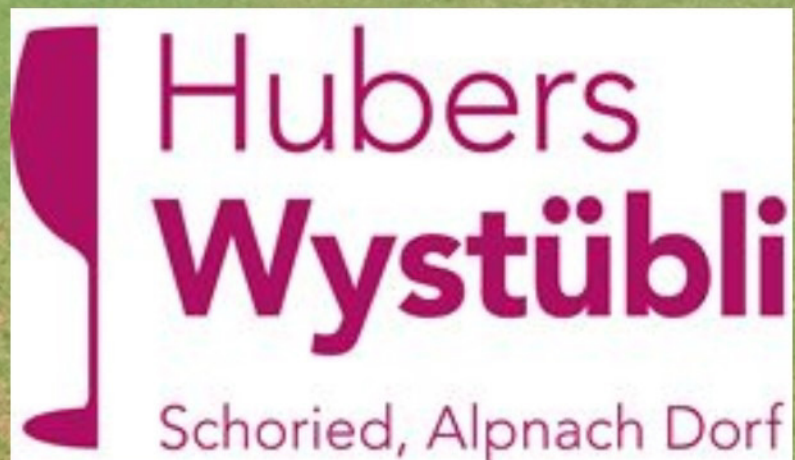


# Weinlexikon



# A

## **Abbeeren:**

Auch Entrappen. Das Trennen der Beeren von den Traubenstielen (Kämme oder Rappen).

## **Abfüllen:**

Auf die Flasche ziehen. Wein wird in Flaschen gefüllt (in der Regel mittels Kaltsterilverfahren).

## **Abfüllschock:**

Nach dem Abfüllen des Weines kann für einige Wochen eine Stumpfheit im Geschmack auftreten.

## **Abgang:**

Auch Rückgeruch. Bezeichnet den Nachgeschmack eines Weines. Man kann ihn auch in Sekunden messen. Desto länger der Nachgeschmack, desto differenzierter und kompakter der Wein.

## **Abgebaut:**

Der Wein wirkt nicht mehr frisch, hat seinen Höhepunkt überschritten.

## **Abgerundet:**

Rund; Der Wein schmeckt harmonisch.

## **Absetzen:**

s.u. Abziehen, Entschleimen

## **Abstich:**

Das Abziehen des geklärten Weines aus einem Faß vom Geläger. Besonders bei kleinen Fässern (Barriques) notwendig. Der Wein wird dadurch von Trubstoffen befreit. Sehr arbeitsintensiv.

## **Abstoppen:**

Unterbrechen der Gärung, um natürlichen Restzucker zu erhalten.

## **Abziehen:**

Der Jungwein wird vom Geläger getrennt.

## **Acetaldehyd:**

Aldehyd.

## **Aceton:**

Weinfehler; erinnert an Nagellackentferner.

## **Adstringierend:**

Ein stark tanninhaltiger Wein; Gerbstoffe (zumeist bei Rotweinen) hinterläßt am Gaumen einen stark herben, manchmal bitteren Geschmack, der die ganze Mundhöhle ausfüllt. Wenn er zu stark ist, wird der Geschmack negativ beeinträchtigt. Tip: Mit Mineralwasser den Gaumen durchspülen.

## **Agraffe:**

Kleiner Drahtkorb, mit dem der Korken einer Sektflasche gesichert ist.

## **Aldehyd:**

"Sherry-Ton", oxydativer Geruch und Geschmack, wird manchmal auch positiv empfunden.

## **Alkohol:**

Im Lauf der Gärung wird der Zucker ganz oder teilweise in Alkohol umgewandelt. In einem Wein mit 12%Vol. Alkoholgehalt sind 12 Gramm Alkohol enthalten.

## **Alkoholisch:**

brandig, breit, scharfer Geschmack; negativ.

## **Allier:**

Departement in Mittelfrankreich; gefragtes Holz von dort. S.a. Barrique.

## **Alltagswein:**

in der Regel junge Weine, die im ersten Jahr nach der Lese getrunken werden und sollten; s. auch Tisch (Tafel)- und Landweine. Es sind zumeist schlichte Weine, die mit der Lagerung nicht besser werden.

## **Alter:**

Relativer Begriff für den optimalen Trinkgenuss eines Weines. Man sollte eher von Flaschenreife reden.

**Almdudler:**

Kräuterlimonade

**Alte Welt:**

Europa, das Mittelmeerbecken, der Nahe Osten und Nordafrika.

