



AUGUST ESER

RHEINGAU

Das Winzer-ABC

C Cuvee

Wie die meisten Weinbegriffe kommt auch dieser aus dem Französischen (Bottich, Weinbehälter), man kann es nicht verdenken, sind doch unsere deutschen Wörter eher unromantisch...

Wenn man in der Weinwelt von einem Cuvee (im Englischen „blend“ „Meritage“, Französisch auch „assemblage“, „Marriage“ oder „Coupage“) spricht, meint man damit einen „Verschnitt“ eine Mischung von Weinen. Dies muss nichts Unanständiges sein, im Ausland ist es völlig normal, nur in Deutschland wird es meist mit einem Unterton verwendet. Dabei kann es sich um die Zusammenführung von verschiedenen Rebsorten, Jahrgängen oder auch Lagen handeln. Dies können auch Traubenmoste aus zwei Weinbergen der selben Lage sein.

Der Verschnitt von Weinen hat entweder logische Gründe: Zwei Weinberge in derselben Lage und Qualitätsstufe (z.B. Spätlese) werden zusammen vergoren, da sie auch später zusammen abgefüllt werden oder man legt Weine aus geschmacklichen Gründen zusammen.

Damit bringt jeder Most/Wein seine positiven Eigenschaften mit und es führt zu einer Qualitätsverbesserung, da jede Charge die andere ausgleicht z.B. zu hohe und zu niedrige Alkohol-, Aromen- Säure oder Farbanteile.

Wie stellt man den Erfolg eines Cuvées fest? Ganz einfach - wenn der zusammengefügte Wein besser schmeckt als die einzelne Partie für sich! Deshalb probieren wir Winzer auch unter diesem Gesichtspunkt die Moste und Weine immer wieder. Wir haben ein Idee im Kopf, wie der Wein in 6, 12 oder 60 Monaten schmecken soll und wie sich die beiden Parteien verbinden werden.

Natürlich sind die Verschnitt Anteile, Namensgebung (max. 15% Verschnittanteil) und die Qualitätsstufe gesetzlich geregelt, werden im Kellerbuch festgehalten und kontrolliert.

Zum Beispiel ernten wir an zwei unterschiedlichen Tagen im Oestricher Doosberg Riesling Trauben mit der Qualität Spätlese. Dann darf ich diese beiden Moste zusammenlegen und der Name bleibt. Verschneidet man aber einen Oestricher Doosberg Riesling Kabinett zu der

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Eintrag gefallen hat. Lesen Sie mehr zu ergänzenden und neuen Themen in den nächsten Newslettern.

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen
Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032,
www.eser-wein.de

