



Rote Weine

Im Rotweibereich sind wir im Markgräflerland *SpätburgunderLand*.

Das milde südliche Klima unserer Reblagen in der Vorbergzone zum Schwarzwald lässt unsere Pinots hervorragend gedeihen. **Die markgräfler Kellermeister vinifizieren edle Tropfen aus den Trauben des ‚Blauen Spätburgunder‘ oder seiner klein-beerigen Variation ‚Pinot Noir‘.**

Ein weiterer Schwerpunkt unserer Weinmanufakturen ist die Vinifizierung besonderer Spezialitäten wie der alten piemontesischen Rebsorte *‚Nebbiolo‘*, die auch in Laufen hervorragende Rotweine hervorbringt.

Unsere Weinberge beheimaten außerdem die Rotwein-Sorten **Cabernet-Sauvignon, Zweigelt, Merlot, Cabernet MitoS, Cabernet Dorio, Acolon und Regent. Die Trauben mancher Sorten werden mit unseren Hauptsorten zu ganz besonderen *Rotwein- Cuvées* vereinigt.**

Die jeweiligen Rebsorten-Ansprüche werden exakt abgestimmt auf die leicht hängigen bis steil abfallenden Weinberge. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen dokumentieren den hohen Qualitätsstandard der markgräfler Weine.

SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR)

Traditionell kommt unter den Rotweinen dem Spätburgunder als regionaler Besonderheit des Markgräflerlandes auch in Laufen und St.Ilgen eine besondere Rolle zu.*

*Spätburgunder wurde bei uns bereits im 17. Jahrhundert, etwa zur Regierungszeit von Markgraf Karl Friedrich von Baden, im Sorten-reinen Satz angebaut.

Heute ist etwa ein Drittel der Rebflächen mit Spätburgunder-Reben bestockt.

Neben dem klassischen Spätburgunder gibt es auch eine Variante mit sehr viel kleineren Beeren, den *‚Pinot noir‘*.

Unsere Rotwein - Sorten

Blauer Spätburgunder, Pinot noir

Abstammung: noch ungeklärt, stammt möglicherweise in direkter Linie von der Wildrebe ab.

Genanalysen zeigen eine grundsätzliche Verschiedenheit zu den im Süden Frankreichs herrschenden Sorten an. Jedenfalls eine alte Sorte, die es vermutlich seit 2000 Jahren gibt. Erste Rebsorte, von der die DNA des Genoms (2007) vollständig sequenziert wurde.

Pinot noir gehört zu den klassischen ‚fränkischen‘ Sorten und könnte mit dem Traminer während der Zeit des Frankenreichs verbreitet worden sein. Der Orden der Zisterzienser brachte sie 1335 aus Burgund auf den Steinberg des Klosters Eberbach in den Rheingau.

Der Spätburgunder benötigt frühe und gute Lagen mit tiefgründigen, warmen, mittelschweren und fruchtbaren Böden – am besten Kalkböden - mit guter Wasserversorgung. Das Terroir unserer Weinberge ist damit bestens für die Sorte geeignet. Die Trauben der meisten Klone sind mittelgroß und dichtbeerig. Die Beeren sind dunkelblau bis violettblau gefärbt mit sehr saftreichem Fruchtfleisch. Die Beerenschale ist sehr dünn und enthält einzig den roten Farbstoff. Daher ergeben sich Rotweine von geringerer Farbintensität, bei kleineren Beeren aber von einem intensiveren Rubinrot. Der typische Pinot noir hat je nach dem Terroir einen leicht süßlichen Duft nach Früchten (Kirschen, Brombeeren, Erdbeeren, Pflaumen, Schwarze Johannisbeeren) dazu Anklänge von Mandeln sowie Blumen wie Rosen oder Veilchen. Im Barrique-Ausbau kommen oft noch Anklänge von Vanille und Zimt hinzu. Unsere Spätburgunder-Weine können in Stil, Aroma und Geschmack Eigenschaften von streng, säurebetont, tanninschwer bis zu wunderbar weich, samtig oder aromatisch überaus komplex sein, je nach der Ausbauart und weil die Sorte intensiv auf das jeweilige Jahresklima reagiert. Wie kaum sonst ist hier jedes Jahr aufs Neue das innovative Handeln des Kellermeisters gefordert: Vergärung ganz, entweder mit oder ohne Stielen, also abgebeert oder nicht. Kaltmazeration und Kaltgärung, wo man möglichst viel Frucht und Farbtiefe ohne zu viele Gerbstoffe gewinnen möchte. Oder das entgegengesetzte Extrem nach der Vorgehensweise der Traditionalisten, die ohne Eingriffe warm vergären und dadurch relativ hellfarbige Weine erhalten. Presst man nach der Lese die Trauben gleich, erhält man **Roséwein**, **Weissherbst** oder **Blanc de Noirs** (aus ungespresstem Beerensaft).

