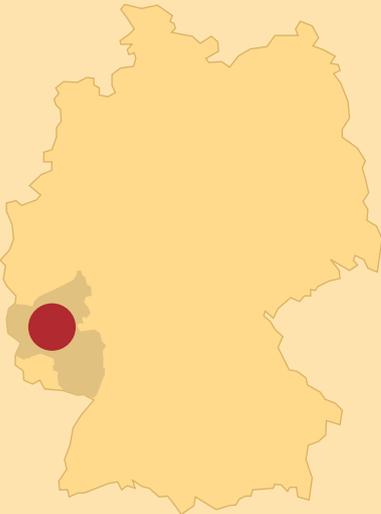
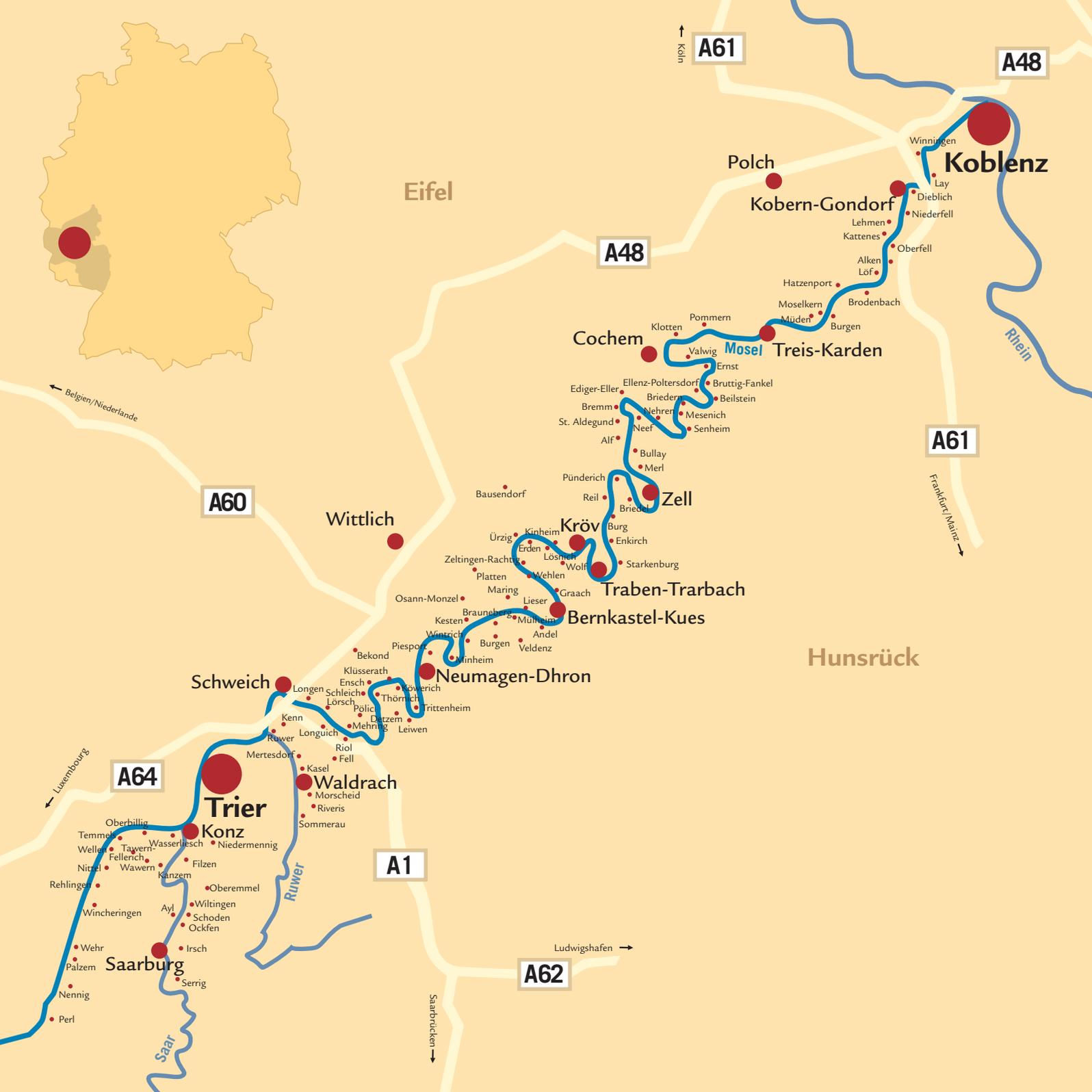


DAS WEINANBAUGEBIET MOSEL



MOSEL
WEINKULTURLAND





Belgien/Niederlande

Luxembourg

Köln

A61

A48

Koblenz

Polch

Kobern-Gondorf

A48

Cochem

Mosel Treis-Karden

Rhein

A61

A60

Wittlich

Kröv

Zell

Kinheim

Traben-Trarbach

Bernkastel-Kues

Hunsrück

Schweich

Neumagen-Dhron

A64

Trier

Waldrach

A1

Konz

Saarburg

A62

Ludwigshafen

Saarbrücken

INHALT

Einleitung.....	5
Das Weinanbaugebiet Mosel.....	6
Geologie der Weinbergsböden.....	8
Rebsorten.....	10
Weine und Qualitätsstufen.....	12
Saar.....	14
Ruwer.....	15
Obermosel.....	16
Mittelmosel.....	17
Terrassenmosel.....	18
Weitere Informationen.....	19

