

Der Kraichgau

Von Simon P. Dreier

„Der ist nicht wert des Weines - Der ihn wie Wasser trinkt.“

(Die Lieder des Minza Schaffy, Friedrich Martin von Bodenstedt,

1819-1892, deutscher Schriftsteller)

Der Kraichgau - Geographische Lage:



Der rund 1.600 qkm große Kraichgau zählt zur übergeordneten naturräumlichen Einheit der Gäulandschaften. Der Kraichgau verkörpert den Typus der Gäulandschaften exemplarisch. Seine topografischen Grenzen zu den Nachbarräumen sind gut erkennbar. Im Westen trennt den Kraichgau eine Geländestufe vom Oberrheinischen Tiefland, im Osten bilden Neckar und Enz die Grenze, im Norden der Vordere Odenwald, nach Süden hin der Nordschwarzwald.

Der Name Kraichgau geht vermutlich auf das keltische Wort "Crauch" für Schlamm und Lehm zurück. Der Begriff "Gau" bezeichnet ein offenes waldfreies Gebiet, auch Ackerland. Im Mittelalter bereits als Craichgoia benannt und urkundlich im Lorscher Codex dokumentiert, finden wir noch viele Spuren und Hinweise für diese alte Kulturlandschaft, die teilweise bis in unsere Tage als Agrarland mit klein- bis mittelbäuerlicher Struktur erhalten geblieben ist.

Obst- und Weinanbau sind im Kraichgau genauso weit verbreitet wie der Anbau von Getreide, da er zu den Kornkammern Süddeutschlands zählt.

Im Bereich der Lößüberdeckungen herrschen ackerbaufähige, fruchtbare Böden vor, im Bereich des Keupers schwere, kalireiche Böden, die wie die Böden des Muschelkalks bei entsprechender Exposition weinbaufähig sind. Auf Muschelkalk und Keuper gebaut, mit paradiesischem Klima gesegnet, ist das Weinland von Heidelberg bis Karlsruhe schon seit Urzeiten ein geschätztes Siedlungsgebiet.

Nicht erst die Römer haben den Wein gebracht - er war schon immer da: Es wurden 60 Millionen Jahre alte versteinerte Reste von Rebpflanzen gefunden - Letzte Exemplare von Wildreben (1 Million Jahre) finden sich noch heute in den Auwäldern des Oberrheins.

Die Weinrebe ist eine besondere Leistung der Pflanzkultur. Vor rund 3.000 Jahren wurde wohl der Rebschnitt "erfunden". Der Legende nach fraß ein Esel seinem Herrn ein paar Rebstöcke kahl. Dieser war verwundert, als im nächsten Jahr die Triebe kräftiger wuchsen und die Trauben süßer waren als je zuvor.

*Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang,
der bleibt ein Thor sein Leben lang.*

(Martin Luther, 1483-1546)

Die geläufigsten Rebsorten:

Weißweine

Riesling:

Der Riesling wächst in allen deutschen Anbaugebieten und nimmt eine Rebfläche von mehr als 21.000 Hektar in Anspruch. Er repräsentiert wie kein anderer die deutsche Weinkultur.

Die frühe Verbreitung des Rieslings mit ersten Belegen für das 15. Jahrhundert, der Wuchs, die Größe der Traubenbeeren, die lange Reifezeit und Frostfestigkeit zeigen die Verwandtschaft mit den Wildreben.

Die längste Rieslingtradition haben wohl die Winger im Rheingau und an der Mosel; von dort gibt es historische Dokumente, die auf die Jahre 1435 bzw. 1465 zu datieren sind. Hinweise auf die Verbreitung im heutigen Rheinhessen und der Pfalz stammen aus dem ausgehenden 15. und der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts.

Riesling gehört (e) nicht nur heute, sondern auch im 17. und 18. Jahrhundert zu den staatlicherseits empfohlenen Rebsorten. Gerätselt wird nach wie vor über die Namensableitung:

Steht das Wort Riesling mit Verrieseln, mit reißender Säure, mit "edles Reis" oder mit Rusling (dunkles Holz) im Zusammenhang? International ist er als "Rheinriesling" bekannt, für badische Rieslingweine darf das Synonym "Klingelberger" verwendet werden. Mit dem Welschriesling, der unter anderem

in Österreich, Italien und Slowenien angebaut wird, hat unser "Weißer Riesling" nichts gemeinsam.