**Altfassgeschmack:**

Ältere Fässer - oder wenn das Faß zu lange leer im Keller stand - können einen muffartigen Ton im Wein hineinbringen. Wird gelegentlich fälschlicherweise auch mit Korkgeschmack verwechselt.

**Alti:**

Ausdruck für Alters-, Reifegeschmack (Firn).

**Altton:**

Grundsätzlich wird nach Rebsorten und Weintyp unterschieden. Burgunder-Sorten etwa entwickeln mit Flaschenlagerung ein typisches "Burgunder-Stinkler", Barriqueausgebaute Weine im Alter Kakao- und Tee-Aromen. Eher positiv zu sehen. Weine, die überlagert sind, entwickeln negative Eigenschaften, bis hin zur Oxydation.

**Amerikanische Eiche:**

Dieses Holz gibt einen stärkeren Geruch und Geschmack ("Bounty", Vanille) an den Wein ab, als andere Hölzer. S.a. Barrique. In Rioja (Spanien) sehr beliebt.

**Ampelographie:**

Rebsortenkunde.

**Analyse:**

Jeder Wein, der in Verkehr gebracht wird, muss sich einer chemischen Analyse unterziehen lassen, bei der der Wein nach bestimmten (nicht erlaubten) Zusätzen (z.B. Konservierungsmittel) untersucht wird; ebenso Alkohol, Säure etc. werden festgestellt.

**Anreicherung:**

Zuckerzusatz, um den späteren Alkoholgehalt des Weines zu erhöhen. Die erlaubte Menge ist im Weingesetz festgelegt.

**Anschnitt:**

Rebschnitt.

**Antike Welt:**

Ägypten, Armenien, China, Griechenland, Indien, Iran, Kanaan, Kleinasien, Mesopotamien, Phönizien, Rom, Sumer.

**Aperitif:**

Sammelbegriff für alkoholische Getränke, die vor einem Essen gereicht werden.

**Apfel-Milchsäure-Gärung:**

s.u. malolaktische Gärung. biologischer Säureabbau

**Apfelsäure:**

Eine der beiden wichtigsten organischen Säuren im Wein. Ein hoher Anteil verleiht dem Wein eine frische Note, manchmal eine unreife, eine saure.

**Appellation:**

Begriff für eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung (z.B. Appellation Vosne-Romanée im Burgund).

**Ar:**

1/100 Hektar.

**Aroma:**

Stammt aus dem Griechischen und bedeutete ursprünglich "Gewürz". Meint in der Weinansprache den positiven Geruch eines Weines. Es gibt Rebsorten, die spezifischen Geruch aufweisen (z.B. Muskat beim Muskateller oder Pfeffer im Grünen Veltliner). Bei längerer Flaschenreife entwickelt sich ein Bouquet.

## Aromarad:

Systematische Auflistung aller im Wein vorkommende Aromen:

<b>Fruchtig</b>	Beerenobst:	Brombeere - Himbeere - Erdbeere - Schwarze Johannisbeere
	Stein-/Kernobst:	Kirsche - Marille - Pfirsich - Apfel
	Tropische Frucht:	Ananas - Banane - Mango - Papaya - Honigmelone
	Zitrusfrucht:	Grapefruit - Zitrone
	Dörrobst:	Rosinen - Dörripflaumen - getrocknete Feigen
	Sonstige:	Erdbeermarmelade - synthetische Fruchtbrause - Methyl-Anthranilat
<b>Blumig</b>	blumig:	Geranien - Veilchen - Rosen - Orangenblüten - Linalool
<b>Würzig</b>	würzig:	Gewürznelke - Schwarzer Pfeffer - Lakritze - Anis
<b>Nussig</b>	nussig:	Walnuß - Mandel - Haselnuß
<b>Vegetativ</b>	frisch:	Trester - frisches Gras - krautige Pflanzen - grüner Paprika - Minze - Eukalyptus
	gekocht/konserviert:	grüne Bohnen - grüner Spargel - schwarze Oliven - Artischocken
	getrocknet:	Heu - Stroh - Tee - Tabak
<b>Karamelisiert</b>	karamelisiert:	Honig - Karamel-Bonbon - Butter - Sojasauce - (Bitter-)Schokolade - Melasse - Brot (brotig)
<b>Holzig</b>	phenolisch:	phenolisch - Vanille
	harzig, tanninhaltig:	Zeder
	tanninhaltig:	Eiche (z.B. Allier)
	verbrannt:	rauchig - verbrannter Toast - Kaffee
<b>Erdig</b>	erdig:	Staub - Pilze
	schimmelig:	modrig - schimmeliges Kork
<b>Chemisch</b>	Petroleum:	Diesel - Benzin - Kerosin- Teer - Plastik
	Schwefelverbindungen:	nasse Wolle - nasses Hundfell - Schwefeldioxyd (SO <sub>2</sub> ) - aufflammendes Streichholz - Feuerstein - gekochter Kohl Stinktief - Knoblauch - Merkaptan - faule Eier (H <sub>2</sub> S) - Gummi
	Papier:	Filterschichten - nasser Karton
	stechend:	Fuselalkohol - Ethanol - Essigsäure - Ethylacetat
	Sonstige:	Sorbinsäure - Seife - Fischgeruch
<b>Stechend</b>	stechend:	Alkohol
	kühl:	Menthol
<b>Oxydiert</b>	oxydiert:	Acetaldehyd
<b>Mikrobiologisch</b>	hefig:	Geläger - Kahlmehfe
	laktisch:	Milchsäure - Schweiß - Buttersäure - Sauerkraut
	sonstige:	Mäuseharn - Pferdeschweiß
<b>Alterstöne</b>		Juchten - Petrol - Firn - Alt