IMPRESSUM

Herausgeber/Copyright:	Moselwein e.V. Gartenfeldstraße 12 a D-54295 Trier Tel. 0049 (0) 651 - 710 280
Redaktion:	Moselwein e.V. Ansgar Schmitz
Fotografie:	Christopher Arnoldi, Veldenz Deutsches Weininstitut, Mainz Klara Prämassing, Winingen Hermann Schausten, Zell
Gestaltung:	Christopher Arnoldi, Veldenz Dietz & Partner, Trier (Corporate Design) Prof. Burgard, Trier (Logo)
Druck:	Druckerei Schmekies, Konz

2000 JAHRE WEINKULTUR 2000 JAHRE STEILLAGENWEINBAU

Die Weinberge an der Mosel und ihren Nebenflüssen prägen ein einmaliges Landschaftsbild. Sie stellen das größte zusammenhängende Steillagenweinanbaugebiet der Welt dar. Die Grundlage für den Weinbau an den steilen Hängen reicht weit zurück in die Erdgeschichte: Die Böden aus dunklem, mineralreichem Schiefer, auf denen vor allem die herausragende Weißweinrebe Riesling wächst, sind vor rund 400 Millionen Jahren im Zeitalter des Devon entstanden.

Schon vor 2000 Jahren haben die Menschen im Moselland das Potenzial dieser besonderen geologischen, topographischen und mikroklimatischen Situation erkannt und die steilen Südhänge der Flusstäler für den Weinbau genutzt: der Beginn einer einzigartigen Weinkulturlandschaft, die über die Jahrhunderte und Jahrtausende immer weiterentwickelt wurde und die Flusstäler bis heute prägt.

Seit dem späten 19. Jahrhundert nimmt die Rebsorte Riesling in den Weinbergen der Region den ersten Platz ein – und dies mit gutem Grund. Die Steillagen-Rieslingweine von Mosel, Saar und Ruwer spiegeln mit ihrem besonderen Charakter das Terroir – die Verbindung von Boden, Klima, Rebe und Winzerhandwerk – wider: Mineralische, feinfruchtige und bekömmliche Weißweine sind das Kennzeichen des Weinanbaugebietes Mosel. Weine, die besonders gut zu einem modernen Lebensstil und zur leichten Küche mit internationalen Einflüssen passen.

Diese Broschüre gibt Ihnen die wichtigsten grundlegenden Informationen über das Weinanbaugebiet Mosel, seine Geschichte, Geologie, Rebsorten und Weinstile. Über die Lektüre hinaus warten spannende Wein-Entdeckungen auf den Weinfreund. Denn Probieren geht bekanntlich über Studieren. So soll diese Broschüre Anregung für den bewussten Genuss der Mosel-Weine sein, die in vielen Ländern der Welt in Handel und Gastronomie erhältlich sind.

Für Ihre ganz persönliche Entdeckungsreise in unser Weinkulturland, zu den Weinbergen und Winzern empfehlen wir unsere Film-DVD „Mosel.Saar.Ruwer. Entdecken und Genießen“ sowie unseren Weinreiseführer mit vielen Adressen von Weingütern, Weinstuben und Übernachtungsmöglichkeiten auf Winzerhöfen.

Viele weitere interessante und nützliche Informationen sowie 100 Weinempfehlungen aus unserer Jahresauswahlprobe bieten Ihnen die Internetseiten www.weinland-mosel.de.



DAS WEINANBAUGEBIET MOSEL GEOGRAFIE UND GESCHICHTE

Das Weinanbaugebiet Mosel gilt als die älteste deutsche Weinregion und gehört zu den klassischen Weinbaugebieten Europas. Das Anbaugebiet liegt im Westen Deutschlands zwischen deutsch-französischer Staatsgrenze und dem Rhein. Die Rebflächen befinden sich entlang des rund 250 Kilometer langen Flusslaufes der Mosel auf deutschem Gebiet sowie an den Unterläufen ihrer Nebenflüsse Saar und Ruwer, die jeweils eigene weinbauliche Bereiche bilden.

Die Flüsse haben sich tief in das Rheinische Schiefergebirge eingegraben und damit die geologischen und klimatischen

Voraussetzungen für den Weinbau geschaffen. Durch die geschützte Lage des Moseltales zählt das Gebiet zu den wärmsten Klimazonen Deutschlands. Die Wärmespeicherung der Flüsse verhindert Fröste. Die Temperaturschwankungen sind gering: Mäßig kalte Winter und angenehm warme Sommer mit ausreichend Niederschlägen sind die Regel. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei etwa 10 Grad Celsius. Das gemäßigte Klima um den 50. Breitengrad beschert der Mosel eine extrem lange Vegetationsperiode von April bis Oktober. In manchen Jahren können die Trauben bis in den November reifen.

Zahlreiche archäologische Funde und historische Dokumente belegen, dass bereits im ersten Jahrhundert nach Christus

