# Weinproben im Hotel

Zwischen Pirna und Diesbar- Seußlitz erstreckt sich die 55 km lange Sächsische Weinstraße. Das Weinanbaugebiet ist das nördlichste Weinanbaugebiet Europas und Deutschlands kleinstes Anbaugebiet. In diesem vom Klima begünstigsten Teil Sachsens wird seit über 849 Jahren Wein angebaut. Im Anbaugebiet wächst der Wein vorwiegend auf Hanglagen, die nicht selten 25 Prozent Neigung aufweisen

Weinprobe?
Wir organisieren gern Ihre Weinprobe, Weinbergsbesichtigungen für Gesellschaften oder Veranstaltungen. Die Weinproben werden von einem erfahrenen Winzer durchgeführt. Neben einer Vorstellung der einzelnen Weinsorten erhalten Sie auch einen Einblick in die Geschichte des sächsischen Weinanbaugebietes sowie Wissenswertes zur Weinherstellung.
Für die Weinverkostung müssen Sie, je nach Interesse, 1 bis 2 Stunden einplanen.

**Kleine Weinprobe am Abend?**

**Hier empfehlen wir unser hauseigenes Weinbrett mit fünf ausgesuchten Weinsorten Meißner Weine sowie einer ausführliche Beschreibung der zu verkostenden Weine.**

**Durchführbar ab 10 Person in unseren Restaurant "Jägerstube" im Hotel Landhaus Nassau**

**Preis pro Person 24,50 €**

**Begleitend zur Weinprobe empfehlen wir unsere Speisekarte mit regionalen, hausgemachten Gerichten.**

---

Kontaktformular

# Rebsortenspiegel

## Müller-Thurgau (19,9%)

Im Anbaugebiet Sachsen mit Abstand die wichtigste Rebe. Die größte Verbreitung begann im Elbtal nach dem Zweiten Weltkrieg. Seine geringen Ansprüche an Lage und Boden sowie Ertragssicherheit

versprechen dem Winzer gute Quantität und Qualität. Nach den letzten Erkenntnissen von Klonforschungen aus Kloster-Neuburg in Österreich eine Kreuzung von Riesling und einer Gutedelart. Zu leichten Vorspeisen zu genießen oder im Sommer nach der Ernte als spritzige Erfrischung.

## Riesling (15,1%)

Interessanterweise sollen die ersten Rieslingstöcke im heutigen Anbaugebiet rund um den Jessener Gorrenberg im Ertrag gewesen sein. Lange Zeit galt das Elbtal als ungeeignet für eine der besten Reben der Welt. Heute ist der Riesling die zweitwichtigste Sorte im Anbaugebiet mit teilweise Spitzenqualitäten. Zu Fisch und Kalb am Besten passend, sehr spritzige säurebetonte leicht fruchtige Weine.

## Weißburgunder (12,7%)

Er gilt als eines der Aushängeschilder des sächsischen Weinanbaugebietes. Seit mehreren Jahrhunderten eine der beliebtesten Rebsorten, gewinnt sie immer mehr Bedeutung als die sächsische Rebe. Zeichnet sich durch leichte bis kräftige Weine mit sehr schönem Bukett und rassiger Säure aus. Im Menü sehr zu empfehlen zu Kalb- und zu kräftigen Fischgerichten.

## Grauburgunder/Ruländer (8,7%)

Er wurde lange Zeit als eine der besten Sorten im Elbtal angesehen und geriet in Vergessenheit, als neue Züchtungen in den Anbau kamen. Erst in den letzten Jahren hat diese Rebe eine Wiederbelebung erfahren, kein Pinot Grigio kann so aromatisch kräftig und blumig wie ein sächsischer Grauburgunder schmecken. Als würziger schwerer Ruländer wird diese Sorte leider zu selten ausgebaut. Trockene Grauburgunder sind zu Kalbfleisch und der aromatische Ruländer zu Käse oder zum Dessert zu empfehlen.