Nebbiolo

Abstammung: nicht feststellbar, Elternsorten vermutlich ausgestorben.

DNA-Analysen von über 1500 Rebsorten ergaben lediglich genetische Verwandtschaften mit den Sorten Freisa, Negrera, Bubbierasco, Vespolina, Nebbiolo Rosé, Rossola Nera und Brugnola.

Nebbiolo wurde vermutlich seit der Antike im Hügelland des Monferrato und der Langhe angebaut. Er wird bereits in Schriften des 13. und 14. Jahrhunderts namentlich erwähnt. Die bekanntesten Nebbiolo-Weine sind Barolo, Barbaresco, Roero, Nebbiolo d'Alba oder Langhe Nebbiolo. Es gibt zahlreiche weitere Synonyme.

Die Rebe ‚Nebbiolo‘ stammt wohl aus dem Piemont (auch das Laufener Pflanzgut): Sie liefert tanninreiche, ausdrucksstarke Weine, die lange reifen müssen. Die Sorte gehört zu den am langsamsten reifenden Weinen überhaupt, etwa 130 Tage vom Blütenabschluss zur physiologischen Reife der Trauben (30 Tage mehr als der Gutedel). Sie gehört damit aber auch zu denen, die ihre Qualität am längsten behalten (lange Reifezeit der Weine, lange Lagerfähigkeit). Der Name wird von ‚nebbia‘ (Nebel) abgeleitet und deutet auch auf den weißen Belag auf den Beeren hin, der sich bei Vollreife bildet. Wenn die dickschalige und kleinbeerige Sorte reif wird, liegen auch bei uns in der Vorbergzone zum Schwarzwald, wie im Piemont, oft Nebel über den Weinbergen, welche die Reife der Trauben befördern. Bei Nebbiolo-Weinen sind daher sehr große Jahrgangsschwankungen recht typisch, je nachdem, wie vor allem der Herbst ausfällt. Auch was Boden und Lage betrifft, gehört der Nebbiolo zu den anspruchsvollsten Rebsorten. Er gedeiht praktisch nur auf kalkhaltigen Mergelböden und verlangt steile Süd- oder Südwestlage. Diese Anforderung bieten auch einige Gegebenheiten im Markgräflerland. So wird in Laufen seit den 90-er Jahren des letzten Jahrhunderts Nebbiolo erfolgreich an- und ausgebaut.

Die Beeren der Nebbiolo-Trauben sind mittelgroß und von blauschwarzer bis fast schwarzer Farbe. Das Aroma der Beere ist duftig, aber geschmacklich neutral.

Cabernet-Sauvignon

*Herkunft: natürliche Kreuzung der Sorten **Cabernet Franc** × **Sauvignon Blanc***

Heimat der Sorte ist Bordeaux. Das Synonym ‚Bidure‘ bot Anlass zur Vermutung, dass sie von der von Plinius dem Älteren (23–79) erwähnten antiken Sorte ‚Biturica‘ abstammen könnte. ‚Vidure‘ hat jedoch seine Wurzeln im lokalen Dialekt und heißt übersetzt ‚hartes Holz‘.