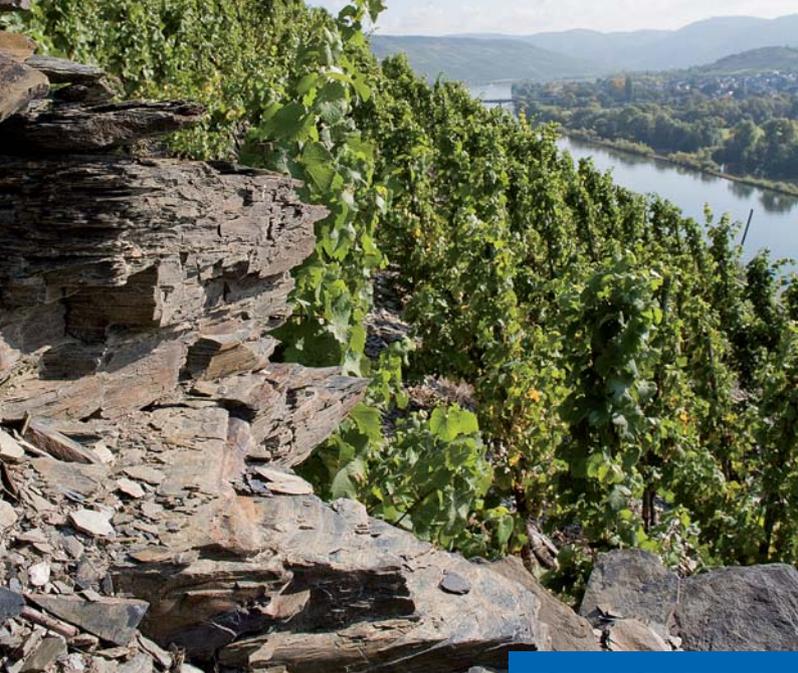


die Römer Reben an den steilen Hängen der Flusstäler anbauen. Die keltischen Einwohner der Region schätzten bereits um 500 vor Christus den Wein als Genussmittel. Ob sie schon Weinreben anbauen, ist nicht belegt, wird aber vermutet. Römische Legionen eroberten um 50 vor Christus das Moselland. Im Jahr 17 vor Christus wurde die Stadt Trier (Augusta Treverorum) gegründet. Die steigende Nachfrage der wachsenden militärischen und zivilen Bevölkerung führte in der römischen Zeit wohl zur Anlage von Rebflächen in großem Stil. Trier hatte in der Spätantike zeitweise rund 60.000 Einwohner und war als Kaiserresidenz eine der Hauptstädte des römischen Reiches. Entlang der gesamten Mosel fanden Archäologen die Reste römischer Landgüter, Tempelanlagen, Raststätten und Kastelle sowie zahlreicher Kelteranlagen am Fuße steiler Weinbergslagen.

Nach dem Ende des Römischen Reiches übernahmen vor allem die Klöster eine zentrale Rolle in der Weiterentwicklung des Weinbaus. Im Hochmittelalter brachte der Zisterzienserorden sein Weinwissen aus Burgund an die Mosel. Der letzte Trierer Kurfürst, Erzbischof Clemens Wenzeslaus von Sachsen, verfügte im 18. Jahrhundert Maßnahmen zur Förderung des Qualitätsweinbaus, die vor allem den Rieslinganbau förderten und damit bis heute die Region prägen. Nach der Französischen Revolution brachte die Säkularisierung durch Napoleon Bonaparte Anfang des 19. Jahrhunderts das Ende des

klösterlichen Weinbaus, die Besitzungen der Abteien gingen an adelige und bürgerliche Besitzer über. Nach einer schwierigen Phase in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts – die große Not der Winzer beeinflusste auch den 1818 in Trier geborenen Karl Marx in der Entwicklung seiner Thesen – brachte das späte 19. Jahrhundert dem Mosel-Weinbau eine große Blütezeit. Die Steillagen-Rieslinge waren die begehrtesten und teuersten Weißweine der Welt und wurden an den Höfen der Monarchen von London bis St. Petersburg und in den Spitzenrestaurants von Berlin bis Paris genossen – zu höheren Preisen als die berühmtesten der Chateaux von Bordeaux und Burgund.

Die große Nachfrage nach fruchtigen Weißweinen brachte dem Gebiet nach dem Zweiten Weltkrieg eine weitere Blütezeit. Die Rebfläche wuchs von 7500 Hektar Ende der 1950er auf 12.300 Hektar Anfang der 1990er Jahre. Neben Riesling wurden verstärkt andere Rebsorten gepflanzt. Heute bewirtschaften knapp 5000 Winzer rund 9000 Hektar Reben. Die Mosel ist fünfgrößtes der 13 deutschen Weinanbaugebiete. Der Steillagen-Riesling erlebt seit einigen Jahren eine Renaissance. Er steht heute auf rund 5300 ha (60 %). Lange nicht genutzte Steilhänge wurden in den vergangenen Jahren wieder mit Riesling bepflanzt. Die besondere Kombination von Schiefergestein, Klima, Rebsorte und 2000-jähriger Winzertradition erbringt auch heute weltweit begehrte, elegante und mineralische Weine von einzigartigem Charakter.



DEVONSCHIEFER UND MUSCHELKALK GEOLOGIE DER WEINBERGSBÖDEN

Prägend für den besonderen Charakter der Weine von Mosel, Saar und Ruwer sind die Gesteine und Böden. Der „Grundstein“ für den Moselweinbau wurde bereits vor 400 Millionen Jahren gelegt. Im Zeitalter des Devon befand sich im heutigen Moselland ein Ur-Ozean, in dem sich riesige Sedimente bildeten. Diese Ablagerungen waren mehrere Kilometer hoch. Als die Ur-Kontinente Gondwana und Laurussia in Folge tektonischer Bewegungen zusammenstießen, wurden die Grundlagen der heutigen Bodenformationen geschaffen. Der Ur-Ozean wurde zwischen den Kontinentalplatten zusammengeschoben, der Meeresboden unter enormem Druck und hohen Temperaturen zusammengepresst. Die Sedimente wurden zu Schiefer, der schließlich zu einem Gebirge aufgefaltet wurde. So entstand das Rheinische Schiefergebirge, das damals Teil eines Gebirgszuges war, der die halbe Erde umspannte, vom heutigen Nordamerika bis nach Tschechien.

Im Laufe der Jahrtausende wurde das Gestein immer wieder erodiert, gefaltet, das Schiefergebirge eingeebnet, wieder gehoben. Vor 15 Millionen Jahren begann die Ur-Mosel, diese Landschaft zu formen. Das zunächst breite und geradlinige Flussbett wurde in den jüngsten 2,6 Millionen Jahren mit Hebungen des Schiefergebirges immer tiefer. Es bildete sich der stark mäandrierende Flusslauf, der bis heute diese einzigartige Landschaft prägt. Durch das Einschneiden der Mosel und ihrer Nebenflüsse entstanden die Täler mit steilen Hängen. Wegen der zahlreichen Flussbiegungen finden sich die Südhänge,

die seltenen Pflanzen und Tieren Lebensraum bieten, einmal auf der rechten, einmal auf der linken Flussseite. Dank der günstigen Sonneneinstrahlung bieten sie ideale Bedingungen für den Anbau von Weinreben.

