

Frauen und Wein

Lesung am 15. Mai 2010
auf
Schloss Bürgeln



Rüdiger Herterich / Albert Hans Konrad

Prolog

- I Frauen und Wein in der Antike**
- II Frauen und Wein bei den Römern**
- III Frauen und Wein im Mittelalter**
- IV Frauen und Wein in der Neuzeit**
- V Welcher Wein passt zu welchem Frauentyp?**

„Über den Wein zu sprechen ist fast so gefährlich wie über die Frauen, man weiß nie, wo die Wahrheit aufhört und wo die Dichtung beginnt.“ So formulierte es Baron Philippe de Rothschild.

Wir beide wollen uns heute diesem Wagnis in doppelter Hinsicht stellen. Grundlage dieser Lesung ist ein Essay von Dr. Bruno Götz, dem ehemaligen Direktor des Weinbauinstitus in Freiburg.

Ergänzt wird es durch unsere Nachforschungen und gewürzt mit einer Prise eigener Impressionen.

Generell schwingen neben einem hoffentlich guten Tropfen viele Gender-Klischees im Weinglas mit, um beides wird es heute Abend gehen.

Ihr lieben Weinbrüder und Weinbrüderinnen, höret:

"Weine und Frauen bedürfen der Hege und Pflege, sie unterscheiden sich nach Herkunft, Lage, Klima und Behandlung, und was dem Weinfreund die 2009er Weißburgunder-Trockenbeerenauslese, ist vielleicht dem Don Juan die 1980er Blondine aus dem städtischen Beach-Volleyball Team." Doch das soll nicht unser Thema sein heute Abend.

Die Begriffe „Frauen“ und „Wein“ wurden schon früher gern in einem Atemzug genannt. Meist jedoch nur von Männern und bei bestimmten, feuchtfröhlichen Gelegenheiten. Aussagen wie **"Wein, Weib und Gesang"** gehören zum Allerheiligsten deutscher Sauf-Zitate, und bei einem zünftigen Weinfest hört man noch heute Binsenweisheiten wie **"Alt muss der Wein und jung das Mädels sein"**. Abgesehen davon, dass alter Wein keinesfalls immer der bessere ist - die Fülle an Wein-und-Frauen-Scherzen deutet an, welche Rolle früher dem weiblichen Geschlecht zugedacht war.

Dem wollen wir heute widersprechen. Denn Frauen sind Weinkennerinnen. Sie probieren mitunter besser als Männer, und sie kochen die zum Wein passenden Gerichte. Frauen arbeiten heutzutage erfolgreich in Weinbergen und Weinkellern oder im Verkauf.

Das war nicht immer so. Das **Trinkvergnügen „Wein“** konnte in früheren Zeiten die Frauen Kopf und Kragen kosten.

I Frauen und Wein im Altertum

In der ältesten Geschichte der Kultivierung des Weines finden wir immer wieder Querverbindungen zum weiblichen Geschlecht. So bei den Sumerern vor rund 5000 Jahren.

Sie verehrten als Beschützer ihrer Reben die Göttin „Gestin“, was so viel wie "Mutter Weinstock" bedeutet. Eine andere sumerische Gottheit war „Pagestin-dug“ oder „guter Weinstock“. Seine Frau „Ninkasi“ war die „Dame der trunken machenden Frucht“.

Unser **Kulturgetränk „Wein“** war auch den Phöniziern bekannt. Im Libanon stellten diese ihren Wein her und verkauften ihn an ägyptische Pharaonen. Auf einer Tontafel findet man die Geschichte der „Pagat“ eingeritzt, die ihrem Vater „Danel“, einem Halbgott, bei der Züchtung der Rebe half.

Überhaupt werden in den frühen Hochkulturen immer wieder Frauen in Bezug zur Landwirtschaft gestellt. Die Verbindungen vom Wein zum männlichen Geschlecht entstanden später in Gestalt von Gottheiten wie „Osiris“ bei den Ägyptern, „Dionysos“ bei den Griechen und „Bacchus“ bei den Römern.

