

# PFALZ!

## Die Weine der Pfalz

*Ihr Duft, ihr Geschmack, ihre Weinberge*



KARTE

AROMEN



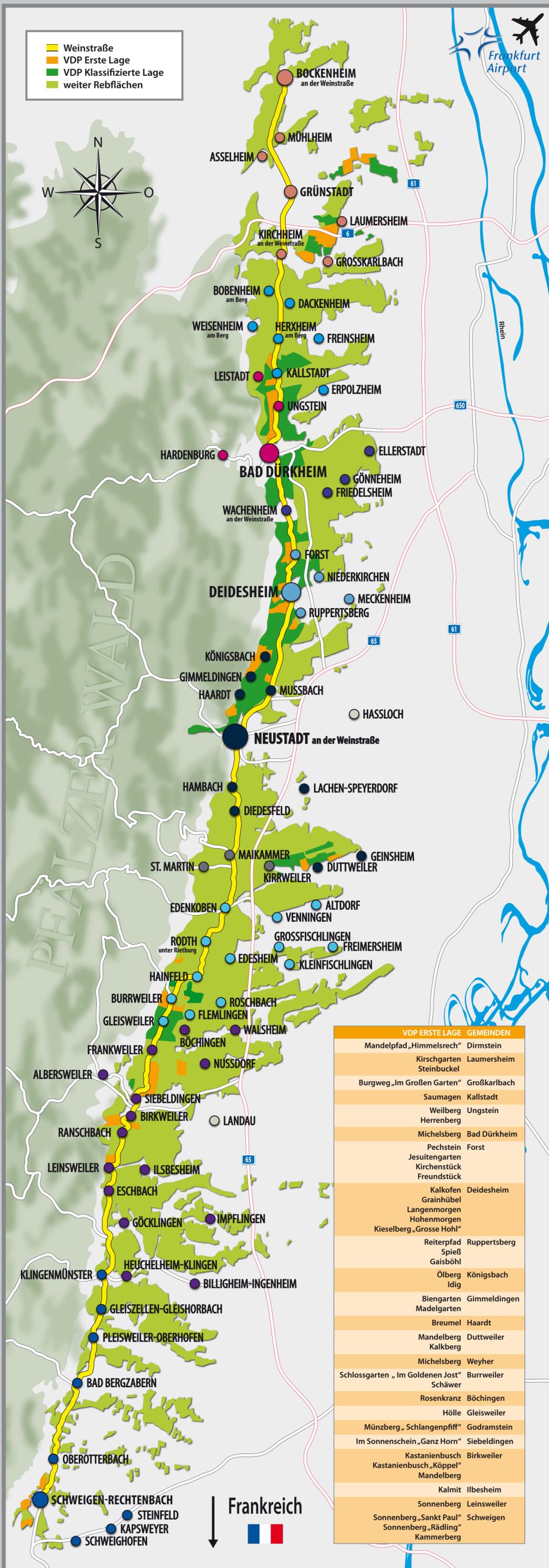
Zum Wohl. Die Pfalz.



[www.neustadt.eu](http://www.neustadt.eu)

### Die Deutsche Weinstraße

BOCKENHEIM > SCHWEIGEN



# Die Weine der Pfalz kennenlernen

## Die gesetzliche Klassifizierung deutscher Weine

Eines der wichtigsten Qualitätskriterien für deutsche Weine ist die Qualitätsstufe. Diese muss auf jedem Weinetikett zu finden sein. In Deutschland wird zwischen Tafel-, Land- und Qualitätsweinen bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.) unterschieden. Letztere tragen zusätzlich noch die Prädikate Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein.

### TAFELWEIN

Weine mit dem geringsten Qualitätsanspruch

### LANDWEIN

die gehobene Stufe des Tafelweins, mit schärferen Bedingungen

### QUALITÄTSWEIN BESTIMMTER ANBAUGEBIETE (QBA)

Der überwiegende Anteil deutscher Weine sind Q.b.A.-Weine, mit noch höheren Qualitätsanforderungen.

### QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT (QMP) Für Qualitätsweine mit Prädikat gelten die höchsten Anforderungen

Es gibt sechs verschiedene Prädikate, die je nach Rebsorte und Anbaugbiet unterschiedliche Mindestmostgewichte (Oechslegrade) erreichen müssen. Diesen Weinen darf kein Zucker mehr zugesetzt werden. Die Prädikate in aufsteigender Reihenfolge:

### KABINETT:

feine, leichte Weine aus reifen Trauben mit geringem Alkoholgehalt. Minimum 70-80° Oechsle. Wird trocken oder lieblich ausgebaut.

### SPÄTLESE:

reife, elegante Weine mit feiner Frucht, die etwas später geerntet werden. Minimum 80-90° Oechsle.

### AUSLESE:

edle Weine aus vollreifen Trauben, unreife Beeren werden ausgesondert. Minimum 90-100° Oechsle.

### BEERENAUSLESE:

volle, fruchtige Weine aus überreifen, edelfaulen Beeren. Minimum 125-150° Oechsle und Mindestalkohol 5,5° Vol. %.