Die Hälfte der Weinbergsflächen befinden sich auf devonischem Schiefer: an Saar, Ruwer und der Mittelmosel von Trier bis Zell. Das kalkfreie Gestein prägt den Rieslingwein, der hier so mineralisch ausfällt wie nirgendwo sonst. Das 400 Millionen Jahre alte Gestein verwittert sehr leicht, die Bestandteile zerfallen und bereichern den Boden, werden im Grundwasser gelöst und von den Reben aus dem Boden aufgenommen. Je nach Lage findet sich häufig purer Schiefer in allen Schattierungen von grau, blau über braun bis rötlich, häufig mit hohem Steinanteil, aber auch vermischt mit Lehm. Der Schiefer ist oft so feinblättrig, dass er von Hand zerbrochen werden kann. Eine weitere wichtige Eigenschaft des Schieferbodens ist die Wärmespeicherung. Dies ist besonders in den kühlen Herbstnächten ein Vorteil.

Vorherrschend ist der dunkle Devonschiefer. Roter Schiefer kommt nur am Beginn der Mittelmosel, bei Schweich, als Weinbergsboden vor. Eine Besonderheit ist das Rotliegend, ein Gestein vulkanischen Ursprungs, das in Folge von Magmaflüssen in der Wittlicher Senke vor rund 250 Millionen Jahren entstand. Im Mosel-Weinbau gibt es dieses Gestein, auch Rhyolith genannt, nur in Ürzig.

Die Gesteine und Böden der heutigen Terrassenmosel zwischen Zell und Koblenz waren einst Sandstrände und Wattbereiche des Ur-Ozeans. Diese sandigen Sedimente wurden zu Sandstein gepresst. Quarzitisches Sandsteine mit Silt- bzw. Schluff- und Tonschiefer bilden heute den größten Teil der Böden am unteren Lauf der Mosel. Die Meeresbereiche mit Lebewesen, wie Korallenbänke, wurden zu kalkhaltigen Sandsteinen, die – ebenfalls mit Silt- und Tonschiefer – einige Lagen der Terrassenmosel prägen.

Ganz anders sieht es am oberen Lauf der deutschen Mosel aus, wo der Fluss die Grenze zu Luxemburg bildet. Dieser Teil des Weinbaugebietes ist geologisch dem Pariser Becken näher als dem Rheinischen Schiefergebirge. Vor 243 Millionen Jahren gab es dort ein flaches Muschelkalkmeer. Aus muschelreichen Ablagerungen und durch Flüsse in das Meer eingetragenen kalkreichen Ton, Silt bzw. Schluff und Sand entstanden Dolomitbänke. Muschelkalk und Mergel mischten sich zu den heutigen Böden. Dolomitmäandrieren prägen vielerorts das Gesicht der Obermosel. Auf den kalkhaltigen Böden gedeihen vor allem Elbling sowie Burgundersorten.

In den Flussauen lagerten die Mosel und ihre Nebenflüsse Kies- und Sandmischungen ab, sogenannte Flussterrassensedimente. Diese sind Grundlage der Weinbergsböden in flacheren Lagen, wo häufig Müller-Thurgau und Burgundersorten angebaut werden.



WICHTIGSTE REBSORTEN

Riesling (60 Prozent der Rebfläche)

Riesling, die „Königin der weißen Reben“, wird seit dem Mittelalter an Mosel, Saar und Ruwer angebaut. Die Trauben reifen spät und ergeben feinfuchtige, rassige und elegante Weine, die wie kein anderer Weißwein den Charakter ihrer Herkunft – das „Terroir“ – widerspiegeln. Duft und Geschmack sind häufig von den Aromen weißer Früchte wie Apfel, Birne, Pfirsich sowie von Blüten und Kräutern geprägt. Bei sehr reifen Weinen sind die Aromen gelber Früchte wie Aprikose, Mirabelle, Ananas und Lychee typisch, edelsüße Weine erinnern häufig an exotische Früchte wie Mango und Maracuja sowie an Rosinen und Honig. Der vielseitige Riesling ergibt Weine aller Geschmacks- und Qualitätsstufen: Vom feinherben Qualitätswein bis zum mineralisch-trocken Spitzengewächs, vom fruchtig-leichten Kabinett bis zu edelsüßen Auslesen, Beerenauslesen und Eiswein. Die Lagerfähigkeit hochwertiger Rieslingweine ist enorm.



Müller-Thurgau (Rivaner; 14,5 Prozent)

Die Kreuzung aus Riesling und Madeleine Royale ist zweitwichtigste Rebsorte des Gebietes. Die Fruchtsäure dieser Sorte ist weniger stark ausgeprägt, die Trauben ergeben milde Weine. Im Bukett des Müller-Thurgau ist ein Muskatton typisch. Im modernen Ausbaustil wird der Wein auch als Rivaner bezeichnet, der meist trocken oder halbtrocken ausgebaut wird und frische, fruchtige sowie Kräuter-Aromen aufweist.



Elbling (6,4 Prozent)

Diese Rebe war im Mittelalter in ganz Deutschland weit verbreitet. Heute wird sie in größerer Ausdehnung nur noch an der Mosel, vorwiegend auf den Muschelkalkböden der Obermosel sowie im Raum Cochem angebaut. Elbling-Weine sind spritzig, frisch und unkompliziert. Sie eignen sich sehr gut für die Sekterzeugung. Eine Mutation ist der Rote Elbling, dessen Trauben zu rosé-farbenem Wein und Sekt verarbeitet werden können.