Der Riesling wächst in allen deutschen Anbaugebieten und nimmt eine Rebfläche von 21.700 Hektar in Anspruch, das entspricht mehr als 20 % der bestockten Rebfläche. Damit hat der Riesling in den letzten 20 Jahren um 5.000 Hektar zugelegt und sich vor einigen Jahren wieder den ersten Platz in der Rebsortenstatistik - vor dem Müller-Thurgau - zurück erobert. Dazu tragen zwar alle Anbaugebiete, aber doch in unterschiedlichem Umfang, bei. In elf von dreizehn deutschen Anbaugebieten gehört der Riesling zu den "Classic"-Rebsorten.

Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte, deren prägendes Element die fruchtige Säure ist. Deshalb ist er prädestiniert für die nördlichen Anbaugebiete, wo er in der späten Herbstsonne seine Reife vollendet. Er stellt die höchsten Ansprüche an die Lage (Energie), dafür aber geringe Ansprüche an den Boden. Je nach Standort (Bodenart und Mikroklima) bringt er sehr unterschiedlich nuancierte Weine. Optimale Bedingungen bieten die wärmespeichernden steinigen Steillagen entlang der Flusstäler.

Rieslingweine stehen in allen Qualitätsstufen und Geschmacksrichtungen zur Verfügung. Teilweise erfolgt der Ausbau im traditionellen Holzfass. Neben unkomplizierten Alltagsweinen bietet sich eine reiche Auswahl an Prädikatsweinen. In den höheren Qualitätsstufen kommen restsüße oder edelsüße Weine häufiger vor, doch werden auch viele Qualitäts- oder Kabinettweine (insbesondere in den nördlichen Anbaugebieten) zur Kompensation der hohen Säure mit einer dezenten Süße ausbalanciert. Der "typische" Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure. Bei den Rieslingen von Schieferböden spricht man von einer mineralischen Note, manche Weine riechen nach Feuerstein, altersgereifte Gewächse weisen häufig einen interessanten Petrolton auf. Die natürliche Säure bietet ein gutes Potenzial zur Versetzung.

So finden wir in vielen Betrieben Wingersekte vom Riesling. Edelsüße Beerenauslesen oder Eisweine gehören zu den auch international am höchsten gehandelten deutschen Weinen. Rieslinge sollten frühestens ein Jahr nach der Ernte getrunken werden, viele erreichen ihre optimale Trinkreife erst nach einigen Jahren. Die Lagerfähigkeit von Spitzenweinen ist nahezu unbegrenzt.

Junge leichte Rieslingweine, je nach Gusto trocken bis fruchtig süß, sind ideale Sommerweine. Als Speisebegleiter sind gereifte Rieslinge besser geeignet, ja sogar etwas betagte Riesling Spätlesen zeigen beim Essen wieder etwas von ihrer Jugend.

Trockene bis halbtrockene Rieslinge passen besonders gut zu leichten Gerichten, gedünstem See- und Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen, und kleinem Hausgeflügel. Halbtrockene bis liebliche Spätlesen harmonieren gut mit Frischkäse. Fruchtig süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen sind vorzügliche Begleiter zu fruchtigen Desserts. Altersgereifte edelsüße Auslesen und Beerenauslesen sind die optimalen Aperitifs zu festlichen Menüs.

Müller-Thurgau:

Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau verdankt sie ihre Existenz und ihren Namen. Müller, der von 1850 bis 1927 lebte, züchtete in der Forschungsanstalt Geisenheim diese Rebsorte. Neuere Genuntersuchungen deuten zweifelsfrei darauf hin, dass ihm dies durch eine Kreuzung von Riesling x Madeleine royale gelang. In der schweizerischen Forschungsanstalt Wädenswil wurde die Sorte weiterentwickelt und 1913 nach ihrem Züchter benannt. Das Synonym Rivaner ist eine Kurzfassung der Worte Riesling und Silvaner. Diese beiden Sorten sah man lange Zeit als Eltern des Müller-Thurgau an.