### TROCKENBEERENAUSLESE (TBA):

aus rosinenartig eingeschrumpften, edelfaulen Beeren. Süßer und honigartiger Geschmack. Minimum 150-154° Oechsle und Mindestalkohol 5,5° Vol. %.

### EISWEIN:

aus Trauben, bei denen das gleiche Mindestmostgewicht wie bei einer Beerenauslese erreicht wurde. Die Trauben werden in gefrorenem Zustand bei mindestens -7°C gelesen und gefroren gekeltert. Minimum 110-128° Oechsle und Mindestalkohol 5,5° Vol. %.



RIESLING

ist die mit Abstand bedeutendste Rebsorte der Pfalz. Die Pfalz ist gar weltweit das größte Anbaugbiet für Riesling. Der "König der deutschen Weißweine" besticht durch Frucht und Klasse; sein Duft erinnert an Äpfel, Pfirsiche und Zitrusfrüchte. Die erfrischende Säure macht ihn besonders lebendig und sorgt mit dafür, dass sich auch eine Lagerung mit Reifeentwicklung lohnt.



SILVANER

zählt zu den bekanntesten Standardrebsorten der Region. Er ist der Rubenstyp unter den Weinen und präsentiert sich saftig, vollmundig und herrlich rund. Der Silvaner ist durch seine vergleichsweise „neutrale“ Art ein süffiger Schoppenwein und ein sehr anpassungsfähiger Tischgenosse, den man zu leichten, aber auch zu kräftigeren Speisen reichen kann.



GEWÜRZTRAMINER

Gehört zu den traditionsreichen Rebsorten, die schon die Kurfürsten der Pfalz zum Anbau empfahlen. Der rund 400-jährige Traminerweinberg im südpfälzischen Rhodt unter Rietburg gilt als einzigartiges Denkmal der Weinkultur. Die bukttreiche Rebsorte ist trocken oder edelsüß ein Genuß - zu Käse, Geflügel, würzigem Braten.



MÜLLER-THURGAU/RIVANER

ist im pfälzischen Rebsortenspiegel nicht wegzudenken. Müller-Thurgau-Weine von hier sind leicht, mild, ausgewogen und vollmundig, mit fruchtigem Bukett und zartem Muskat-Ton. Ein sanfter Begleiter zu leichten Speisen. Trocken ausgebaut heißt er oft Rivaner.



SCHEUREBE

zählt ebenfalls zur Kategorie der Bukettweine. Ihr Aroma erinnert oft an schwarze Johannisbeeren. Helle Fleischspeisen und Geflügel vertragen sich gut mit dieser Rebsorte, wenn sie trocken oder halbtrocken ausgebaut wird. Das Spiel von zartem Schmelz und beachtlicher Säure macht Auslesen und noch höhere Prädikate der Scheurebe zu interessanten Aperitifweinen.



WEISSBURGUNDER

erfreut sich in der Gunst des Publikums immer größerer Beliebtheit. Die Renaissance dieser Rebsorte wird durch die hervorragende Eignung als Sektgrundwein und seine mildere Säure begründet. Er ist vielseitig und ein universeller Begleiter zum Essen.



GRAUBURGUNDER

oder Ruländer können körperreich, voll, mollig oder auch markant und eher schlank ausgebaut sein. Der Pfälzer Apotheker Johann Seeger Ruland hat die Rebsorte 1711 in einem verwilderten Garten in Speyer gefunden. Edelsüß ist er ein guter Aperitif oder Dessertwein. Trocken passt er zu vielen Gerichten und ist ausgeprägt elegant.



KERNER

Kreuzung von Trollinger und Riesling. Aromatisch, fein mit Duft nach Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern. Der Wein hat eine schöne Struktur, leichte Muskatnußtöne, ist frisch und intensiv am Gaumen.



SAUVIGNON BLANC

ist der Newcomer unter den Pfälzer Weißweinen mit ungewisser Herkunft, aber großer Zukunft. International ist die Rebsorte die zweitwichtigste weiße Rebe nach Chardonnay. Sortenrein ausgebaut besticht der Wein durch Frische mit pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen und einem besonderen Mineralton.



SPÄTBURGUNDER

gilt als eine der weltweit besten Rotweine. Unterschiedlich ausgebaut können die Weine eher jugendlich, fruchtig und säurebetont sein; dann gibt es den eher entwickelten, zarten, runden Typ oder die im Holzfass gelagerte Variante mit Vanille-Zimt-Anklängen und großem Potential. Aristokratisch, rubinrot, einmalig.



CABERNET SAUVIGNON

die international bekannte Bordelaiser Rebsorte wird mittlerweile auch in der Pfalz vermehrt angebaut: Duft von Schwarzen Johannisbeeren, dazu ein feiner Geruch von Zedernholz und eine tiefdunkle Farbe. Konzentrierte Fruchtgeschmack mit tragendem Tannin- und Säurerüst.



DORNFELDER

Ist die erfolgreichste neue Rotweinsorte: 1955 aus einer Kreuzung von Helfensteiner und Heroldrebe hervorgegangen werden die tiefroten, kräftigen Rotweine wegen ihrer südländischen Note, ihrer beerigen Aromen, ihrer Struktur hochgeschätzt.