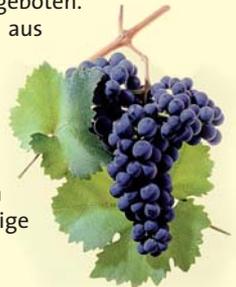
Blauer Spätburgunder (4 %)

International als Pinot noir bekannt, eine der edelsten Rotweinreben der Welt. Die Trauben ergeben fruchtige, elegante und komplexe Rotweine. Seit den späten 1980er Jahren haben viele Winzer die alte Rotweintradition der Mosel wieder belebt. Nicht nur auf den Kalkböden der Obermosel, auch auf Schiefer wachsen interessante Spätburgunder-Rotweine, die oft auch im kleinen Holzfass (barrique) ausgebaut werden. Zudem werden Spätburgunder als Rosé und – hell gekeltert – als Weißherbst oder „Blanc de noirs“ angeboten. Ebenfalls sehr beliebt sind Rosé-Sekte aus Spätburgunder.



Dornfelder (3,8 Prozent)

Diese noch relativ junge Kreuzung aus Helfensteiner und Heroldrebe hat sich an der Mosel zur zweitwichtigsten roten Rebsorte entwickelt. Sie ergibt kräftige Rotweine von intensiver Farbe.



Weißer Burgunder (2,7 Prozent)

Diese Mutation des Spätburgunders, auch Weißburgunder oder Pinot blanc genannt, bringt geschmeidige und elegante, kräftige Weine hervor. Der Weißburgunder ist ein gefragter Wein und für viele Winzer eine wichtige Ergänzung ihres Angebots. Neben dem Weißen Burgunder wird auch dessen Verwandter „Grauer Burgunder“ (als Pinot Gris oder Pinot Grigio bekannt) angebaut.



Weitere weiße Rebsorten an Mosel, Saar und Ruwer, die aber nur eine untergeordnete Rolle spielen, sind Kerner, Chardonnay, Auxerrois, Bacchus, Ortega, Optima, Reichensteiner und Findling.

An roten Rebsorten sind in geringem Umfang auch Regent, Frühburgunder, Schwarzriesling, Cabernet Sauvignon und Merlot im Anbau.



WEINE UND QUALITÄTSSTUFEN

Mineralische, fruchtige Weißweine mit moderatem Alkoholgehalt sind das Kennzeichen des Weinanbaugebietes Mosel. Weine, die besonders gut zu einem modernen Lebensstil und zur leichten Küche mit internationalen Einflüssen passen. Die fruchtigen Weißweine aus den steilen Weinbergen an Mosel, Saar und Ruwer sind hervorragende Begleiter zu Fischgerichten und asiatischer Küche.

Dank der Böden und der langen Reifephase sind die Weine von einer charakteristischen Mineralität geprägt. Den Winzern gelingt es, leichte Weine mit verhältnismäßig wenig Alkohol und dennoch vollem Geschmack zu erzeugen. Selbst die kräftigeren trockenen Weine wirken aufgrund der Mineralität fein und elegant.

Die mineralisch-trockenen Steillagen-Rieslingweine mit dezenten Fruchtaromen von hellen Früchten wie Apfel, Birne und Pfirsich sind ideale Essensbegleiter zur leichten Küche mit Fisch, Geflügel und Salaten. Halbtrockene und dezent süße Mosel-Rieslinge passen hervorragend zu würzigen Speisen und intensiven Saucen, während edelsüße Weine mit ihren exotischen Fruchtaromen aromatischen Käse und Süßspeisen begleiten. Vor allem nach einigen Jahren Flaschenreife harmonieren süße Mosel-Rieslinge bestens zu kräftigen Gerichten, zum Beispiel zu Gänseleber oder zu Wild.

Riesling ist nicht die einzige Spezialität der Moselaner: Eine Besonderheit der Mosel ist die alte Rebsorte Elbling. Sie erbringt frische, trockene und unkomplizierte Tropfen, die sehr gut zu Fischgerichten und Meeresfrüchten sowie zu einer deftigen Winzervesper oder Brotzeit passen.

Der Rivaner (Müller-Thurgau) ist ein fruchtig-trockener Wein, der vor allem zur leichten Küche passt und gerne als Sommerwein genossen wird. Die weichen und geschmeidigen Weiß- und Grauburgunder sind gehaltvolle Weine zu kräftigeren Gerichten.

Aus der Rebsorte Spätburgunder keltern die Winzer sowohl elegante Rotweine als auch fruchtigen Rosé und „Blanc de noirs“ (weißgekelterte rote Trauben). Kräftige, dunkle Rotweine werden aus den Neuzüchtungen Dornfelder und Regent, aber auch aus französischen Sorten wie Merlot und Cabernet Sauvignon produziert.