## Spätburgunder (7,6%)

Mittlerweile die am Häufigsten angebaute rote Rebsorte im Elbtal. Wird seit über 200 Jahren hier angebaut, im Französischen Pinot Noir genannt, gilt der Spätburgunder als eine der besten Rotweinsorten der Welt. Sein Aroma erinnert an Beerenobst. Die Weine sind samtig und vollmundig, die Farbe hell und rubinartig funkelnd. Leichte Fleischspeisen eignen sich am Besten in Kombination mit einem sächsischen Spätburgunder.

## Traminer (6,9%)

Er wird auf den besten Lagen des Elbtales, steilen warmen und nicht zu trockenen Terrassen angebaut. Bei relativ geringen Erträgen bringt der Traminer sehr aromatische bukettreiche Weine mit einem Duft, der an Rosen erinnert, hervor. Eine anspruchsvolle Rebsorte, die von den Winzern als der König der weißen Weine in Sachsen bezeichnet wird und seit Mitte des 18.Jahrhunderts kultiviert wird. Der Traminer ist zu Käse und Süßspeisen die beste Empfehlung.

## Kerner (5,8%)

Der Kerner ist eine Züchtung der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg, gekreuzt aus den Rebsorten Trollinger x Riesling. Der Name der Rebsorte ist eine Referenz an den württembergischen Arzt und Dichter Justinius Kerner. Der Kerner ist die wichtigste in Sachsen angebaute Neuzüchtung, und wurde Ende der 60er Jahre zuerst in Radebeul eingeführt. Er hat, trotz mancher Probleme im Anbau, eine große Verbreitung gefunden, da er ein rieslingähnlicher Wein ist und auch in schlechteren Jahren vergleichsweise gute Qualitäten bringt. Die Weine des Kerner sind frisch, fruchtig und rassig, gelegentlich haben sie einen leichten Muskatton.

## Dornfelder (4,9%)

Im Jahre 1955 als Neuzüchtung bekannt geworden, wurde ursprünglich als Deckrotwein im deutschen Weinanbau genutzt, hat sich als eigenständige Sorte durchgesetzt und wird in Sachsen seit 1991 angebaut. Mittlerweile ist der Dornfelder die zweitwichtigste rote Rebsorte im Elbtal mit wachsender Beliebtheit beim Weinfreund. Typisch ist die tiefrote intensive Farbe und das fruchtigkräftige Bukett, erinnernd an Himbeeren und Kirschen. Kräftige Fleischspeisen sind empfehlenswert.

## Goldriesling (3,1%)

Die Besonderheiten im sächsischen Weinbau, eine aus dem Elsass stammende Kreuzung von Riesling und Courtellier, die seit 1913 im Elbtal angebaut wird. Der Goldriesling treibt im Frühjahr spät aus und reift ca. eine Woche vor dem Müller-Thurgau. Er eignet sich dadurch sehr gut für den Anbau in spätfrostgefährdeten Lagen. Wenn man ihn als jungen Wein im Sommer trinkt, dann ist das der größte Genuss.

## Scheurebe (2,8%)

Seit ca. 1970 wird diese Rebsorte in Sachsen angebaut. Eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner, die nach ihrem Züchter Georg Scheu bezeichnet wurde. Die Weine haben oftmals mittlere bis kräftige Säure und erinnern im Geschmack und Bukett an schwarze Johannisbeeren. Eine Speisenempfehlung ist nicht ganz einfach durch die sehr kräftigen Aromen - als edelsüßer Wein zum Dessert, als trockener zum Käse und heller Fleischgerichten mit einer leichten Soße.

## Bacchus (1,9%)

Dies ist eine Rebsorte mit leicht würzigem Aroma und einer kräftigen Säure. Eine Kreuzung aus den 50er Jahren zwischen Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau. Kann in guten Jahren sehr intensiv und kräftig schmecken. Herzhafte Antipasti oder leichte Fleischspeisen passen zum Bacchus am Besten.