Doch waren diese Gottheiten stets von Begleiterinnen umgeben, die als Mänaden, Bacchantinnen oder Thyriaden - zumeist in berauschem Zustand oder in Ekstase - in Bild und Schrift dargestellt wurden.

In Ägypten war der Weinanbau schon vor rund 5000 Jahren verbreitet, wobei sich an den Trinkgelagen dort auch die Frauen beteiligten. Dies verdeutlicht eine Abbildung aus Theben, die eine Dame zeigt, welche sich des zu viel genossenen Weines unter Hilfestellung einer Dienerin entledigt.

Äh so, sie losst sich biim Körble helfe, dass wieder meh Platz het?

„Gib mir achtzehn Becher Wein. Siehe, ich wünsche zu trinken bis zur Trunkenheit. Mein Inneres ist so trocken wie Stroh.“

Un des vor mehr als fünftausig Johre!

Auf der Darstellung eines Festes aus der Zeit des ‚Neuen Reichs‘ - von Pharaonin Hatschepsut bis zu Echnaton und Nofretete - stehen diese Worte über dem Kopf einer ägyptischen Frau eingemeißelt.

Ganz anders nach einer in Babylon aufgefundenen Verordnung Hamurabis: Weinhändlerinnen verkauften dort den Wein nach festgesetzten Preisen. Die Tempelfrauen dagegen übernahmen religiöse und andere Verpflichtungen und gaben sich in diesem Zusammenhang bei besonderen Anlässen den Männern hin; sie durften jedoch keinen Weinladen eröffnen, sogar das Betreten eines solchen war ihnen verboten. Taten sie es dennoch, drohte ihnen der Feuertod.

Bei den Griechen waren es die großen Philosophen wie Platon und Aristoteles, die Einwände gegen das **Weintrinken der Frauen** erhoben. Vor allem sollten sich Jungfrauen des Weingenusses enthalten. Doch das blieb philosophische Theorie, bei den Gelagen waren es die Hetären, die den Männern auch beim Weingenuss Gesellschaft leisteten.

Diese waren die weiblichen Prostituierten im Altertum. Sie waren jedoch gebildet und sozial anerkannt. Im antiken Griechenland war es üblich, dass Männer Umgang mit Hetären hatten. Griechische Ehefrauen waren im Haushalt tätig und im Gegensatz zu den Gefährtinnen ihrer Männer in Kunst, Kultur, Literatur und Philosophie nicht sehr bewandert. Die Hetären standen für Lust und Kultur, die Ehefrauen für Küche und Keller.

Do sieht's hüt aber e bizzele anderscht us! - Und wie war es im Judentum?

Das Weintrinken der Frauen galt im alten Israel als unschicklich. Dies drückt ein Spruch des Talmud aus, wo es heißt „**ein Becher steht dem Weibe schön, zwei häßlich. Bei Dreien wird sie geil mit dem Munde, bei Vieren ~~nimmt sie sogar den Esel auf dem Markt an und trägt keine Bedenken.~~“**

Hielt eine Frau also etwas auf sich, ließ sie sich nicht mit einem Glas Wein in der Hand erwischen –

wenigstens net in der Öffentlichkeit.

Do dezue past (Bibel, Jesus Sirach 26, 11)

Ein trunken Weib ist eine große Plage!“



II Frauen und Wein im alten Rom

Etwa zur Zeit Christi schrieb Lucius Seneca über die Trinkfestigkeit der Römerinnen: **„Unsere Frauen trinken mit männlicher Freiheit und durchzechten die Nächte mit gefüllten Bechern“.**

Das Trinkvergnügen konnte den römischen Frauen aber auch den Kopf kosten. So war es zumindest der Gattin von Egnatius Metellus ergangen. Nachdem das bedauernswerte Geschöpf in flagranti beim Wein erwischt wurde, prügelte der Römer seine Frau mit einem Stock zu Tode.

