

Kleines Wein-ABC

Ein kurzer, einfacher Überblick über Begriffe der "Weinsprache"

Assemblage: Komponieren eines Weins aus verschiedenen zueinander passenden Rebsorten oder Faßpartien der gleichen Rebsorte. Die Assemblage ist in der Champagne und im Bordeaux eine gängige Technik um einen harmonischen Wein zu erzeugen

Ausbau: Reifung des Weins im Holzfaß oder Edelstahltank bis zur Abfüllung

Ausbruch: Österreichisches Pendant zur deutschen Beerenauslese

Auslese: Deutsche Prädikatsstufe für meist süße bzw. edelsüße Weine

AVA: Abkürzung für kontrollierte Ursprungsgebiete in Kalifornien (American Viticultural Areas)

Balance: Bezeichnung eines ausgewogenen und harmonischen Weines

Barrique: Holzfaß aus Eiche mit 225l Inhalt, für das Bordeaux entwickelt und heute in der ganzen Welt gebräuchlich

Beerenauslese: Hochwertiger sehr rarere Wein aus edelfaulen Beeren

Biologischer Säureabbau: Auch malolaktische Gärung. Hierbei wird die scharfe Apfelsäure in weichere Milchsäure umgewandelt. Bei Rotweinen zwingend erforderlich bei Weißweinen optional. Hier wird die Säure gebraucht um den Wein nicht flach schmecken zu lassen

Blend: (engl.) Sortenverschnitt, siehe Assemblage

Bukett: Gesamtheit der Geruchseindrücke (Nase) eines Weines

Buttrig: Weinaroma, das an geschmolzene Butter erinnert. Oft im Chardonnay anzutreffen, der im Barrique ausgebaut wurde

Cassis: Typischer Duft von Cabernet Sauvignon und anderen Rotweinen nach schwarzer Johannisbeere

Cava: Bezeichnung für spanischen Schaumwein aus dem Penedès

Charakter: Eigenschaft eines eigenständigen Weines

Chateau: (franz.) Schloß, Weingut

Classico: Prädikat für Weine aus einer bestimmten Zone (Chianti Classico, Valpolicella Classico). Keine Qualitätsbezeichnung

Crianza: (span.) Bezeichnung für einen Rotwein der erst im dritten Jahr nach der Lese in den Handel kommen darf. Er muß mindestens sechs, im Rioja und Ribera del Duero 12 Monate im Eichenfaß ausgebaut worden sein

Cru: . Ausgezeichnete Weinbergslage

Dekantieren: Der Wein wird hierbei von der Flasche in eine spezielle Karaffe gefüllt. Der Wein wird dekantiert um junge Weine zu belüften bzw. alte Weine vom Depot zu trennen

Depot: Rotweintrub, der sich im Laufe der Reife am Flaschenboden absetzt. Kein Hinweis auf verdorbenen Wein. Vor dem Verzehr sollte die Flasche einige Zeit senkrecht stehen, damit sich das Depot am Flaschenboden absetzen kann. Beim anschließenden Dekantieren kann so der klare Wein vom Trub getrennt werden

DO: Spanische Bezeichnung für kontrollierte Ursprungsgebiete von Weinen

DOC: Italienische Bezeichnung für kontrollierte Ursprungsgebiete von Weinen

DOCG: Höchste Italienische Qualitätsbezeichnung. Die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung ist nur wenigen Weinen wie z.B. dem Barolo, Barbaresco, Chianti und Brunello di Montalcino vorbehalten

Edelstahltank: Seit ca. 1960 verwendetes Behältnis zum Ausbau und Vergärung des Weins. Hygienisch und geschmacksneutral erlaubt er durch entsprechende technische Maßnahmen die genaue Kontrolle der Gärtemperatur

Eiswein: Edelsüßer Wein aus gefrorenen Trauben. Die Lese muß bei mindestens minus sieben Grad erfolgen. Eiswein kommt in gefrorenem Zustand auf die Kelter. Durch das gefrorene Wasser in den Trauben ist die Säure und der Zucker hochkonzentriert

Extrakt: Alle nichtflüchtigen Stoffe im Wein, wie z.B. Zucker, Glycerin und Mineralsalze. Extrakt ist ein wichtiges Merkmal für Körperreichtum und deshalb ein Qualitätskriterium

Fruchtig: Aroma vieler junger Weiß und Rotweine. Mit zunehmendem Alter verlieren sich die fruchtigen Aromen und Reifenoten treten in den Vordergrund

Füllig: Alkohol und Körperreich

Grand Cru: Gesetzliche festgelegte Bezeichnung für die besten Chateaux-Weine aus dem Bordeaux oder dem Burgund. Die Einstufung als Grand Cru beruht auf der besten Weinqualität und der besten Weinbergslage

Grand Vin: (franz.) Großer Wein. Bezeichnung für den Hauptwein eines Chateaux. Die Bezeichnung Grand Vin ist weinrechtlich nicht geschützt

Grand Reserva: Spanische Bezeichnung für Rotweine, die fünf Jahre im Keller gereift sind, davon mindestens zwei Jahre im Holzfaß

Hart: Bezeichnung eines jungen Weins mit unreifen Tanninen

Holzgeschmack: Erwünschte Geschmackskomponente eines im Holzfaß ausgebauten Weins. Schnell als Vanille oder Röstton zu identifizieren