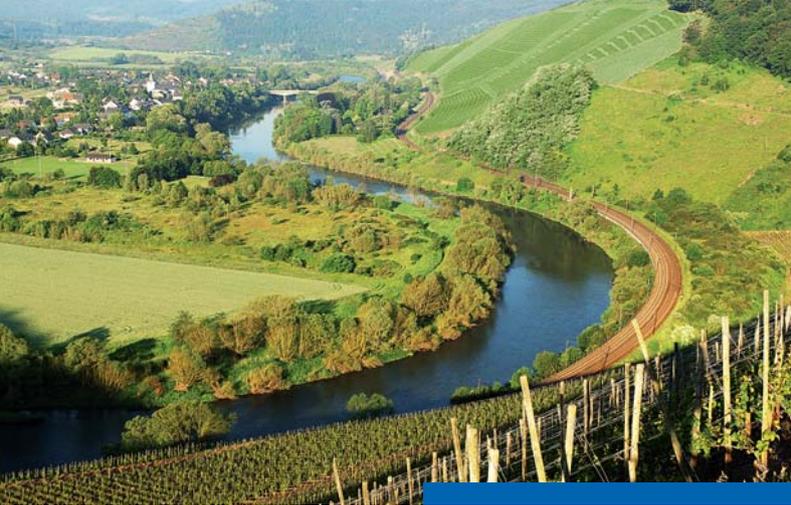
Weine des „bestimmten Anbaugebietes“ (b.A.) Mosel werden in allen Qualitätsstufen angeboten, vom Qualitätswein b.A. (QbA) bis zu den hochwertigsten Prädikatsweinen. Kabinett heißt die erste Stufe der Prädikatsweine, gefolgt von Spät- und Auslese. Spätlesen werden aus hochreifen Trauben gewonnen, bei Auslesen werden einzelne Beeren „ausgelesen“. Raritäten sind die Beeren- und Trockenbeerenauslesen, die aus eingeschrumpften und eingetrockneten Beeren hergestellt werden. Hier spielt die Edelfäule, Botrytis, eine wichtige Rolle, denn dieser Pilz befällt die Trauben im Herbst und entzieht ihnen Wasser. Fruchtsüße und andere Inhaltsstoffe werden konzentriert. Eiswein wird aus gefrorenen Trauben gekeltert, so dass ebenfalls der Wasseranteil in den Beeren reduziert wird.

Auch bei den Geschmacksrichtungen bieten die Winzer das ganze Spektrum: von trockenen Weinen über halbtrockene und feinherbe Gewächse bis zu edelsüßen Raritäten. International bekannt sind die mineralischen, eleganten Steillagen-Rieslinge mit dezenter natürlicher Fruchtsüße, allen voran die leichten Kabinettweine und die fruchtigen Spätlesen.

Edelsüße Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen haben im Anbaugebiet große Tradition. Sie erzielen bei Auktionen Preise von bis zu mehreren Tausend Euro pro Flasche. Die edelsüßen Riesling-Raritäten haben eine enorme Lagerfähigkeit. Selbst nach Jahrzehnten bieten diese Spitzengewächse noch hohen Trinkgenuss.

Die meisten Weinerzeuger bieten Schaum- und Perlweine an. Vor allem Riesling und Elbling sowie Burgundersorten, werden zu Winzersekt und Crémant hervorragender Qualität veredelt. Der in der traditionellen Methode der Flaschengärung erzeugte Winzersekt (mindestens neunmonatiges Hefelager) ist nicht nur ein hervorragender Aperitif, er eignet sich auch als Begleiter vieler Speisen.

Rieslinge von Mosel, Saar und Ruwer finden sich auf den Weinkarten der besten Restaurants von Berlin, London, Amsterdam, New York oder Las Vegas, und auch in Italien, Spanien und Frankreich werden diese Weine zunehmend von Genießern als vielseitige Essensbegleiter geschätzt.



DIE SAAR

An der Saar wird Weinbau ausschließlich auf rheinland-pfälzischem Gebiet zwischen Serrig und Konz an der Mündung der Saar in die Mosel betrieben. Die Weinberge des weinbaulichen Bereiches Saar befinden sich häufig an den Südhängen von Seitentälern. Der Boden ist vorwiegend dunkler Devon-schiefer. In einigen Lagen findet sich auch Diabas, ein Gestein vulkanischen Ursprungs.

Die Rebfläche an der Saar ist in den vergangenen Jahren durch Rekultivierung alter Steillagen wieder angewachsen. Sowohl etablierte Betriebe als auch neue Weingutsbesitzer setzen auf den charakteristischen Steillagen-Riesling von Schieferböden. Knapp 750 Hektar sind mit Reben bestockt, rund 80 Prozent davon mit Riesling.

Durch die höhere Lage des Saartales und die etwas niedrigere Durchschnittstemperatur ist die Reifeperiode des Rieslings noch länger als an der Mosel, die Weine haben ein eigenes, markantes Profil. Saar-Rieslingweine zeichnen sich durch besondere Frische, Feinheit und Mineralität aus. Sie gelten als besonders lagerfähig und überraschen oft nach Jahrzehnten noch durch ihre Frische. Die Weine zeigen häufig Aromen aus dem Bereich der Zitrusfrüchte.

Die flächenmäßig kleine Region verfügt über eine Vielzahl hervorragender Steillagen-Weinberge. Mit dem Scharzhofberg befindet sich eine der bekanntesten Riesling-Lagen der Welt an der Saar. Über den Saar-Riesling urteilt der international bekannte britische Weinautor Hugh Johnson: „Einer der überragenden Weißweine der Welt, der Schluck für Schluck bezaubert.“

Die Rebsorte Müller-Thurgau (5 Prozent) ist zwar auch an der Saar die zweithäufigste, spielt aber hier nur eine Randrolle. Bemerkenswert ist, dass der Anteil des Weißburgunders mit 4,3 Prozent deutlich über dem Gebietsdurchschnitt liegt. Ebenso viel Fläche nimmt der Blaue Spätburgunder ein, während der Dornfelder mit nur 1,4 Prozent kaum zu finden ist.

DIE RUWER

Das Ruwertal östlich von Trier ist mit 190 Hektar Rebfläche die kleinste Teilregion des Weinbaugebietes. Das kleine Flüsschen Ruwer windet sich vom Hunsrück kommend, gesäumt von Wiesen, Reben und Wäldern, durch ein enges Tal und mündet unterhalb von Trier in die Mosel.