Do sin mir Wiibrüder aber doch zahm degege!

Romulus, der sagenhafte Gründer Roms, hatte in einem Gesetz gegen die Völlerei und das Weintrinken bestimmt, dass bei Verstößen auch die Frauen „am Leben“ gestraft werden sollten. Nach ihm war es der sittenstrenge Cato, der den Frauen den Weingenuss völlig verbot. Er empfahl gar den Männern, die Frauen mit einem Kuss zu testen, ob sie Wein getrunken hatten.

Männer nahmen demnach oft einen winzigen Schluck, den ihre Frauen tranken, zum Vorwand, sich ihrer Frauen sozusagen auf römische Art zu entledigen.

Scheidig uf Italienisch!

Pikanter Hintergrund dabei: Seitensprünge infolge übermäßigen Weingenusses sollten nur bei Frauen verhindert werden.

Offiziell war man der Meinung, Frauen sollten deshalb keinen Wein trinken, weil sonst **„Feuer zu Feuer käme, die Hitze des Weines und seiner Dämpfe die zarte Vernunft zerstöre, die Glieder weich oder matt mache und zuletzt die vom Wein erhitzten Frauen schließlich in Ehebruch und andere Laster geraten würden.“**

Immer wieder finden wir Beispiele dafür, wie hart damals diese Gesetze befolgt wurden. Nach den Annalen des Fabius Pictor wurde eine Frau, die heimlich das Wandschränkchen mit den Schlüsseln zum Weinkeller aufgebrochen hatte, in ein Haus eingeschlossen, wo man sie verhungern ließ.

Mit dem Ende des römischen Reiches verfielen so auch die Sitten –

Äh – hüt seit me do dezue „spättrömische“ Dekadenz!

Rom und Ravenna waren wie Sodom und Gomorrha: Die unteren Schichten verarmten immer mehr, das Patriziertum, die Oberschicht, lebte in purem Luxus. Gebäude und ganze Städte verfielen, und es gab keine neuen Bauvorhaben. Dafür aber Orgien, Essensschlachten und Saufgelage im Senat. Die Damenwelt sprach immer mehr dem Weine zu, die Römerinnen hielten bei den legendären Saufgelagen mit.

Um mehr vertragen zu können, bedienten sie sich der damals gebräuchlichen Mittel – zerkaute Efeubeeren, saure oder öl- und fetthaltige Gerichte vor Beginn der Zecherei.

Hüt nimmt me dezue Ölsardine oder Schpecksalat!

Der Schriftsteller Claudius Aelinus führte sogar eine Art Säuferkartei. Eine Römerin namens Clio war einsame Spitze, sie trank alle Männer unter den Tisch.

Un d Quintessenz do drus?

Unser Weinbruder Aelinus meinte: „Für die Frauen ist es nicht gut, so viel zu trinken. Sie schnappen leicht über und zudem schläfert der Wein die Sinne ein, die man bei einer Dame quicklebendig finden möchte.“

Jo, jo – do fällt mer de Livius ii, wu domols gschriebe het:

„Seit Männer mit Frauen bei den Feiern vermischt waren, und die Ungebundenheit der Nacht dazukam, blieb kein Frevel, keine Schandtät ungetan.“

Un mir de Euripides:

„Auch im Sturm der Bacchus-Lust verliert das züchtige Mädchen nie den reinen Sinn.“



III Frauen und Wein im Mittelalter

Die deutschen Volksstämme lernten verhältnismäßig spät den Wein kennen. Zwar gibt es keine schriftlichen Aufzeichnungen aus den ersten Jahrhunderten nach der Zeitenwende, doch ist die Annahme berechtigt, dass es hierzulande keine strengen Verbote hinsichtlich des Weingenusses von Frauen gab. Erst recht nicht, als das Christentum Einzug hielt.

