

Charakterisierung der Weine

artig:	Wein zeigt typische Eigenschaften seiner Rebsorte und Herkunft
Blume:	Geruchseindruck des Weines
Bukett:	besonders reiche Blume
Cuvée:	auch Assemblage, Mariage, Blend oder Verschnitt genannt, ist das Mischen von hochwertigen Weinen gleichen Ursprungs und Qualität
duftig:	von nur zarter und feiner Blume
edel:	vornehmer Wein von großer Reife und feiner Art
elegant:	harmonische und ausgewogene Weine mit feiner Art
Extrakt:	die nichtflüchtigen Bestandteile im Wein, also alles außer Wasser und Alkohol
frisch:	Wein mit natürlicher Kohlensäure und entsprechendem Säuregehalt
fruchtig:	Wein, bei dem ein Obstgeschmack, z.B. Pfirsich, Mandeln, Nuß spürbar ist
Fülle:	vollmundig, körperreich
gefällig:	ansprechender, nicht zu schwerer Wein
groß:	Wein, der alle Eigenschaften in besonders schöner und harmonischer Art zeigt
harmonisch:	alle Geschmacksteile des Weines sind gut aufeinander abgestimmt
herzhaft:	kräftiger, kerniger Wein
kernig:	nerviger, körperreicher Wein
Körper:	Wein mit hohem Extraktgehalt und angenehmer Fülle und Art
kräftig:	Wein mit besonders nachhaltigem, betontem Geschmack
lieblich:	leichte, angenehme Weine mit einer harmonischen Süße
markant:	fülliger, körperreicher Wein, mit nachhaltigem, kernigem Geschmack
mild:	säurearmer Wein von schöner Art
nachhaltig:	reifer Wein mit vollem Nachgeschmack
nervig:	besonders säurebetont, extraktreich
rassig:	herzhafter, lebendiger Wein mit angenehmer Säure
reif:	Weine aus gut gereiften Trauben, durch Fass- oder Flaschenreife voll entwickelte Weine
rund:	harmonischer Wein mit vollem Geschmack
saftig:	ein vollmundiger, fruchtiger Wein
samtig:	harmonische, elegante Rotweine, deren Zusammenspiel von Alkohol und Extrakt einen „samtartigen“ Eindruck entstehen lassen
Spiel:	nuancenreicher Wein von höchster Qualitätsstufe
spritzig:	frische, meist junge Weine mit natürlicher Kohlensäure
stahlig:	herzhafter, von kräftiger, meist bodenbedingter Fruchtsäure gezeichneter Wein
Süße:	in verschiedensten Arten, kann mostig und plump sein, bis zur Edelsüße bei Spitzenweinen
voll:	Wein mit höherem Glycerin-, Extrakt- und Alkoholgehalt
wuchtig:	schwerer, voller Wein
würzig:	Wein mit besonders ausgeprägtem Geruch und Geschmack