Die Weinberge liegen an den Südhängen zwischen den Orten Sommerau und dem Trierer Stadtteil Ruwer. Die Weinbergsböden der Ruwer befinden sich ausschließlich auf Gestein aus devonischem Schiefer. Wie an der Saar, liegen die Weinberge auch hier höher als an der Mosel, die Vegetationsperiode ist sehr lang.

Die Fruchtnoten der Weine erinnern häufig an Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren, ebenso sind Kräuternoten nicht selten. Dazu verfügen auch die Steillagen-Rieslinge der Ruwer über eine hohe Mineralität.

Der weinbauliche Bereich Ruwertal verzeichnet den höchsten Rieslinganteil des gesamten Weinanbaugebietes: 90 Prozent der Rebfläche an der Ruwer, die fast nur aus Steillagen besteht, sind mit Riesling bestockt.

Nach dem Riesling ist der Blaue Spätburgunder die zweitwichtigste Rebsorte, die auf 2,6 Prozent der Rebfläche angebaut wird. Weißburgunder steht auf 2,1 Prozent der Weinberge. Müller-Thurgau und Kerner sind mit je ein Prozent kaum von Bedeutung. Der im gesamten Gebiet sehr seltene Frühburgunder, eine rote Rebsorte, bringt es an der Ruwer immerhin ebenfalls auf ein Prozent der Rebfläche.

Der Weinbau wird bereits spätestens seit der Römerzeit betrieben. Bedeutende Klöster, die zum Teil auf römischen Fundamenten errichtet wurden, hatten hier Weinbergsbesitz. Auch heute noch glänzt die Ruwer mit einigen der bekanntesten Weinbaubetrieben der Region. Das Ergebnis der rund 2000-jährigen Weinbautradition sind Rieslingweine, die als delikat, zart und geradezu subtil gelten.



DIE OBERMOSEL

Geologisch, landschaftlich und weinbaulich zeigt die Mosel im Südwesten des Mosellandes ein besonderes Gesicht. Das Tal ist breiter, die Hänge weniger steil als am weiteren Flusslauf. Im Dreiländereck mit Frankreich und Luxemburg wachsen die Reben auf Dolomitgesteinen. Die Böden sind von mehr als 200 Millionen Jahre altem Muschelkalk, Mergel und Keuper geprägt. Über das Tal ragen oft steile Dolomittfelsen.

Dieser Naturraum, obere Mosel oder auch südliche Wein-Mosel genannt, teilt sich in zwei weinbauliche Bereiche auf: Der Bereich Obermosel umfasst rund 680 Hektar Rebfläche und liegt auf rheinland-pfälzischem Gebiet zwischen der Saarmündung bei Konz und Palzem an der Grenze zum Saarland. Zur Obermosel gehört auch der Weinbau am Nebenfluss Sauer, der wie die Mosel die Grenze zum Nachbarland Luxemburg bildet. Auf saarländischem Gebiet, an der Grenze zu Frankreich, befindet sich der Bereich Moseltor mit 112 Hektar Rebfläche.

Die Rebsorte Riesling, die im übrigen Anbaugebiet dominant ist, findet sich in dieser Region südwestlich von Trier kaum. Nummer Eins in den Weinbergen ist hier die alte Rebsorte Elbling. Diese Rebe war bis weit ins Mittelalter hinein in ganz Deutschland verbreitet. Heute kommt diese Sorte in größerer Ausdehnung nur noch an der Obermosel vor. Mehr als 500 Hektar Elbling (über 60 % der Rebfläche) werden dort kultiviert. In den vergangenen Jahren haben viele Weinfreunde den unkomplizierten, trockenen Elbling, der sich gut zur Sektherstellung eignet, als erfrischenden Wein für jeden Tag wiederentdeckt.

Große Bedeutung haben die Burgundersorten an der Obermosel erlangt, die auf den Muschelkalkböden gut gedeihen. Weißer und Grauer Burgunder, Auxerrois, Chardonnay und blauer Spätburgunder nehmen zusammen 10 Prozent der Rebfläche der oberen Mosel ein. Müller-Thurgau mit 5 Prozent und Kerner mit knapp 2 Prozent rangieren noch vor dem Riesling.

DIE MITTELMOSEL

Die Mittelmosel bildet das Herzstück des Anbaugebietes. Zwischen Trier und Briedel stehen die meisten Weinreben des Anbaugebietes auf rund 5850 Hektar Rebfläche.

Die Böden der steilen Hänge bestehen größtenteils aus Schieferverwitterungsgestein. Dominierend ist der dunkle Devon­schiefer in allen Schattierungen. Eine geologische Besonderheit ist das Rotliegend (Rhyolith und Konglomerate) bei Ürzig, das – anders als der Schiefer – vulkanischen Ursprungs ist und vor 272 Millionen Jahren durch Magmaflüsse entstanden ist. Roter Tonschiefer findet sich dagegen bei Schweich. Er entstand durch chemische Verwitterungsprozesse aus dunklem Devonschiefer. Bei Trier stehen Reben am linken Moselufer auch auf Bundsandstein.

Klimatisch wird der Weinbau durch die geschützte Tallage und die Wärmespeicherung der Mosel begünstigt. Die jährliche Sonnenscheindauer beträgt fast 1400 Stunden. Ausreichende Niederschläge und die Wälder auf den Höhen sorgen für eine gute Wasserversorgung der Weinberge.

Riesling steht auf mehr als 62 Prozent der Rebfläche, Müller-Thurgau auf 17 Prozent. Knapp 10 Prozent machen rote Rebsorten aus, allen voran Spätburgunder und Dornfelder. Die weiße Sorte Kerner ist an der Mittelmosel mit mehr als 5 Prozent vertreten, Weißer Burgunder mit 2 Prozent. Die Steillagen-Rieslinge der Mittelmosel weisen meist Aromen weißer und gelber Früchte sowie blumige Noten auf, die Weine sind fruchtiger und etwas kräftiger als an Saar und Ruwer.