„Ich bin der Weinstock, ihr seid die Reben“, sagte Jesus zu seinen Anhängern. Seine erste Wundertat war, dass er auf der Hochzeit von Kanaa Wasser in Wein verwandelte. Und sein Anspruch war, dass seine neue Lehre für Männer und Frauen gleich gelten solle.

Da durften Frauen wieder Wein trinken, und das war sogar ein frommes Werk. Maria wurde zur Schutzheiligen des Weinbaus. Auf einem italienischen Fresco aus dem 15. Jahrhundert steht Maria lächelnd inmitten von Nonnen, die gemeinsam mit männlichen Helfern im Weinberg arbeiten.

Isch au net anderscht gsi wie hüt !

Nach älteren Aufzeichnungen verhielt sich die Damenwelt hinsichtlich des Weingenusses zunächst mäßig, das änderte sich jedoch ab dem 13. Jahrhundert:

So lesen wir in Berichten von „lichten Fröwlein“, die die Männer in die Wirtshäuser und Badestuben lockten. Die Badestuben entwickelten sich in der Zeit des 13. und 14. Jahrhunderts zu gern aufgesuchten Kommunikations- und Vergnügungsstätten. Dort traf man sich, um sich auszutauschen; es wurde gegessen, getrunken und musiziert.

Un was no?

Je nach Wannengröße badete man zu zweit oder mit bis zu fünfzehn Personen beiderlei Geschlechts in großen Wannen.

„Wo Bacchus das Feuer schürt, sitzt Venus hinter dem Ofen!“

Von manchen fürstlichen Hofhaltungen wissen wir, dass vor allem Frauen jugendlichen Alters zum Trinken angehalten wurden.

Ich cha mer denke, worum ...

Manche Prinzessinnen standen dabei im Ruf, große Zecherinnen zu sein. Heinrich IV. von Frankreich weigerte sich nämlich, eine deutsche Prinzessin zu heiraten, weil er keine Lust darauf habe, **„nachts neben einem Weinfass zu liegen“**.

Nach der Chronik von Schwäbisch-Hall sollen 1551 drei adlige Schwestern in des Mühle-Michels-Haus gekommen sein, wo sie vom besten Wein 32 Mass austranken und nach dem Bezahlen der Zeche wieder ruhig nach Hause gingen.

Alli Achtig!

Die Trinkgelage blieben nicht nur auf den Adel beschränkt. Auch die Frauen aus dem Volk benutzten jede Gelegenheit, um ein Fass aufzumachen. So lesen wir vom **Weibertrunk**, von **Weiberzechen**, ja von einem **Weiber-Weinturnier**, bei dem sie um die Wette tranken.

Bekannt waren die Feste, die nach Geburten im Haus der jungen Mutter gefeiert wurden, oder an bestimmten Feiertagen. Freundinnen brachten reichlich Essen und ein „Tönnchen Wein“ mit - frau begoss das „weibliche Vermögen Kinder zu gebären“.

So ein Fest dauerte oft mehrere Tage.

Die **Trinkgelage der Frauen** nahmen zu jener Zeit solche Formen an, dass sowohl von der geistlichen als auch weltlichen Obrigkeit dagegen eingeschritten wurde.

Sogar in e re Wiizunft!

So hatten Mainzer Frauen im Jahre 1443 keine Chancen, in die „Ehrbare Weinzunft“ aufgenommen zu werden.

1466 verfügte der Bischof von Speyer, dass eine junge Mutter zur Taufe ihres Kindes nicht mehr als zehn Freundinnen einladen dürfe. Die ‚Weiberzechen‘ wurden mehr und mehr eingeschränkt und schließlich ganz verboten.

Nach einer Verordnung des Heilbronner Rates mussten Stadtknechte den Weibern, die sich dem Trunk ergeben hatten, Zettel an den Kopf heften mit der Aufschrift „**versoffene Krugsurschel**“

Wenn s des hüt au no gäb ...