## Regent (1,8%)

Eine Züchtung aus dem Jahr 1967, sehr frostharte und resistente Reben mit hohen Erträgen, die nur wenige Spritzungen im Jahr benötigen, dadurch für das Anbaugebiet Sachsen sehr gut geeignet. Seit einigen Jahren auch bei uns im Anbau mit bereits sehr erstaunlichen Qualitäten. Der Regent eignet sich hervorragend für den Ausbau im Holzfass. Er bringt tiefdunkle vollmundige und stoffige Weine mit einem fruchtigen Aroma. Am Besten trinkt man den Regent zu Speisen vom Wild oder Rind.

## Elbling (1,6%)

Sie ist eine der ältesten bekannten Kulturreben der Welt. Im Mittelalter galt der Elbling als wichtigste Rebsorte in unserer Gegend. Seit dem 19. Jahrhundert ist der Anbau stark zurückgegangen. Nach 1990 wurde wieder verstärkt aufgerebt, ca. 2% der Anbaufläche ist heute wieder mit Elbling bestockt. Ein frischer leicht fruchtiger Wein, im Sommer gut gekühlt getrunken, ideal auch zu Vorspeisen oder leichten Fischgerichten.

## Solaris (1,3%)

Es ist eine sehr frühreife Rebsorte mit starkem Wuchs und großen Blättern. Der Wein erreicht hohe Öchslezahlen von 95-110° Öchsle. Der Wein ist charaktervoll, alkoholbetont, füllig, leicht fruchtig, etwas erdig, besitzt eine gute Säure, eine dezente Ananasnote und ist als Dessertwein geeignet. In Sachsen wird er

zu Zeit noch meist als Federweißer getrunken.

## Gutedel (1,2%)

Der Gutedel gehört zu den ältesten Rebsorten. Man soll ihn bereits vor 2800 Jahren in Ägypten angebaut haben. Durch die Römer soll er dann nach Europa gebracht worden sein. Vor zweihundert Jahren gehörte der Gutedel zu den bevorzugt angebauten Rebsorten in Sachsen. Heute beschränkt sich der Anbauwert des Gutedels weitgehend auf kleinere Parzellen, Weinbergsmauern und Hausspaliere. Der Ertrag ist in guten Weinbaujahren hoch. Die Weine des Gutedels sind hervorragend als Schoppenweine geeignet.

## Blauer Frühburgunder (1,0%)

Die rote Rebsorte ist eine Mutation von Pinot Noir (der ja auch Spätburgunder genannt wird). Sie stammt aus Frankreich und zählt wie der Spätburgunder zu den ältesten Kulturreben. Er ist ein farbintensiver Rotwein mit einem hohen Extraktgehalt, der mild, samtig, edel, ausdrucksvoll und mit viel Finesse daher kommt. Die Sorte erbringt fruchtige und sortentypische Weine mit hohem Extrakt-Gehalt und intensiver, rubinroter Farbe. Wegen seiner geringen Erntemenge sehr selten und teuer.

## Portugieser (0,8%)

Der Graue, Grüne, Rote oder Weiße Portugieser sind nicht mit dem blauen Portugieser verwandt.
Der Portugieser kam 1772 aus Portugal nach Vöslau in Österreich, trat von dort seinen Siegeszug durch Europa an und ist seit 1956 in Dtl. zugelassen. Heute ist er der Konsumwein unter den Rotweinen. Es ist eine frühreife Sorte, die kurz vor dem Müller/Thurgau gelesen wird. Der Wein ist von heller roter Farbe, die bei später Lese auch dunkel werden kann. Durch seine milde Säure ist der Wein von frischer Art. Gern wird er in Sachsen mit dem Spätburgunder gemischt oder als Weißherbst hergestellt.

## Domina (0,7%)

Sie wurde vom Landwirtschaftsrat Peter Morio im Jahr 1927 aus dem Portugieser x Spätburgunder gezüchtet. Der lateinische Name bedeutet „Herrin“.
Der Wein hat eine angenehme schöne Rotweinart, ist körperreich und gut gedeckt. Durch die betonte Säure und den etwas hohen Gerbstoffgehalt eignet er sich gut für eine lange Fassreife. Er sollte nicht zu jung getrunken werden.
In Deutschland waren im Jahr 2001 rund 210 ha Rebfläche mit der Domina bestockt. Die Traube mittelgroß bis groß, dichtbeerig, geschultert. Die Beere blauschwarz, rund, mittelgroß. Reife mittelspät.
Der Wein hat eine dunkle, tiefrote Farbe und feinfruchtiges Kirscharoma. In guten Jahren und Lagen vollmundig, extraktreich, stoffig. Lagerung im Holzfass rundet den Gerbstoffgehalt etwas ab. Junge Weine meist säurebetont. Eine spätere Flaschenfüllung führt in der Regel zu runderen, vollmundigeren Rotweinen.