**Aromatisiert:**

s.u. Würzwein

**Asche:**

Gesamtheit aller Mineralstoffe und Spurenelemente im Wein. Qualitätsweine müssen einen etwas höheren Aschegehalt aufweisen als Tafelweine. Nachprüfen...

**Assemblage:**

Zusammenstellung (Verschnitt) verschiedener Bestandteile, die den späteren Wein ausmachen. Z.B. Rückverschnitt mit einem Teil Wein ausgebaut in Holz und der andere in Edelstahl. Dadurch soll ein gewünschter Weintypus erreicht werden.

**Atmen:**

Die Weinflasche Stunden oder kurz vor dem Servieren zu öffnen, bringt nichts, da die Flaschenöffnung zu klein ist; besser ist Dekantieren.

**Aufbessern:**

s.u. Anreicherung.

**Auffüllen:**

Holzfässer müssen regelmäßig aufgefüllt werden, um eine Oxydation zu vermeiden.

**Aufrühren:**

Während der Weinbereitung wird in gewissen Abständen die Hefe aufgerührt, um den Kontakt mit dem Wein zu gewährleisten.

**Aufzuckern:**

s.u. Anreicherung

**Auge:**

Knospe des Rebstocks.

**Ausbau:**

Alle Kellerarbeiten von der Gärung bis zur Abfüllung.

**Ausdünnen:**

Im Weingarten werden zwecks Ertragsminimierung Trauben hinuntergeschnitten, um die spätere Qualität zu erhöhen. Wird teilweise schon nach der Blüte vorgenommen. Geiztrauben zu entfernen gehört auch dazu.

**Ausgewogen:**

Harmonie von Frucht, Süße, Alkohol, Säure und Gerbstoffgehalt.

**Ausgetrunken:**

Bezeichnet eine Wein-Position auf der Weinkarte, die nicht mehr vorhanden ist, die entweder durchgestrichen oder mit einem Stempel "leider ausgetrunken" versehen ist.

**Ausflocken:**

Rückstände im fertigen Wein, die unterschiedlicher chemischer Herkunft (Filterung, Zusatzstoffe) sein können. Nicht unbedingt immer ein weintechnischer Fehler. Weinkristall-Ausfall gehört nicht dazu.

**Auslese:**

Prädikatsstufe. Qualitätswein.

**Austrieb:**

Öffnen der Augen (Knospen); je nach Sorte wird unter frühen, mittleren und späten Austrieb unterschieden.

**Avinieren:**

Ein Weinglas vor dem Benutzen "weinfreundlich" machen, in dem man mit etwas Wein das Glas ausspült, um etwaigige Fremdgerüche (z.B. vom Spültuch oder Schrank herstammend) zu eliminieren.

# B

## **Babo:**

Freiherr von Babo war der erste Direktor der Klosterneuburger Weinbauschule. Im Jahr 1869 entwickelte er die Klosterneuburger Mostwaage (**KMW**).

## **Bacchus:**

Weingott der Römer.

## **Balsamisch:**

Bezeichnung für das Aroma/Bouquet. Erinnt an Harz und Weihrauch.