IGT: (ital.) Herkunftsbezeichnung italienischer Landweine

Jahrgang: Bezeichnung auf Weinetiketten mit der Angabe des Lesejahres

Kabinett: Niedrigste Kategorie deutscher Prädikatsweine

Keltern: Pressen oder mahlen der gelesenen Trauben vor der Vergärung

Körper: Alle Stoffe die dem Wein Gewicht und Geschmack verleihen

Komplex: Nuancenreiche, vielschichtige Weine

Leicht: Bezeichnung eines Weins mit niedrigen Alkohol und Extraktwerten

Lieblisch: süßer Wein mit mindestens 18, maximal jedoch 45 Gramm Restzucker

Milchsäure: In allen Rot und vielen Weißweinen anzutreffende Säure. Entsteht durch malolaktische Gärung, bzw. den biologischen Säureabbau

Nase: Bezeichnet den Geruch eines Weines

Oxidation: Reaktion mit Sauerstoff. Der Wein verändert seine Farbe, Weißweine werden z.B. rotbraun, riecht und schmeckt nach Madeira. Oxidation ist ein Weinfehler, der durch zu langem Kontakt (auch Überlagerung) mit Sauerstoff entsteht

Prädikatswein: Deutsches Weingesetz, das die Weine in Qualitätsweine ohne und mit Prädikat unterteilt. Die Prädikatshierarchie lautet: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein. Die Prädikate sind vom Mostgewicht abhängig.

Prüfnummer: Bestandteil auf dem Etikett eines jeden europäischen Qualitätsweins. Die Prüfnummer besagt, dass der Wein durch die Instanzen der Weinkontrolle gegangen ist.

Qualitätswein: Höchste Bezeichnung der europäischen Weingesetzgebung. Regionaler sowie lokaler Ursprung sind festgelegt. Ebenso der Alkoholgehalt, die Traubenzusammensetzung und die Mengengrenzung.

Reblaus: Insekt von ca. 1mm Größe das die Wurzeln des Rebstockes schädigt

Reinsortig: So wird ein Wein bezeichnet der aus einer Rebsorte erzeugt wurde

Reintönig: Typischer Duft und Geschmack einer Rebsorte

Reserva: (span. port.) Rotwein, mit mindestens dreijähriger Reife, davon ein Jahr im Holzfass. In Portugal wird so ein überdurchschnittlich guter Wein bezeichnet.

Riserva: (ital.) Wein, der erst nach dreijähriger Reife auf den Markt kommt. Er ist mindestens ein Jahr im Holzfaß gereift.

Sec, Secco, Seco: (frz. ital. span.) trocken

Spätlese: Bezeichnung für Prädikatswein. Aus vollreifen Trauben erzeugt

Spritzig: Weine mit einem Rest von Kohlensäure

Stoffig: andere Bezeichnung für Körperreich

Sur Lie: Lagerung auf der Hefe. Hierdurch wird der im Holzfaß ausgebaute Weißwein frischer und geschmacksintensiver.

Tafelwein: Weine der untersten Kategorie in Deutschland, an die nur geringe qualitative Anforderungen gestellt werden.

Tannin: So wird Gerbstoff bezeichnet. Ist auch z.B. im Tee enthalten. Tannine sind in jedem Wein enthalten. Bedeutend jedoch nur in Rotweinen. Tannine finden sich in der Beerenhaut, den Kernen und Stielen der Traube. Tannine verleihen dem Rotwein Alterungspotenzial. Weine mit reichen Tanninen sind: Cabernet Sauvignon, Syrah (Shiraz), Nebbiolo, Tannat, Sangiovese, Tempranillo. Pinot Noir ist dagegen ein tanninärmer Wein. Durch den Barriqueausbau erhält der Wein ebenfalls Tannine, da das Holzfaß Gerbstoffe an den Wein abgibt.

Temperaturkontrolle: Gezügelte Vergärung von Weinen. Die Temperatur im Gärbehälter wird durch technische Maßnahmen bei Weißweinen auf ca. 16 - 20 Grad und bei Rotweinen auf ca. 27 - 30 Grad gezügelt. Hierdurch werden im Duft und Geschmack reintonige Weine erzeugt.

Traubenzucker: Aus Glucose und Fructose bestehender wichtigster Bestandteil des Mostes. Der Gehalt an Traubenzucker nimmt während der Reifung der Trauben stetig zu, während der Gehalt an Säure parallel dazu abnimmt.

Trockenbeerenauslese: Höchste Stufe deutscher Prädikatsweine. Die konzentrierten und edelsüßen Weine werden aus rosinenartig geschrumpelten Beeren gewonnen, die meist per Hand aus der Traube geschnitten werden.

Unterlagsrebe: reblausresistentes Wurzelsystem und Stockansatz auf die dann die europäische Rebe gepfropft wird

Vanille: Typisches Aroma in Rot und Weißweinen die im neuen Barrique ausgebaut werden

Verschlossen: Zurückhaltender Duft in Weinen die nicht ihren Höhepunkt erreicht haben

Verschneiden: Auch Cuvée genannt. Es werden hierbei verschiedene Faßpartien oder Rebsorten gemischt und zu einem neuen Wein verarbeitet

Vollmundig: Mit ansprechendem Alkoholgehalt ausgestatteter körperreicher Wein

Weinstein: Kristalline Ablagerungen im Weißwein, die sich am Flaschenboden absetzen. Das Aussehen gleicht kleinen Glasscherben und ist kein Weinefehler. Ebenfalls beeinträchtigt er nicht den Geschmack

Weissherbst: Gebräuchliche Bezeichnung für einen deutschen Rotwein, der reinsortig aus roten Trauben gekeltert wurde

Winery: (engl.) Bezeichnung für eine Kellerei oder Weingut

Würzsorten: Auch aromatische Sorten genannt, wie z. B: Sauvignon blanc, Gewürztraminer, Muscat, Kerner, Scheurebe, Rieslaner, Müller Thurgau und gelber Muskateller

Zweitwein: So wird der Wein aus Frankreich genannt, der aus weniger guten Trauben oder von einem neuen Weinberg stammt