An der Mittelmosel reihen sich entlang von 100 Flusskilometern viele der bekanntesten Weinorte, Steillagen und Weingüter des Anbaugebietes aneinander. Schon in der Antike kelterten die Winzer dort ihre Trauben: Archäologen entdeckten die Reste römischer Kelteranlagen am Fuße vieler Steillagen der Mittelmosel. In Neumagen wurde ein steinernes Grabmal in Form eines römischen Weinschiffes gefunden.



WEITERE INFORMATIONEN

MOSELFILM AUF DVD

Eingebettet in herrliche Impressionen der schönen Fluss- und Steillagenlandschaft gibt der Film „Mosel.Saar.Ruwer. Entdecken und Genießen“ in knapp 20 Minuten interessante Informationen über die Weinerzeugung vom Rebschnitt bis zur Eiswein-Lese und macht Lust, die hervorragenden Weine der Winzer von Mosel, Saar und Ruwer zu genießen. Ein Jahr lang begleitete ein Kamerteam die Winzer bei den verschiedenen Arbeitsschritten in Weinberg und Keller. Neben dem zentralen Thema Wein kommt das kulturelle, kulinarische und sportliche Angebot der 2000-jährigen Weinkulturlandschaft in dem Film nicht zu kurz. Der Film ist auch in englischer Sprache sowie mit Untertiteln in Französisch, Niederländisch und Japanisch erhältlich. Preis: 7,50 Euro zzgl. Versandkosten.

WEINREISEFÜHRER MOSEL

Der Weinreiseführer Mosel stellt auf rund 240 Seiten das Weinanbaugebiet, die Weinorte sowie Hunderte von Weinbaubetrieben mit ihrem weinbaulichen und touristischen Angebot – von der Weinprobe über geführte Weinbergswanderungen und Betriebsbesichtigungen bis zur Übernachtung – vor. Diese kostenlose Broschüre gibt viele Tipps und Hinweise für die Planung einer Weinreise an Mosel, Saar und Ruwer.

VERANSTALTUNGEN IM MOSELLAND

Der jährlich von der Mosellandtouristik herausgegebene Veranstaltungskalender listet alle Weinfeste und kulturelle Veranstaltungen im Weinanbaugebiet auf. Die Broschüre ist kostenlos.

Bestellung:

**Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12 a, D-54295 Trier
Tel. 0049 (0) 651 - 710 280, info@weinland-mosel.de**

INFORMATIONEN IM INTERNET

Folgende Internetseiten bieten umfangreiche Informationen zu Weinbau und Weintourismus an Mosel, Saar und Ruwer:

www.weinland-mosel.de
www.mosellandtouristik.de
www.moselweinkulturland.de

DIE TERRASSENMOSEL

Ab Zell wird das Moseltal zunehmend enger. Die Weinberge scheinen direkt aus dem Fluss herauszuwachsen. Vielfach sind die Hänge so steil, dass die Reben nur auf schmalen Terrassen – gesichert durch Trockenmauern – Platz finden. Die untere Mosel wird daher als Terrassenmosel bezeichnet. Die von Menschenhand in Jahrhunderten erbauten Terrassen, beispielsweise bei Winningen, sind ein eindrucksvolles Kulturdenkmal.

Der Moselabschnitt zwischen Zell und Koblenz umfasst rund 1450 Hektar Rebfläche. Hier ist der steilste Weinberg Europas zu finden, der Calmont zwischen den Weinorten Bremm und Ediger-Eller. Die Böden bestehen aus härterem Gestein als an der Mittelmose, vorwiegend aus quarzitischem Sandstein mit Silt- und Tonschiefer, zum Teil auch aus kalkhaltigem Sandstein mit Silt- und Tonschiefer.

Das enge Tal und die niedrigere Lage über Meer sorgen an der Terrassenmosel für eine höhere Durchschnittstemperatur als im übrigen Gebiet. Die Terrassen mit ihrem warmen Mikroklima sind nicht nur für die Rieslingreben (ihr Anteil liegt bei mehr als 60 Prozent) günstig, sie bieten seltenen Pflanzen und Tieren wie dem Apollofalter und der Smaragdeidechse Lebensraum. Die Rieslingweine sind hier häufig üppiger in Frucht und Körper. Wichtigste weiße Rebsorten nach dem Riesling sind Müller-Thurgau (14 %), Weißer Burgunder (3 %) und Elbling (2 %). Der Anteil roter Rebsorten liegt im Bereich Burg Cochem mit 14 Prozent deutlich über dem Gebietschnitt. Hier dominieren Spätburgunder und Dornfelder (jeweils 6 %).

Die Rekultivierung von Weinbergen an steilsten Hängen und die Konzentration auf terroirgeprägte, charakteristische Rieslingweine hat der Terrassenmosel in den vergangenen Jahren neue Impulse gegeben. Vor spektakulärer Naturkulisse und überragt von mittelalterlichen Burgen machen engagierte Winzer mit hervorragenden Rieslingweinen auf ihren Teil der Mosel aufmerksam.

Steile Weinberge prägen eine einzigartige Flusslandschaft mit malerischen Weinorten: Das Weinanbaugebiet Mosel ist das größte zusammenhängende Steillagenweinbaugebiet und eines der wichtigsten Rieslinganbaugebiete der Welt.

Diese Broschüre umfasst die wichtigsten Informationen zum Weinanbaugebiet, der Geologie der Weinbergsböden, der Geschichte und natürlich zu den hier angebauten Rebsorten und erzeugten Weinen.