## **Barrique:**

Kleines Eichenfass mit 225 Liter (Bordelaiser Maß, in Österreich die Regel) Inhalt. Im Gegensatz zu den großen Fässern, besitzt das kleine Fass eine größere Oberfläche zur gesamten Weinmenge und kann deswegen schneller reifen ("positive Oxydation"). Andererseits gibt neues Holz bestimmte Aromen in den Wein ab (etwa Vanille, Kakao, Schokolade, Kokosnuss), das den späteren Weintypus unterstützen kann.

## **Beere:**

Botanisch: fleischige Frucht unter harter Schale; Traube.

## **Beerenauslese (BA):**

Deutsche und österreichische Wein-Spezialität, vor allem im Burgenland. In Österreich mindestens 25 Grad KMW; aus überreifen und edelfaulen Trauben.

## **Befruchtung:**

Bestäubung.

## **Begrünen:**

Zwischen den Rebzeilen werden Pflanzen eingepflanzt.

## **Behang:**

Traubenansatz am Rebstock.

## **Bentonit-Schönung:**

Ein Montmorillonit-Ton; wird in der Regel zum Schönen des Weines benutzt (zumeist Weißwein), um ihn klar (keine Trübungen) zu machen. Hat mit der späteren Qualität nichts zu tun, außer man nimmt zuviel Bentonit.

## **Beregnung:**

Künstliche Bewässerung für Weingärten mit zu wenig natürlichem Niederschlag.

## **Bestäubung:**

Befruchtung.

## **Bier:**

Kommt in bestimmten Weinen als Bierhefe-Geschmack vor. Muss nicht fehlerhaft sein.

## **Biologischer Säure-Abbau (BSA):**

Auch malolaktische Säureumwandlung bezeichnet, kurz: Malo. Unreife Apfelsäure wird in die weichere Milchsäure umgewandelt. Dadurch wird der Wein geschmacklich harmonischer und in sich stabiler. Angestrebt werden soll ein kontrollierter Säureabbau, da sonst unerwünschte Nebengeschmacksnoten wie Sauerkraut auftreten können. Auch sollte der Säure-Abbau 100ig% durchgeführt werden, da sonst Reste übrigbleiben können, die an Yoghurt erinnern.

## **Biowein:**

Aus ökologischem Weinbau stammender Wein.

## **Bissig:**

Wein mit dominanter Säure.

## **Bittermandel:**

Geruch und Geschmack nach Bittermandeln; Weinfehler (misslungene Schönung)

## **blanc de blanc:**

Weißwein (Sektgrundweine) nur aus weißen Trauben hergestellt.

**blanc de noir:**

Weißwein (Sektgrundweine) aus Rotweintrauben. Durch sanfte Pressung wird nur der Saft herausgelöst und sofort von den Schalen getrennt, in dem sich die roten Farbstoffe befinden.

**Blaß:**

Wein mit zu geringer Farbe.

**Blau:**

Weist in der Regel auf Rotweintrauben hin. Auch betrunkenen Zustand.

**Blauburgunder:**

Zart-blumig, elegant, lebhaft.

Ein sehr zartes und dezentes Duftbild, das manchmal an Himbeeren oder Waldboden erinnert, zeichnet den eleganten Pinot Noir aus. Bedeutsam sind gut durchlüftete Standorte, denn diese Rebsorte ist gegen Fäulnis überaus empfindlich. In den letzten Jahren konnten geradezu mächtige, ausgereifte Blauburgunder erzielt werden

**Blauschönung:**

Kaum mehr angewendete Schönung, die überschüssiges Eisen und Kupfer aus dem Wein entfernen soll. Früher bestanden Kellerausrüstungen oft aus Eisen, Kupfer oder Bronze. Diese Metalle wurden bei längerer Lagerung von den Säuren des Weines angegriffen. Heute zumeist ist die Blauschönung verboten, weil man vermutet, daß sich im fertigen Wein giftige Blausäure bilden könnte.

**Blind:**

Vorstufe von trüb.

**Blindrebe:**

Einjähriger Rebtrieb, der zur Bewurzelung in den Boden gesteckt wird und zur Züchtung dient.

**Blindverkostung:**

Weine werden gedeckt verkostet; d.h. der Koster weiß nicht, woher und von wem der Wein ist. Die ehrlichste Verkostung, um einen Wein beurteilen zu können.