Aber so ganz war das Weintrinken den Frauen nicht zu verbieten: Das gehörte zum Gottesdienst.

Frauen waren als Arbeiterinnen in den Weinbergen nicht zu ersetzen. Sie schleppten den Dünger die Hänge von Rhein oder Mosel bergauf, machten den größten Teil der Weinlese und waren auch für den Rebschnitt zuständig, während die Männer den Boden bearbeiteten:

„Maria Lichtmeß – /Spinnen vergeß! / Spinnrad hinter die Tür / Rebmesser dafür.“

Zur Arbeit gab es Wein für beide, aber für die Frauen stets den schlechteren Lohn. Mitte des 17. Jahrhunderts bestimmte ein Abkommen in Bacharach, dass die Weinarbeiterinnen nur die Hälfte des Männerlohns bekamen.

Isch des hüt immer no so?

Reichstag 1911, Debatte über die Lohnerhöhung für Frauen:

„Was brauchen die Frauen so viel Geld zu verdienen? Saufen tun sie nicht, rauchen tun sie nicht, und Weiber sind sie selber.“



IV Frauen und Wein in der Neuzeit

Während in Deutschland die Frauen Hungerlöhne bezogen, machten weiter westlich Frauen strahlende Weinkarrieren. In der Champagne begann die Zeit der ‚Witwen‘, die nach dem Tod des Mannes Champagnerhäuser führten oder gründeten.

Die berühmteste ist die Veuve Cliquot, schon Wilhelm Busch bekannt:

„Wie schön und lustig perlt die Blase / der Witwe Klickot in dem Glase“.

Heute noch ist die ‚**Veuve Cliquot**‘ eine der berühmtesten Champagnermarken. Sie erfand auch eine wichtige Neuerung in der Champagnerherstellung, das Rüttelpult.

Eine weitere wichtige Neuerung führte eine andere Witwe ein, **Louise Pommery**. Ihr Mann war Wollwarenkaufmann und mit etwas Kapital an einem kleinen Champagnerhandel beteiligt. Louise war 39, als sie sein Erbe antrat. Sie zahlte den Kompagnon aus und suchte nach neuen Märkten.

Ihr genialer Trick: Champagner war bis dahin sehr süß und wurde nur zum Nachtisch getrunken. Die Süße kam durch die ‚Dosage‘ zustande, die Zuckering vor der zweiten Gärung. Die Witwe Pommery brachte zunächst einen weniger Süßen auf den Markt, schließlich ‚Pommery nature‘ - fast ohne Dosage - und hatte damit verblüffenden Erfolg. Ihr Geschmack setzte sich durch.

Auch das Haus **Bollinger** wurde von einer Witwe durch die schwere Zeit des Krieges geführt: von Elisabeth de Lauriston-Boubers, die Jacques Bollinger geheiratet hatte. Von ihr wird erzählt, dass sie bis kurz bevor sie starb, bei Wind und Wetter durch ihre Weinhügel radelte.

Madame trank auch selber gerne ihr Produkt: **„Wenn ich glücklich bin oder traurig. Wenn ich allein bin. In Gesellschaft sowieso. Sonst gibt es nicht viele Gelegenheiten – außer ich habe Durst.“**

Die Frau het Humor g'ha!

Auch die **Witwe Roederer** führte ihr Haus während der deutschen Besatzung. Sie verstand es, die Soldaten von allzu umfangreichen Champagner-Requisitionen abzuhalten und ihnen weit mehr Zucker zu entlocken, als sie für die ‚Dosage‘ brauchte – den Rest bekamen die Angestellten.

Die Frauen von heute haben eine positive Einstellung zum Wein, und sie verstehen auch eine ganze Menge davon. Die Weinszene lockt die Frauen nicht nur in die Produktion. Auch in der Vermarktung, etwa in der Gastronomie, zeigt sich ein wachsender Frauenanteil mit hoher Weinaffinität. An den Sommelier-Schulen wird inzwischen durchschnittlich jede zweite Anmeldung von einer Frau ausgefüllt.