Erkennungsmerkmale des Cabernet-Sauvignons sind der Traubengeruch von schwarzen Johannisbeeren (Cassis), der zum Teil durch einen Geruch von Zedernholz begleitet wird, und die tiefdunkle Farbe der Weine. Die Weine haben immer auch einen konzentrierten Fruchtgeschmack mit einem tragenden Gerüst von Tanninen und Säuren. Junge Weine aus der Cabernet-Sauvignon-Rebe sind fruchtig, rau und Gerbstoff-betont mit kräftiger „Nase“. Im Laufe seiner Reifung verwöhnt ein guter Cabernet-Sauvignon zunehmend mit feinen Röstaromen, Aromen von schwarzen Johannisbeeren, oft auch an Lakritze erinnernd und grüne Paprika. Durch Ausbau im neuen oder gebrauchten Eichenfass können unsere Kellermeister gerade den Sauvignon stark positiv prägen.

Eine Rebsorte, die sich ideal für den Verschnitt eignet. Die Cuvées sind oft noch komplexer als eine Tirage der Einzelweine.

Die walzenförmige Traube ist meist geschultert, mittelgroß und dichtbeerig kompakt. Die Beeren sind rundlich, klein und von bläulich-schwarzer Farbe. Die Schale der Beere ist stark und fest. Die Trauben erreichen ihre Reife ca. 115 Tage nach Blütenabschluss, also 12–15 Tage später als der Gutedel.

Zweigelt, Blauer Zweigelt

*Abstammung: Kreuzung aus den Sorten **St. Laurent** × **Blaufränkisch***

Der Zweigelt ist eine österreichische Neuzüchtung aus dem Jahr 1922 von Friedrich Zweigelt (1888–1964), dem späteren Direktor der Höheren Bundeslehr- und Bundesversuchsstation für Wein-, Obst- und Gartenbau (1938–1945). Friedrich Zweigelt nannte die Sorte ‚Rotburger‘

Die Sorte stellt geringe Bodenansprüche und hat eine gute Winterfrost-Widerstandsfähigkeit. Wegen ihrer guten Fruchtbarkeit ist der Winzer aber durch intensive Laubarbeit und Maßnahmen zur Ertragsregulierung gefordert. Auf unseren tiefgründigen, nährstoffreichen Böden bringt der Zweigelt hohe und regelmäßige Erträge. Um hohe Qualitäten zu erzielen führen unsere Winzer konsequent Ertragsregulierungen durch.

Die Traube der Zweigeltrebe ist ziemlich groß, dichtbeerig, zylindrisch und oft mit Beitrauben. Die Beeren sind rundlich und blauschwarz gefärbt.

Die Weine zeigen sich substanzreich, fruchtig und mit violett-rötlicher Farbe. Das Bukett ist mit Vanille-Aromen und weichen Tanninen im Abgang zeigt jung ein charakteristisches Weichselkirsch-Aroma.

Zweigelt wird im Markgräflerland zumeist sortenrein vinifiziert, gelegentlich aber auch als Verschnittspartner in Cuvées verwendet.

Merlot

*Abstammung: Kreuzung von der nahezu ausgestorbenen Rebsorte **Magdeleine Noire des Charentes** X **Cabernet Fran***

Eine erste schriftliche Erwähnung datiert im 14. Jahrhundert im Bordeaux. Im Jahr 1784 wird die Rebsorte bereits ‚Merlot‘ genannt und galt schon damals als eine der wichtigsten Sorten des Bordelais. Noch im 19. Jahrhundert ist die Sorte die dominante Sorte des Médocs. In Italien wird der Merlot ab dem Jahr 1855 unter dem Synonym ‚Bordò‘ erwähnt, und im Schweizer Tessin ist die die Sorte seit der Zeit zwischen 1905 und 1910 dokumentiert.

Merlot Noir ist Kreuzungspartner bei über 50 Neuzüchtungen.

Die Sorte treibt früh aus und ist sehr winterfrostopfindlich. Auch wird Trockenheit vom Rebstock nicht gut vertragen.