In der deutschen Weinlandschaft gab der Müller-Thurgau seine Führungsposition in den neunziger Jahren an den Riesling ab. Doch mit einem

Flächenanteil von 13,5 Prozent hat der Rivaner nach wie vor eine überragende Bedeutung im deutschen Weinbau. Dass er heute auf beinahe 14.000 Hektar wächst, verdankt er unter anderem seinen vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und seiner Zugänglichkeit auch für Nichtweinkenner. Zudem stellt die Müller-Thurgau-Rebe keine großen Ansprüche bezüglich des Standorts und gilt als ertragssicher.

Die in den achtziger Jahren eingeführte Beschränkung der zulässigen Erträge je Hektar Weinberg hat sich gerade für den Müller-Thurgau, der zu hohen Erträgen neigt, sehr positiv ausgewirkt. Bei geringerem Anschnitt zeigt die Sorte ihr wahres Qualitätspotenzial.

Die Rebsorte reift früh und liefert süßlige, manchmal blumige, mit einem feinfruchtigen Muskataroma versehene Weine. Die Säure fällt eher mild, bei Weinen nördlicher Herkunft mitunter auch etwas betonter aus. Der Ausbau erfolgt meist in Edelstahltanks, mit denen gut die Frische und der Sortenduft erhalten werden kann. Meist handelt es sich um trockene oder restsüße Qualitätsweine. Der Müller-Thurgau ist - von Ausnahmen abgesehen - kein lagerfähiger Wein und schmeckt in den ersten Jahren nach der Ernte am besten. Hier und da werden auch "sur lie" - Weine angeboten, die bis kurz vor der Abfüllung auf der Feinhefe lagen.

Die unkomplizierten Weine sind geschmacklich leicht zugänglich und werden aufgrund ihrer harmonischen Charaktereigenschaften gerne getrunken. In der Farbe sind sie blassgelb bis hellgelb und mit einem mittleren Körper. Tragen sie die Bezeichnung Rivaner auf dem Etikett, so kann man davon ausgehen, dass es sich um einen trockenen, eher jugendlichen, leichten und frischen Wein handelt.

Müller-Thurgau-Weine sind meist unkomplizierte Alltagsweine und sie eignen sich zu zart-aromatischen Speisen.

Grauburgunder:

Grauburgunder werden meist trocken, mittelkräftig und etwas säurebetont, Ruländer dagegen häufig als gehaltvolle Weine mit betonter Süße angeboten.

Von Burgund gelangte er in die Schweiz und nach Ungarn und vermutlich von dort im 14. Jahrhundert in unsere Regionen. Die französische Bezeichnung Pinot geht auf das französische "pin" (Kiefer) zurück und beschreibt die an Kiefernzapfen erinnernde Traubenform. Die Bezeichnung Ruländer geht auf den Kaufmann Johann Ruland zurück, der 1711 im pfälzischen Städtchen Speyer in einem Garten die (ihm unbekannt) Burgunderreben vorfand und vermehrte. Die hohe Qualität der Weine überzeugte die Winger wohl schon im 19. Jahrhundert; stolz gaben sie der Sorte regional unterschiedliche Namen, die zwischenzeitlich verschwunden sind. "Ruländer" ist der Name, unter dem die Rebsorte klassifiziert ist, "Grauer Burgunder" und "Grauburgunder" sind die für deutsche Weine dieser Sorte zulässigen Synonyme.

Den Grauen Burgunder treffen wir heute nicht nur in Mitteleuropa, sondern auch in Übersee an. In Deutschland hat der Graue Burgunder wieder zunehmend an Bedeutung gewonnen. Zur Zeit sind gut 4.400 ha - das entspricht 4 % der deutschen Rebfläche - mit dieser Sorte bestockt. Früher wurde der Graue Burgunder meist mit dem Synonym "Ruländer" bezeichnet. Dies waren aber meist süße und gehaltvolle Weine, während hingegen der Graue Burgunder nunmehr vorwiegend trocken ausgebaut wird. Insbesondere die badischen Winger widmen dem Grauburgunder mehr als 10 % ihrer Anbauflächen. So kommen etwa 1.650 Hektar zusammen. Die Pfälzer steuern ebenso wie die Rheinhessen jeweils mehr als 1.000 Hektar bei, die Nahewinger etwa 200 Hektar.