**Blume:**

s.a. **Aroma**. Jede Rebsorte hat ein unverwechselbares Aroma, daß poetisch auch als Aroma angesprochen wird. So gibt es aromatische Sorten (Muskateller, Sauvignon blanc, Traminer, Riesling, Muskat Ottonel), die eine ausgesprochen intensive Blume aufweisen.

**Blüte:**

Geschein; Voraussetzung zur Befruchtung und daraus resultierenden Fruchtansatz.

**Bocksbeutel:**

Eigenständige Flaschenform; hauptsächlich in Deutschland (Franken) verwendet.

**Böckser:**

Ein Weinefehler, der während der Vinifikation oder im Ausbau entstehen kann und auf die Bildung von Schwefelwasserstoff zurückzuführen ist. Der Wein riecht unangenehm nach faulen Eiern bzw. nach einem angezündeten Streichholz.

**Bodensatz:**

Depot in der Flasche/Glas.

**Bodenterrassen:**

Natürliche Weinberganlage.

**Botrytis Cinerea:**

Edelfäulnis, Edelschimmelpilz, typischer Geschmack von vielen Weinen hoher Prädikate, wenn Edelfäule bei vollreifen Trauben. Sonst unerwünscht (Fäulnisgeschmack, muffiger), vor allem bei Rotweinen.

**Bottich:**

Gärständer; auch Lagerbehältnis.

**Bouteille:**

Flasche mit 0,75 Liter Inhalt (oder 0,7 L-Flasche bis Ende 1996). Laut Gesetz dürfen Bouteillen nur mit Qualitätsweinen, bei Schilcher und Bergwein auch mit Tafel- oder Landwein gefüllt werden.

**Bouqett:**

s.u. Aroma

**Brandig:**

Wenn ein Wein zu alkoholisch schmeckt, spricht man vom brandigen Wein.

**Branntwein:**

Spirituose, die ausschließlich durch Destillation zu weniger als 86%Vol. Alkoholgehalt von sortenreinem Wein oder Branntwein bzw. durch erneutes Destillieren zu weniger als 86%Vol. eines Weindestillates gewonnen wird.

**Brennwein:**

Wein, der nur zum Herstellen von Weinbrand verwendet werden darf.

**Brut:**

Sehr trocken (für Schaumweine gebräuchlich).

**Bukett:**

s.u. Bouquet.

**Burgunder:**

Eng gefasst sind die Mitglieder der Burgunderfamilie Pinot blanc (Weißburgunder), Pinot gris (Grauburgunder oder Ruländer) und Pinot noir (Blauburgunder). Entferntere Familienangehörige sind Neuburger, St. Laurent und Chardonnay.

## C

**Cabernet Sauvignon:**

Waldbeeren, kraftvoll, straffer Tanninrahmen.

Als erster der französischen Trendsetter unter den Rotweinreben hat der Cabernet Sauvignon seinen Siegeszug durch die Weinberge der ganzen Weinwelt begonnen. Mittlerweile wird vermehrt auch auf andere Sorten à la Pinot noir, Syrah und Merlot gesetzt. Dennoch ist der Cabernet – ausreichende Reife vorausgesetzt – seiner intensiven Johannisbeerfrucht (Cassis) und des kraftvollen tanninreichen Geschmacksbildes wegen eine wertvolle Bereicherung der Rotweinszene geworden. Wie kaum eine andere Rebsorte versteht er es, den Ausbau im neuen Holz zu verkraften und auch bei relativ geringfügiger Dosierung Cuvées mit anderen Rebsorten durch seine pfeffrige Würze aufzuwerten; relativ lange Lagerfähigkeit.

**Cassis:**

franz. Schwarze Johannisbeere (Ribisel); typisches Geschmacksmerkmal in Cabernet Sauvignon, jungen Blaufränkisch-Weinen und Sauvignon blanc.

**Chambrieren:**

Den zu trinkenden Wein auf Trinktemperatur bringen. Jeder Wein benötigt zwecks Entfaltung seine Genuß-Temperatur.

**Champagnermethode:**

Nicht mehr zulässiger Begriff für die Flaschengärung von **Schaumweinen**.

**Chaptalisieren:**

s.a. **Aufbessern**. Vom Franzosen Chaptal eingeführte kellertechnische Maßnahme mittels Zuckerzusatz um den späteren Alkohol zu erhöhen. Später um Mitte des 19. Jahrhunderts durch Ludwig Gall in Deutschland unter der Bezeichnung "Aufbesserung" eingeführt.

