällen stellt sich ein honigwürziges Aroma ein. Edelsüße Rieslingweine bester Erzeuger, besonders Trockenbeerenauslesen, erzielen auf Auktionen extrem hohe Preise und sind ausgesprochene Raritäten.

Riesling eignet sich außerdem zur Herstellung von Schaumweinen und Sekten.

Die Aromen im Riesling

Der von Natur aus hohe Anteil der Säure des Rieslings lässt leicht Parallelen mit dem Apfel finden. Dies umso mehr, als die Säure des Weins in erster Linie aus Weinsäure, Milchsäure und Äpfelsäure besteht. Der bei vielen Weißweinen durchgeführte Säureabbau durch die Malolaktische Gärung wird beim Riesling als unerwünscht gesehen und unterbunden. Daher ist der Anteil der Äpfelsäure in Rieslingweinen ausgesprochen hoch. Mit zunehmender Alterung des Weins tritt das Apfelaroma zugunsten von Alterungsaromen zurück. Insbesondere nördliche Anbaulagen sowie karge Schieferböden prägen häufig die Apfelnote.

Ebenfalls bei jungen Rieslingen, deren Mostgewichte kaum Spätlesequalität erreichen, ist ein Aroma von Zitrone oder Grapefruit wahrnehmbar. Schwere Löss- Lehm Böden, die aufgrund ihres natürlichen Feuchtigkeitsgehalts relativ kühl sind, werden häufig mit Zitrus-Aromen in Verbindung gebracht.

Gute Rieslingweine aus den kühlen Anbaugebieten Mosel, Mittelrhein und Nahe verfügen schon kurz nach der Gärung über schöne Pfirsicharomen. Wurde das Lesegut in vollreifem Zustand eingeholt (jahrgangs- oder lagenbedingt) tendieren die Weine eher zu einem vollen Aprikosenaroma. Insbesondere die trockenen Verwitterungsböden aus Buntsandstein erbringen sehr aromatische Rieslingweine, die oft an Aprikosen erinnern.