Weißwein-Rebsorten

Riesling	ist die edelste und bekannteste Rebe (Ursprungsrebe) der Pfalz. Die Beeren sind besonders klein und reifen spät. Bildet den Schluss der Traubenlese. Charakter: rassig, pikant, säurereich Empfehlung: alle Pfälzer Fleisch- und Wurstspezialitäten, Wiener Schnitzel
Silvaner	ist eine der ältesten, noch kultivierten Reben (Ursprungsrebe), natürliche Kreuzung aus Traminer und Österreichisch Weiß und stammt wahrscheinlich aus der Alpenregion. Charakter: kräftig, saftig, milde Säure Empfehlung: Kurpfälzer Wurstsalat, Weinbergvesper, Flammkuchen, Ziegenkäse
Müller-Thurgau	wird aus Vermarktungsgründen auch Rivaner genannt, Neuzüchtung von 1882 durch Hermann Müller aus Thurgau mit Riesling und Madeleine Royal, der Züchter selbst vermutete damals irrigerweise Silvaner als Elternteil. Steht am Anfang der Weinlese, ist oft erster Federweisser. Charakter: duftig, leicht, angenehm mild Empfehlung: Backfisch, Käsewürfel, Weinkäse, Schwammerl, Spargel, Zander
Ruländer	wird aus Vermarktungsgründen auch Grauburgunder genannt, ist eine natürliche Spätburgundermutation mit graustichigen Beeren. 1711 von Johann Ruland in einem verwilderten Hausgarten in Speyer entdeckt. Charakter: wuchtig, voll, mit zartem Bukett, säurearm Empfehlung: Winzersteak, Russische Eier, Spundekäs, Leberwurst geräuchert
Scheurebe	wurde 1916 in Alzey von Georg Scheu aus Silvaner und Bukettraube neu gezüchtet. Charakter: duftig, fruchtig, rassig, oft lieblich bis edelsüß ausgebaut Empfehlung: Leber- und Griebenwurst, Gröstl, Rote Grütze (lieblich), Solist
Kerner	wurde 1929 in Weinsberg aus Roter Trollinger und Riesling gezüchtet, benannt nach dem schwäbischen Dichter Justinus Kerner, der in Weinsberg lebte. Charakter: herzhaft, frisch, lebendige Säure, rieslingähnlich, mit leichtem Muskatton Empfehlung: Hendl, Franzosensuppe, Pfefferbohnen, Weißer Käs, Weinkäse, Salate
Gewürztraminer	ist eine alte Rebsorte für Spitzenweine (Ursprungsrebe), eine Spezialität sind die Weinbrände. Charakter: bukettreich, aromatischer, milder, alkoholreicher Wein, typischer Rosenduft Empfehlung: Blauschimmelkäse, Spundekäs, Kaiserschmarrn, Aperitif (lieblich)
Morio-Muskat	wurde von Peter Morio am Geilweilerhof in Siebeldingen in der Pfalz 1928 durch Kreuzung von Silvaner und Gelber Muskateller gezüchtet. Häufig lieblich, galt früher als typischer Pfalzwein. Charakter: frisch, kräftig, bukettreich, leichte Muskatnote, Holunderblütenduft Empfehlung: Griebenwurst, Bauernsülze, Leberknödelsuppe, Ziegenkäse, Solist
Weißburgunder	ist schon seit dem 14. Jahrhundert im Burgund als Pinot Blanc belegt, Mutation aus Ruländer. Charakter: gehaltvoll, elegant, frische Säure, dezenter Ananasduft, Sommerwein Empfehlung: Salate, Weißer Käs, Hendl, Surhaxe, Wiener Schnitzel, Tellerfleisch
Rieslaner	ist eine Neuzüchtung aus Riesling und Silvaner, die 1921 der Landesanstalt für Weinbau im fränkischen Veitshöchheim gelungen ist, wird meist als Spät- oder Auslese angeboten. Charakter: feinfruchtig, rassig, hohe Säure, dezenter Pfirsichduft Empfehlung: Rumpsteak, Blauschimmelkäse, Kaiserschmarrn, Rote Grütze
Muskateller	gilt als eine der ältesten Rebsorten der Welt. Die angebliche Erwähnung im Nibelungenlied ist aber eine Legende. Der Geschmack und der Duft der reifen Beere entspricht dem Weinaroma. Charakter: feinfruchtige Säure, aromatisch, intensives Muskatbukett Empfehlung: Salat mit gekochtem Schinken (trocken), Heringssalat, Blauschimmelkäse (lieblich), Aperitif (edelsüß), Salzstangen, Solist
Chardonnay	ist eine alte Rebsorte der Burgunderfamilie, natürliche Kreuzung aus Heunisch und einem ungewissen Pinotyp, benannt nach einem Ort im Burgund, braucht tiefgründigen, warmen Kalkboden. Gehört zu den weltweit meistangebauten Reben für Weißwein. Dem Weißburgunder im Geschmack ähnlich, aber milder. Charakter: alkoholreich, voll, säurearm, buttrig-würzig, Stachelbeeraroma Empfehlung: Schwammerl, Hendl, Lachsscheiben, Käsevariation, Heringssalat