Und wo schlägt frau nach, wenn sie sich über diesen oder jenen Wein informieren will? Im **Oxford Companion zum Wein**, geschrieben von der Weinfachfrau Englands, Autorin, Kolumnistin und Fernsehstar, **Jancis Robinson**. Sie hat Mathematik und Philosophie studiert, ihre Leidenschaft für den Wein aber siegte.

Robinson sagt: „**Weintesten ist harte Arbeit, Wein genießen das Gegenteil.**“

Das Ambiente des Restaurants ist edel. Die Kerzen brennen und feines Tafelsilber für das Abendessen ist eingedeckt. Der Oberkellner kommt und gibt der Dame die in Leder eingebundene Weinkarte.

Eine Szene, die vor 20 Jahren hierzulande höchst selten war. Eine Frau, die etwas von gutem Wein versteht – damals undenkbar. Hier ist heute ein entscheidender Wandel eingetreten.

Für die deutsche Weinliebhaberin ist die Herkunft des Weines ein entscheidendes Auswahlkriterium, danach folgen die Rebsorte und dann erst der Preis. Hier hebt sie sich wohltuend von Kolleginnen anderer Nationen ab - so steht in Japan, England und in den Vereinigten Staaten der Preis an erster Stelle.

Schließen wir dieses Kapitel mit einem Zitat von Omar Chajjam aus dem 11. Jahrhundert: „**Weit lieber mag ich mit einer Schönen im Weinhaus plaudern, als ohne sie in den Moscheen beten.**“

Du, Rüdiger, mir sin aber z Bürgle uf der Höh' ...

Chönnt s do net no ne Spruch vum Hebel geh?

Jo, Albert, dodezue fällt mer ii:

**„Man mag der Dinge viel entbehren
und dies und jenes nicht begehren.
Doch werden wenig Männer sein,
die Weiber hassen und den Wein!“**

*Jetzt h n mer gar viel über Wii un Fraue in alte Ziite gsait,
mi bewegt do aber no ebbis ganz bsunders:*

V Welcher Wein passt zu welchem Frauentyp?

Wir meinen, frauenfeindlich ist diese Überschrift keineswegs; frauenfeindlich wäre es, der eingeladenen Dame *einen billigen Tropfen* mit den Worten vorzusetzen, "den bekomme ich günstig von einem Kumpel". Der Mann darf sich nicht wundern, wenn die Dame seines Herzens baldigst das Weite sucht.

Übrigens - Kavaliers sind wieder im Trend. Nach einer Umfrage freuen sich 81 % der heutigen Frauen, wenn sie beim ersten Treffen von einem Herrn hofiert werden: Aufgehaltene Türen, abgenommene Mäntel und zurechtger ckte St hle werden nach wie vor gesch tzt. Und so auch die Auswahl des richtigen Weins für besondere Anlässe. Denn **Wein ist nicht nur Getränk, die Wahl des Weines ist auch eine Stilfrage.**

„In vino veritas“ - erkennt man am Weingeschmack einer Frau vielleicht ihren wahren Charakter? Und ihre Vorlieben? Oder gewinnt Mann sogar mit dem entsprechenden Wein leichter ihre Gunst?

Wie formuliert MANN heute eine Weinempfehlung, ohne gegenüber einer modernen Frau bevormundend zu wirken?

Nun, die richtige Wahl erfordert jedenfalls die Fähigkeit, den richtigen Geschmack zu treffen. Welcher Wein passt wirklich zu ihr? Wir wollen nun versuchen, Entscheidungshilfen zu geben.

Aber man hüte sich vor dem typischen „Frauenwein-Klischee“! Plumpes Katalogisieren wäre dumm und falsch.

