

Weinkunde:

Grüner Veltliner.

Synonyme: Weißer, Weißgipfler, Grüner, Grünmuskateller.

Heimat: wahrscheinlich Niederösterreich.

Hier hatte er auch stets seine größte Verbreitung.

Ebenso in Wien und seit einigen Jahren auch im Burgenland.

Ampelographisches: einjähriges Holz, engknotig, hellbraun;

Blatt tief eingeschnitten, fünflappig, unterseits fein behaart.

Traube groß, geschultert, nach unten sich verjüngend, dichtbeerig.

Beeren groß, rund, werden in der Reife gelblich und braunfleckig.

Reifezeit: Ende September bis Anfang Oktober.

Standortansprüche: Grüner Veltliner gedeiht sehr gut auf Lössböden, ist

aber in allen guten Lagen, wenn sie nicht zu bindigen Boden aufweisen,

kultivierbar. Die Sorte ist etwas empfindlich in der Blüte und zeigt

Abbauerscheinungen, die jedoch durch gezielte Selektion verdrängt wurden.

Wein: Vorherrschend als fruchtig-spritziger. Würzig-süffiger Tischwein mit anregender Säure bekannt, der als Jungwein getrunken wird.

Daneben aber auch hochwertige und haltbare Qualitätsweine.

Welschriesling „Charmeur - der Verführer“

Synonym: wird in manchen Gebieten fälschlich als Riesling bezeichnet.

Heimat: angeblich Frankreich, dort aber heutzutage recht unbekannt.

Verbreitung: Die Anbauggebiete in Österreich finden sich vor allem im Burgenland und in der Steiermark, in geringerem Umfang auch im Weinviertel und Wien.

Ampelographisches: einjähriges Holz, hellgelbbraun, dünn, engknotig;

Blatt 3-5lappig, nicht sehr tief eingeschnitten, aber mit sehr langen und

spitzen Blattsägen ausgestattet, es erinnert dadurch an ein Ahornblatt;

Triebspitzen hellgrün, etwas behaart mit sehr langen Ranken, Trauben

mittelgroß, walzenförmig, dichtbeerig. Haben oft, ausgehend von einem

sogenannten fruchtbaren Knoten am Traubenstiel, eine Nebentraube;

die kleinen, sehr dicht aneinandergereihten Beeren werden in der Reife honiggelb und sind deutlich punktiert.

Reifezeit: spätreifend, Ende Oktober.

Standortansprüche: leichte, aber nährstoffreiche Böden und frühe Lagen, die nicht zu trocken sein sollen.

Hohe Kalkverträglichkeit.

Wein: In guten Jahren ein haltbarer, rassischer und fruchtiger Qualitätswein, mit feinwürzigem zarten Bouquet.

Auslesen vom Welschriesling gehören aufgrund ihres Säuregehaltes zu den ersten Produkten. In durchschnittlichen oder gar schlechten Jahren kann er allerdings nur allzu säuerliche nichtssagende Weine liefern.