Die Traube ist mittelgroß, manchmal geschultert oder verzweigt und lockerbeerig. Die rundlichen Beeren sind klein bis mittelgroß und von schwarzblauer Farbe. Die Beerenhaut ist dünnchalig. Merlot ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine, die nach wenigen Jahren der Lagerung bereits genussreif sind. In der Alterung kann ein Merlot gewinnen und weicher werden. Dabei verringern sich zumeist die Fruchtaromen, und zarte Kräuteraromen spielen sich in den Vordergrund. Merlot eignet sich bestens zum Verfeinern und Harmonisieren anderer Sorten und wird deshalb gerne als **Verschnittspartner in Cuvées** verwendet.

Regent

*Abstammung: Kreuzung zwischen **Diana (Silvaner x Müller-Thurgau)** X **Chambourcin***

*Im Stammbaum sind die Wildarten *Vitis aestivalis*, *Vitis cinerea*, *Vitis labrusca*, *Vitis lincedumii*, *Vitis riparia* und *Vitis rupestris* sowie die Kulturform *Vitis vinifera* enthalten. Die Züchtung geht auf Gerhard Alleweldt zurück und wurde am heutigen JKI Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof entwickelt. Regent erhielt erst 1995 die deutsche und im Jahr darauf die europäische Sortenzulassung sowie die Klassifizierung zur Qualitätsweinproduktion.*

Regent-Reben kommen zwar nicht ganz ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln aus, der Aufwand kann jedoch jahrgangsabhängig um bis zu bis 70 % gesenkt werden. Man spricht daher auch nicht mehr von einer pilzresistenten Rebsorte, sondern von einer ‚pilzwiderstandsfähigen‘ Rebsorte, abgekürzt ‚PiWi‘.

Die walzenförmige Traube ist mittelgroß und etwas lockerbeerig. Die rundlichen bis ovalen Beeren sind klein bis mittelgroß und von dunkelblauer bis violettblauer Farbe. Der Saft der Beere ist leicht gefärbt. Die Trauben sind mittelfrüh reif.

Der Wein der Sorte besitzt mit bis 300 mg/l einen hohen natürlichen Anteil des Anthocyan Malvidin-3,5-Diglucosid, was die intensive Färbung des Weines erklärt.

Aufgrund dieses Farbstoffes sind Verschnitte mit Regent oder anderen Sorten mit Malvidin-3,5-Diglucosid leicht nachweisbar.

Regent ist sowohl **als Keltertraube wie auch als Tafeltraube geeignet.**

Cabernet Mito

*Abstammung: Kreuzung der Sorten **Blaufränkisch X Teinturier du Cher***

Neu gezüchtete deutsche Rotweinsorte der Züchter Helmut Schleip und Bernd H. E. Hill. Sie wurde 1970 von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg vorgestellt.

Am 24. Januar 2001 wurde der Sortenschutz beim Bundessortenamt bewilligt.

Die Rebe verfügt über eine gute Winterhärte, geschmacklich bestehen Parallelen zum Cabernet Sauvignon. Cabernet Mito ist zum Ausbau im Barrique geeignet. Der Wein ist reich an Gerbstoffen und verlangt somit eine längere Lagerung.

Darüber hinaus kann der Wein zur Farbunterstützung anderer Rotweine eingesetzt werden, da der Cabernet Mito der Familie der Färbertrauben zugeordnet werden kann. Die Beeren der Färbertrauben verfügen nicht nur über eine rote Haut, sondern auch über rotes, anstatt grauem oder farblosem Fruchtfleisch, so dass auch im Saft ein erheblicher Anteil roter Farbpigmente vorhanden ist, was den daraus gekelterten Wein besonders farbkünftig macht. Die Farbpigmente sind im gesamten Pflanzengewebe vorhanden.

Cabernet Dorio

*Abstammung: Kreuzung der Sorten **Blaufränkisch X Dornfelder***

Neu gezüchtete deutsche Rotweinsorte der Züchter Helmut Schleip und Bernd H. E. Hill. Sie wurde 1971 von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg vorgestellt. Erst 33 Jahre später erfolgte der Eintrag in die Sortenliste.

Die Rebe verfügt über eine gute Winterhärte, geschmacklich bestehen Parallelen zum Cabernet Sauvignon. Aus der gleichen Kreuzung entstammt auch die Rebsorte **Acolon**.