Charmant und originell ist es, bei der Wahl des Weins die **Charaktereigenschaften von Frau und Wein zusammen** zu bringen. Und daraus den richtigen Schluss zu ziehen.

Deshalb unsere kleine Typologie:

Die Romantische – unsere Empfehlung: Baden rosé

Zart, verspielt und doch verführerisch

Das, was den Roséwein zu etwas Besonderem macht, ist sein frischer Charakter. Ros farben mit leicht orangenen Reflexen präsentiert sich dieser Typ.

Die Nase ist sauber und saftig, mit feinen Aromen von Himbeeren, Brombeeren - und einem Hauch Zitrusnoten im Hintergrund. Facettenreich, auf der Zunge mit sauberem Geschmack. Saftiger Charakter, feine Herbe und gute mittlere Länge und Dichte.

Für laue Sommerabende zu zweit.

Die Jugendliche – hier raten wir zu einem Silvaner

Gekennzeichnet durch eine sanfte Säure und durch Aromen, die zart an Birnen, Äpfel, Nüsse und Blüten erinnern. Das lebendig-frische Gefühl am Gaumen wird veredelt durch eine harmonische Balance aus Frucht und Säure. Jung zu trinken.

Die Selbstbewusste – wir meinen dazu passt ein Chardonnay

Beide sind charaktvoll und ausgewogen

Der Chardonnay gilt wie auch der Riesling als sehr hochwertige Weißweintraupe. Zeichnet sich vor allem durch Körperreichtum aus. Und ist gut strukturiert, wobei sich die verschiedenen Aromen harmonisch miteinander verbinden.

Die Sanfte – probieren Sie es mit einem Spätburgunder

Mit geschmeidigem Körper und samtiger Frucht.

Der Spätburgunder ist die "Alma mater" der Burgunder-Rebsorten. Alte Jahrgänge lassen zu Großem heranwachsen: dunkel in der Farbe, mit an Ziegel erinnernden braun-roten Reflexen. Duftige Aromen, Sauerkirsch-Noten, im Trunk eine strukturierende Säure, welche Eleganz und agilen Charakter verleihen.

Die Wagemutige – hier liegen Sie mit einem Prosecco oder Winzersekt nicht falsch

Beide sind durchaus prägnant und eigenständig. Und sie perlen ...

Die Elegante – unsere Empfehlung: ein Riesling

Mit seidiger Finesse und subtiler Frucht.

Mit ihrer Kraft, Eleganz und einer markanten, teils sehr kräftigen Säure unumstrittene Königin der Weißweintrauben. Dabei sind die Werte - im Alkohol - meist moderat.

Gut gemacht sind sie wunderbar harmonisch, finessenreich und mineralisch. Edelsüß verfügen sie über eine großartige Komplexität und sind sehr lange haltbar.

Die Südländische – passend dazu: ein Merlot

Beide voller Rasse und mit einem würzigen Ausdruck.

Hochwertige Merlots sind füllig, geschmeidig und harmonisch. Sie verfügen über eine milde Säure, über weiche Tannine und üppige Fruchtaromen.

Die Anspruchsvolle – wir würden einen Grauburgunder wählen

Von edler Noblesse und internationaler Klasse. Wirkt anfangs etwas verschlossen, doch mit der Zeit erkennt man Größe und Tiefe.

Die Diva – zu ihr passt sicher ein Gewürztraminer

Dieser ist wie die Diva selbst, reich und überwältigend.
Jeder weitere Widerstand wäre hier zwecklos.

Oft ölig und ausdrucksstark, üppig und überschwänglich im Duft.

So, ich glaub, mir hän s g'schafft.

Aber Du, wenn ich mir alles no nemol g'nau a lueg,
git's ei Wii, wu zue allene passt –
unsere Guetedel.

Jo, sell schtimmt.

Du, loos, do han i nó ne Versle dezue:

**„Vum grüne Markgräfler bis zue Chasslie ...
isch bim Guetedel eifach alles debii.“**

Gsundheit!