Sauvignon Blanc ist eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Chenin Blanc, seit dem frühen 18. Jahrhundert im Loire-Tal nachgewiesen, in Deutschland im Anbau seit 1830, braucht warme Lagen, spätreifend. Wegen der ausgeprägten Aromenvielfalt eine typische Bukett-Rebsorte. Charakter: fruchtbetont, Bukett nach Schwarzer Johannisbeere oder grünem Paprika
Empfehlung: Käsespätzle, Fischsuppe, Lachsscheiben, Hendl, Schweinebraten

Federweisser ist keine Rebsorte und weinrechtlich kein Wein, sondern gärender Traubensaft, in der Pfalz auch **Neuer Wein** genannt. Hefekulturen verarbeiten den natürlichen Zucker zu Alkohol (mind. 4 %), prickelnde Kohlensäure wird frei. Je länger der Saft/Most gärt, desto herber der Geschmack. Echter Neuer Wein ist nicht behandelt, deshalb auch nicht haltbar. Stark gekühlt, sterben die Hefen ab, die Gärung endet. Es verbleibt nur ein süßer oder herber Most, aber kein Neuer Wein. Früher Neuer Wein wird oft aus Ortega, Solaris oder Müller-Thurgau gelesen.
Empfehlung: Zwiebelkuchen

Weißherbst / Rosé

Weißherbst ist aus einer einzigen roten Rebsorte hergestellt, wird aber wie ein Weißwein gekeltert. Der Most wird vor der Gärung von den Trauben abgepresst, so dass sich die rote Färbung der Schale nur als Rosafärbung bemerkbar macht. Das gilt auch für die Gerbstoffe, deshalb sehr magenfreundlich. Sollte gut gekühlt getrunken werden, wird oft als Sommerwein angeboten.

Charakter: frisch, mild, säurearm

Empfehlung: Flammkuchen, Hendl, Backfisch, Käsewürfel, Bauernsülze

Rosé kann aus zwei oder mehr roten Rebsorten hergestellt werden, in Herstellung wie Weißherbst.

Charakter: frisch, mild, säurearm

Empfehlung: Flammkuchen, Hendl, Backfisch, Käsewürfel, Bauernsülze

Rotwein-Rebsorten

Portugieser ist eine alte Rebsorte aus dem Donauraum, frühreife Sorte mit hohem Ertrag.

Charakter: süffig, duftig-mild, samtig

Empfehlung: alle kleinen Weinbegleiter, Käsespätzle, Gebackener Camembert

Spätburgunder wird auch Pinot Noir genannt, edelste Rotweinsorte, mit kleinen Trauben.

Charakter: samtig, vollmundig, kräftig

Empfehlung: Rumpsteak, Winzersteak, Tatar, Blauschimmelkäse

Dornfelder ist eine frühreifende Neuzüchtung von 1955 aus Helfensteiner und Herold, ursprünglich nur als Deckwein zur Farbverbesserung von Portugieserwein verwendet.

Charakter: tiefdunkel, körperreich, duftig

Empfehlung: Spundekäs, Weinkäse, Rotweinkuchen

Regent ist eine Pfälzer Neuzüchtung von 1967, Kreuzung aus Chambourcin und Diana (Müller-Thurgau und Silvaner).

Charakter: nachhaltig, farbintensiv, Fruchtaromen

Empfehlung: Gulaschsuppe, Weinkäse, Weinbergvesper

Sankt Laurent stammt aus der Burgunderfamilie, anspruchsvolle Rebe, frühreif um 10. August Laurenzitag.

Charakter: harmonisch, kräftige Beerenaromatik

Empfehlung: Kurpfälzer Wurstsalat, Weinkäse, Weinbergvesper

**Cabernet
Sauvignon**

stammt aus dem Bordelais und ist eine alte Rebsorte. Natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon Blanc, spätreifend. Ist die meistangebaute Weinrebe der Welt, gut geeignet für Eichenfass und Cuvées, hat eine hohe Alterungsfähigkeit.