## Kernling (0,4%)

Die Rebe ist eine natürliche Mutation aus dem Kerner mit einer sehr hohen Weinqualität, die erstmals 1974 in Nussdorf/Pfalz gefunden wurde.
Der Wein ist schön kräftig, aber nicht so grob wie der Kerner. Er hat eine feine zarte Art und ist fruchtig mit einer reifen Säure.
Die Kernling wird heute in Deutschland und Österreich angebaut.

## Dunkelfelder (0,3%)

Die rote Rebsorte ist eine Neuzüchtung des deutschen Weinguts-Besitzers Gustav Adolf Frölich (1847-1912) zwischen Blauer Portugieser x Farbertraube.

Der dunkelrote, sehr farbintensive, körperreiche Wein ist in seinem duftigen Geruch neutral und im Geschmack stoffig und nachhaltig mit geringer Säure. Der Wein ist zu Wild und Grillgerichten sowie zu kräftigem Käse gut geeignet.

Sie wird heute in den deutschen Anbaugebieten Baden, Nahe, Pfalz und Rheinhessen verbreitet angebaut. Man findet die Dunkelfelder aber auch in Österreich, Brasilien, in der Schweiz, Ungarn, Neuseeland und Italien.

Die Dunkelfelderrebe erbringt einen dunkelroten Wein und wird hauptsächlich als Teinturier (Färbertraube) oder auch für Süßreserve verwendet um den Gehalt an Restzucker im Wein zu erhöhen und diesem die gewünschte Geschmacksrichtung zu geben.

In den letzten Jahren werden jedoch vermehrt auch eigenständige, sortenreine Weine daraus gekeltert.

## Müllerrebe (0,3%)

Die Heimat ist vor über 400 Jahren im Burgund zu suchen, wo die Rebe aus einer Mutation aus dem Blauen Spätburgunder entstanden sein soll. Nach neuesten genetischen Untersuchungen entstand durch natürliche Kreuzung von Traminer x Schwarzriesling die Pinot-Gruppe. Damit wäre der Schwarzriesling die Vatersorte der großen Familie der Burgunder.

Die Qualität des gut gedeckten Weines ist kleiner als beim Spätburgunder und mit zum Teil geringer Säure.

## Morio-Muskat (0,3%)

Er wurde 1928 vom Landwirtschaftsrat Peter Morio (1887-1960) am Geilweilerhof in Siebeldingen -Pfalz aus Silvaner x Weißer Burgunder gezüchtet. Morio kreierte bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1952 unter anderem auch die Neuzüchtungen Bacchus, Domina und Optima.

Mit dem echten Muskateller ist er nicht verwandt.

In Deutschland relativ gut verbreitet, in Österreich, Tschechien, Kanada, Italien, Südafrika und der Schweiz gibt es nur geringe Mengen. Der gelbgrün bis goldgelbe Wein wird häufig mit dem Silvaner verschnitten.

Nur Weine aus vollreifen Trauben (80°Öchsle) ergeben einen wuchtigen Wein mit großer Fülle. Die Beliebtheit dieser Sorte ist rückläufig, was aber besonders wegen des in den letzten Jahren erreichten Qualitätsstandards ungerecht ist. Mit einer nicht überparfümierten Muskatnote und einer leicht fruchtigen Würze, die an Zitrone bis Holunderblüten erinnert, ist er ein sehr schmackhafter Wein, der eine gute Ergänzung zu den anderen Sorten bildet. Quelle: Weinbauverband Sachsen e.V.

Zurück zur Übersicht