Grauburgunder liefert recht gute Erträge und, wenn gewollt, hohe Mostgewichte. Die Dichtbeerigkeit erleichtert den Botrytisbefall zur Erzeugung edelsüßer Weine. Die Sorte ist wenig krankheitsanfällig und kaum frostempfindlich. Sie gedeiht besonders gut auf Lößterrassen, aber auch auf Kalkboden und steinigem Untergründen. Lehmige Böden sind weniger geeignet. Ertragsreduzierungen und effizientes Ausdünnen des Bestands sind gut möglich und werden vielfach praktiziert.

Der Grauburgunder wird gerne im Stahltank, im großen Holzfass, aber auch im Barrique mit biologischem Säureabbau ausgebaut. Grauburgunder werden meist trocken, mittelkräftig und etwas säurebetont,

Ruländer dagegen häufig als gehaltvolle Weine mit betonter Süße angeboten. Je nach Ausbaumethode und Qualitätsstufe ist das Farbbild blassgelb, goldgelb oder gar bernsteinfarben. Zugeordnet werden dem Grauburgunder insbesondere Duftaromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtige Aromen, die an Birne, Trockenobst und Rosinen, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern. Daneben treten aber auch vegetative Noten von grünen Bohnen oder Paprikaschoten auf.

Ein junger, leichter, trockener bis halbtrockener Grauburgunder ist als Sommerwein gut geeignet. Trockene Kabinettweine und Spätlesen harmonieren gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse. Barriqueweine zu intensiv schmeckenden Lammgerichten und leichten Wildgerichten, etwa Wildgeflügel oder Reh. Fruchtig-süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen passen besonders gut zu fettreichem Edelpilzkäse und zu Desserts mit Honig, Mandeln oder Marzipan.

Weißburgunder:

Elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine, aber auch leichte Sommerweine.

Der Blaue Burgunder (Pinot Noir) wird als Urform des Burgunders angesehen. Beim Grauburgunder handelt es sich um eine helle Knospenmutation des Blauen Spätburgunders, der Weiße Burgunder kann als Fortsetzung dieser Mutation über den Grauen Burgunder betrachtet werden. Bis zum Beginn der Traubenreife lassen sich diese drei echten Burgundersorten kaum unterscheiden, mit zunehmender Reife entwickeln sich die Ausprägung der Traubenfarbe und die Duft- und Geschmacksbestandteile. Nachweislich bekannt ist der Pinot Blanc seit dem 14. Jahrhundert.

Nicht nur hier zu Lande, sondern auch bei unseren Nachbarn ist der Weißburgunder vertreten. In Frankreich heißt die Sorte Pinot Blanc, in Italien Pinot Bianco, auch in Österreich, der Schweiz oder Slowenien ist die Sorte verbreitet. Die deutschen Winzer entdecken mehr und mehr den Wert dieser eleganten Rebsorte. 3.600 Hektar oder gut 3 Prozent der deutschen Rebfläche sind derzeit mit der Sorte bestockt, die überall dort gedeiht, wo es für den Riesling schon zu heiß ist. Seit mehreren Jahrzehnten beobachten wir einen stetigen Aufwärtstrend, eine Verdoppelung der Rebfläche innerhalb des letzten Jahrzehnts. Baden gilt mit mehr als 1.100 Hektar als eine Hochburg des Weißburgunders, ebenso die Pfalz mit mehr als 800 und Rheinhessen mit mehr als 700 Hektar. Erwähnenswerte Bedeutung besitzt der Weiße Burgunder auch an Nahe und Mosel (jeweils mehr als 200 ha).

Auch die Ansprüche des Weißburgunders an Boden und Klima deuten auf die Verwandtschaft mit dem Spätburgunder hin. Diese Ansprüche sind hoch: bevorzugt werden warme, möglichst tiefgründige und kräftige Böden sowie exponierte, trocken-warme Lagen. Die Sorte bereitet im Anbau wenig Probleme und kann durch eine lange Reifezeit hohe Mostgewichte erreichen.

Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas blass- bis hellgelb, im Duft zart und verhalten. Typisch ist sein leicht nussiges Aroma. Trocken ausgebaut passt er mit mittlerem bis kräftigem Körper und einer feinrassigen Säure zu vielen Speisen. Im Spät- und Auslesebereich werden auch Barriquefässer zum Ausbau benutzt.