Charakter: tiefdunkel, gerbstoffbetont, konzentrierte Frucht, vollausgereift Beerenbukett nach Schwarzer Johannisbeere, weniger ausgereift nach Grüner Paprika

Empfehlung: Pfälzer Rumpsteak, Blauschimmelkäse, Spundekäs, Tatar

Geschmacksangaben Wein

trocken darf grundsätzlich nur angegeben werden, wenn der Wein einen Restzuckergehalt von 9 g/Ltr. nicht überschreitet.

halbtrocken sind Weine, die einen Restzuckergehalt von 18 g/Ltr. nicht übersteigen.

lieblich sind Weine mit über 18 g/Ltr. Restzuckergehalt.

Bei allen Ausbauarten gilt, **Weinstein** ist eine Kristallablagerung von Mineralien und Weinsäure, aber kein Fehler.

Schaumwein / Halbschäumender Wein

Sekt ist ein veredelter kohensäurehaltiger Wein, der als Qualitätsschaumwein gesetzlich geregelt ist. Überdruck in der Flasche mind. 3 bar, Alkoholgehalt mind. 10 Volumenprozent.

Winzersekt wird auch **Crémant, Spumante, Cava, Hauersekt** genannt. Qualitätsschaumwein, aus Trauben eines einzigen Weingutes, nach der Champagner-Methode in Flaschengärung hergestellt. Alle Schaumweine unterliegen der Sektsteuer, derzeit 1,02 € pro Flasche (Stand 2021), die zur Finanzierung der kaiserlichen Kriegsflotte im Jahr 1902 eingeführt wurde.

Perlwein auch **Secco** genannt, Wein mit zugesetzter Kohlensäure und niedrigem Druckverhältnis von 1-2,5 bar, gilt nicht als Schaumwein, wird als halbschäumender Wein geregelt. Unterliegt nicht der Sektsteuer, darf aber, um Verwechslung mit Sekt zu vermeiden, keinen typischen Sektverschluss mit Drahtbügel haben.

Geschmacksangaben Schaumwein

extra herb extra brut / brut nature: Restzucker 0-6 g/Ltr.

herb brut: Restzucker 15 g/Ltr.

extra trocken très sec / extra dry: Restzucker 12-20 g/Ltr.

trocken sec / dry: Restzucker 17-35 g/Ltr.

halbtrocken demi-sec / medium dry: Restzucker 35-50 g/Ltr.

süß doux / sweet: Restzucker über 50 g/Ltr.

Güteklassen (lt. Weingesetz von 2021)

Die unteren Güteklassen **Deutscher Wein** (früher Tafelwein) und **Deutscher Landwein** (früher Landwein) werden in der Pfälzer Residenz Weinstube grundsätzlich nicht ausgeschenkt.

Qualitätswein:

Wein bestimmter Lagen aus einem der 13 deutschen Anbaugebiete, dem nach einer Qualitätsprüfung die amtliche Prüfnummer erteilt worden ist. Zur Erhöhung des Alkoholgehaltes darf vor (!) der Gärung in eng festgelegten Grenzen der Most mit Zucker angereichert werden.

Prädikatswein:

Herkunft nur aus einem bestimmten Bereich innerhalb eines der 13 Anbaugebiete. Voraussetzung für die Erteilung eines Prädikats, ist ein höheres Mostgewicht, der Most darf nicht mit Zucker angereichert werden.

Die einzelnen sechs Prädikate:

Kabinett, mind. 73 Grad Öchsle, benannt nach abgeschlossener Kammer im Kloster Eberbach für wertvolle Weine.

Spätlese, mind. 85 Grad Öchsle, benannt nach 1775 in Rheingau ungewollt erfolgter verspäteter Lese.

Auslese, mind. 95 Grad Öchsle, Spitzenweine aus vollreifen, ausgesuchten Trauben.

Beerenauslese, mind. 110 Grad Öchsle, edelsüße Weine aus überreifen, edelfaulen Trauben, ist unbegrenzt haltbar.

Trockenbeerenauslese, mind. 150 Grad Öchsle, edelsüße Weine aus eingetrockneten, edelfaulen Trauben, ist unbegrenzt haltbar.

Eiswein, mind. 110 Grad Öchsle, edelsüße Weine, die Trauben werden vom Stock bei Dauerfrost gefroren gekeltert, ist unbegrenzt haltbar. Zum ersten Mal am 11.02.1830 in Rheinhessen in einem vergessenen Weinberg gelesen.