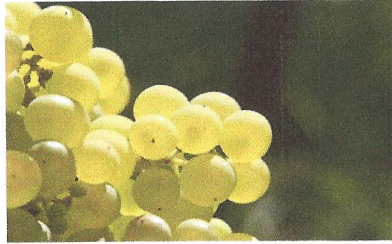
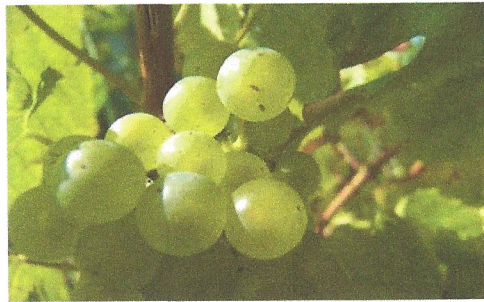


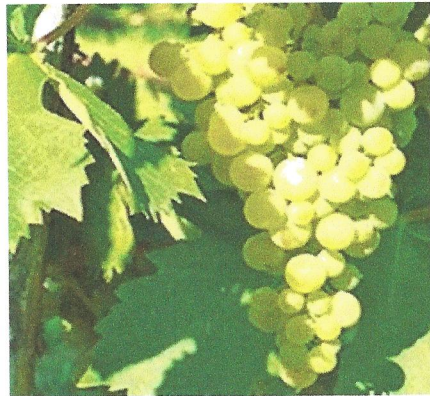
Einige Rebsorten für Weissweine



Weisswein aus der Rebsorte Gutedel ist mir nur wenig Säure versehen, was ihn sehr leicht und bekömmlich macht. Der Gutedel wird meist trocken ausgebaut und ist daher ein süffiger Wein. Der Gutedel wurde vermutlich bereits vor 5'000 Jahren in Ägypten angebaut und anschliessend wurde die Rebsorte von den Römern nach Eurpa gebracht. Die Hauptanbaänder für den Gutedel sind die Türkei, die Schweiz, Rumänien, Ungarn und die Tschechei.



Der Chardonnay ist eine der bedeutendsten Weinsorten der Welt. Wein aus der Traube Chardonnay hat einen überdurchschnittlich hohen Alkoholgehalt von bis zu 13 Vol.%. Wenn man an einem Chardonnay riecht, nimmt man zuerst ein feines Apfelaroma wahr. Aber auch der Duft von Stachelbeeren und Melonen steigt einem gelegentlich in die Nase. Die Rebsorte Chardonnay entstand auf natürlichem Weg durch eine Kreuzung aus Pinot und Gouais Blanc. Weltweit werden ca. 170'000 Hektaren mit Chardonnay bestückt.



Die weisse Rebsorte Prosecco findet man hauptsächlich in der Region Venetien (Italien). Aus ihr werden meistens Perlweine hergestellt. Einen Prosecco sollte man am besten eiskalt geniessen. Der Prosecco Perlwein wird im Tankgärungsverfahren hergestellt. Bei der Herstellung des Schaumweins Prosecco darf ein bestimmter Anteil von ungefähr 15% von anderen Rebsorten enthalten sein (Pinot grigio, Verdisco, Chardonnay). Der Boden des Hauptanbaugebietes Venetien ist nährstoffreich und durchlässig. An diesen Lagen hat diese Rebsorte optimale Bedingungen für die Speicherung von Wasser. Die Wurzeln gehen tief in den Boden. Das Aroma des Prosecco erinnert an Birnen, aber auch Äpfel oder Bananen.