Zudem sind edelsüße Weine und erfrischende Weißburgundersekte in begrenzter Anzahl verfügbar.

Elegante Weißburgunder in der trockenen Geschmacksrichtung, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine. Neben leichten Sommerweinen finden sich kraftvolle Abfüllungen bis hin zur trockenen Auslese. Nicht übertrieben alkoholreich besitzt der Weißburgunder ein dezentes Aroma, das häufig an grüne Nüsse, Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchte oder frische Ananas erinnert. Mäßiger Körper und eine angenehm erfrischende Säure zeichnen ihn als vielseitig verwendbaren Menüwein aus. Er ist damit gut geeignet zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel, oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein. Extraktreichere Varianten und Barrigueeweine passen auch zu Lamm oder zarten Gerichten vom Jungwild.

Rotweine

Spätburgunder:

Was der Riesling qualitativ für die Weißweine bedeutet, verkörpert der Spätburgunder oder Pinot Noir unter den Rotweinen: Weine für gehobene Ansprüche.

Die Rebsorte Spätburgunder oder Pinot Noir zählt zur Burgunderfamilie. Diese gehört wohl zu den frühesten aus den Wildreben im westlichen Mitteleuropa ausgelesenen Sorten. Karl der Dicke brachte die Sorte 884 an den Bodensee. Im 13. Jahrhundert wurde sie im Rheingau gepflanzt. Im 16. Jahrhundert stand sie vermutlich auch in der Pfalz. Im 18. Jahrhundert soll die Sorte aus dem Burgund an die Ahr gebracht worden sein. Einen Aufschwung erfuhr die Sorte vor 150 Jahren mit der Ausweitung der Sektproduktion, für die man reine Burgunderweinberge anpflanzte. Als Synonyme werden die Begriffe "Pinot Noir" und in Teilen Badens "Klevner" benutzt.

In Deutschland sind rund 11.800 Hektar Rebfläche mit der Sorte Spätburgunder bestockt, das entspricht einem Anteil von mehr als zehn Prozent an der Gesamtrebfläche. Winger und Verbraucher favorisieren die Sorte zunehmend. Seit Beginn der 90er Jahre wuchs die Spätburgunderfläche um mehr als 3.000 Hektar an. Die meisten Reben dieser Sorte stehen in Baden (fast 5.900 Hektar) - mit einem Schwerpunkt am Kaiserstuhl - und in der Pfalz (fast 1.600 Hektar). Daneben zählen Rheinhessen und Württemberg mit ebenfalls mehr als 1.200 Hektar sowie der Rheingau (400 ha) und die Ahr mit mehr als 300 Hektar zu den wichtigen Anbaugebieten für Spätburgunder.

Die edle und sehr alte Sorte verlangt viel Sorgfalt und stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. Am besten gedeiht sie in sogenannten Rieslinglagen, also besten Lagen. Sind die Wuchsbedingungen gut, läuft sie zur Hochform auf und lohnt die Mühe mit den schönsten Rotweinen der Welt.

Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein ausgebaut, teilweise auch mit einer gewissen Restsüße. Hin und wieder findet man auch Roséweine vom Spätburgunder und auch Sekt. Werden die Trauben nach der Lese sofort abgepresst, so lässt sich aus dem hellen Saft ein "Blanc de Noirs", ein Weißwein aus dunklen Trauben herstellen. Höhere Qualitäten bauen viele Produzenten auch im Barriquefass aus.

Spätburgunderweine schmecken vollmundig und samtig und haben ein fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel. Der typische Spätburgunder hat einen leicht süßlichen Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Bei Barriqueweinen kommen Vanille- Zimt-Anklänge hinzu. Man unterscheidet den klassischen und den modernen Typ. Traditionell wurden die besten Spätburgunder aus hochreifen Trauben gewonnen, waren nicht sehr farbintensiv, mild, gerbstoffarm und von rostroter Farbe. Neben diesem klassischen Typ gewinnt der moderne Spätburgunder mit kräftigem Rot, mehr Gerbstoff, weniger Säure und häufig

kurzer Lagerung im kleinen Eichenfass immer mehr an Bedeutung.

Spätburgunder Rotweine sind ideal für die kühlere Jahreszeit. Man trinkt sie chambriert auf 16 bis 18 Grad. Kräftige Varianten begleiten am besten Braten oder Wild oder auch eine Käseplatte. Weißherbst gefällt zu Vorspeisen und weißem Fleisch, in Auslesequalität auch als Aperitif.

Dornfelder:

Der Dornfelder hat Frucht, Gerbstoff und Wärme.

Längst ist die Neuzüchtung von vor 50 Jahren zu einem deutschen Rotweinklassiker gereift und erfreut sich seit Jahren einer immensen Nachfrage.

Der Dornfelder ist die erfolgreichste deutsche Neuzüchtung bei den Rotweinsorten. Seine Ursprünge führen nach Württemberg, in den Ort Weinsberg. Dort gab der Weinbaufachmann Imanuel Dornfeld den Anstoß zur Gründung der dortigen Weinbauschule. August Herold - er lebte von 1902 bis 1973 - züchtete dort bereits 1955 den Dornfelder. Dazu kreuzte er die Sorten Helfensteiner (eine Kreuzung aus Frühburgunder und Trollinger) und Heroldrebe (eine Kreuzung aus Portugieser und Lemberger). Es dauerte einige Jahre, bis sich die Sorte unter den Winzern etablierte. Anfänglich wurde sie zum Verschnitt mit hellen Rotweinen ("Deckrotwein") benutzt, um diesen eine dunklere Farbe zu geben, bis man das Potenzial des Dornfelders erkannte.

Mitte der siebziger Jahre, bis dahin gab es gerade mal 100 Hektar Dornfelder-Weinberge, begann sich die Sorte Dornfelder durchzusetzen. Heute sind 8.200 Hektar (deutschlandweit) mit der roten Neuzüchtung bestockt, mehr als acht Prozent der deutschen Rebfläche. Lediglich der Spätburgunder wird unter den roten Sorten noch häufiger angebaut. Längst ist die Neuzüchtung von vor 50 Jahren zu einem deutschen Rotweinklassiker gereift und erfreut sich seit Jahren einer immensen Nachfrage.

Es handelt sich um eine robuste, wenig anfällige Rebsorte. Sie neigt, lässt man ihrem Wachstumsdrang freien Lauf, zu hohen Erträgen. Deshalb schneiden viele Winger zu Beginn der Reifeperiode einige Trauben ab, um den Ertrag zu reduzieren und damit die Konzentration der Inhaltsstoffe auf die verbleibenden Trauben zu unterstützen. Die Trauben wachsen lockerbeerig und sind daher wenig faulnisgefährdet. Die Rebe stellt höhere Ansprüche an den Boden; so begnügt sie sich ungern mit sandigen oder steinigen Standorten. Zudem eignet sie sich nicht für allzu frostgefährdete Lagen.

Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein, teilweise auch halbtrocken ausgebaut. Es gibt zwei unterschiedliche Ausbaustile. Der erste betont die intensiven Fruchtaromen wie Sauerkirsche, Brombeere und Holunder und wird jung auf den Markt gebracht. So ist teilweise der neue Jahrgang bereits als Primeur zu kaufen. Andere Winger bauen den Dornfelder im großen oder kleinen Holzfass (Barrique) aus, betonen mehr die Gerbstoffe und Struktur des Weins und nehmen die Fruchtaromen zurück. Meist handelt es sich um gehaltvolle, geschmeidige und harmonische Weine. Unschwer ist der Dornfelder bereits an seiner tiefdunklen Farbe zu erkennen.

Dornfelder sind, wie andere kräftige Rotweine, natürlich ideal für die kühlere Jahreszeit, insbesondere, wenn sie etwas abgelagert sind. Sie passen dann auch zu kräftigem Braten, Wild oder Käse. Andererseits bereiten auch fruchtige Ausbauprodukte aus der letzten Ernte, im Sommer sogar leicht gekühlt, Trinkspaß.

*Wenn man nicht trinken kann
soll man nicht lieben*

*Doch sollt ihr Trinker euch
nicht besser dünken
wenn man nicht lieben kann
soll man nicht trinken.*

(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832)