**Chardonnay:**

Saftige, exotische Frucht, voluminös, pikant.

Im Duft an Weißbrot und Dörrobst erinnernd, ergibt er sehr kräftige, extraktreiche Weine, die auch bei hoher Reife noch eine angenehme Säure besitzen; er gewinnt mit zunehmender Flaschenreife noch an Niveau und eignet sich optimal für die internationale Stilistik, d.h. malolaktische Fermentation und forcierte Barrique-Lagerung. Dennoch nimmt der klassische Ausbau in eine wichtige Stellung ein.



**Charmat:**

Verfahren der Schaumweinherstellung, bei dem die Zweitgärung in einem Drucktank vor sich geht, auch als Tankgärungsverfahren bezeichnet.

**Chlorose:**

Blattkrankheit; gelbe Blätter(Ursachen: zu hoher Kalkgehalt, zu lange Regenperioden, ungenügende Bodenbearbeitung).

**Connaisseur:**

Franz. Weinkenner.

**Cru:**

Franz. Lage (Riede).

**Cuvée:**

Im ursprünglichen bedeutet das franz. Cuve einen Behälter voll Wein. Heute zumeist ein Verschnitt von zwei oder mehreren Weinen; nicht Rebsorten!

## D

**Dauben:**

Zugeschnittene und gebogene(unter Dampf) Bretter, die beim Fass die Wandung bilden.

**Degorgieren:**

Kommt bei der traditionellen Flaschengärung von Schaumweinen zum Einsatz. Nach Beendigung der zweiten Gärung werden die Flaschen horizontal für unterschiedliche Zeit gelagert. Schließlich muß - aus optischen Gründen - die Hefe wieder aus der Flasche entfernt werden; dazu wird sie erst einmal im Flaschenhals gesammelt. Klassisches Verfahren dafür ist das Rütteln: In speziellen Rüttelpulten werden die Flaschen täglich von der waagrechten Position ein Stückchen mehr auf den Kopf gestellt und dabei gedreht. Um den Rückstand aus dem Flaschenhals zu entfernen, bedient man sich heute üblicherweise der Gefriermethode (Méthode à la glace); dabei wird der Flaschenhals kurz eingefroren, die Flasche geöffnet und dabei der gefrorene Rückstand herausgeschleudert.

**Degustation:**

Verkosten von Weinen.

**Dekanter:**

Behältnisse (zumeist Glaskaraffen), in denen der Wein dekantiert wird, im Unterschied zur Karaffe, worin eine Flüssigkeit aufbewahrt wird.

**Dekantieren:**

Methode, um einerseits den Rotwein vom Bodensatz (Depot) zu trennen, andererseits um den Wein Luft, Sauerstoff zu geben, damit er sich besser entfalten kann. Letzteres auch für kräftige Weißweine im jugendlichen Stadium sehr empfehlenswert.

**Dekantierkorb:**

Ein Behältnis, in dem der zu trinkende Wein liegend aus dem Keller (oder Weinschrank) vorsichtig hineingelegt wird, um den Bodensatz nicht aufzuwirbeln.

**Depot:**

Auch Bodensatz. Selten bei Weißweinen (Weinstein), sondern in Flaschen bei Rotweinen älterer Jahrgänge und spezifischem Ausbau (traditionell und unfiltriert abgefüllt). Depot besteht aus abgestorbenen Mikro-Organismen, die Farbstoff angenommen haben und deshalb sichtbar sind. Im Genuß wirken sie sich negativ aus, da sie sich am Gaumen niederlegen, ähnlich wenn man den Kaffeesud mittrinkt. Der Wein an sich ist in Ordnung; deshalb sollte die Flasche dekantiert werden.

**Diabetikerwein:**

Erlaubte Bezeichnung für Weine mit bis zu 4g/l Restzucker, die meisten trockenen Weine sind also "Diabetikerweine".

**Digestif:**

Alkoholisches Getränk, daß nach dem Essen (meist zum Kaffee) gereicht wird (z.B. klare Brände).

**Dionysos:**

gr. Weingott; s.u. Bacchus.

**Direkträger:**

Widerstandsfähige Ur-Reben, die der Reblaus widerstehen konnten. Aus ihnen wird der "Uhudler" gekellert, eine Spezialität aus dem Südburgenland.

**Domaine:**

(Domäne) franz. Landgut. Vor allem in Burgund gebräuchlicher Begriff für Weingut.

**Domäne:**

Begriff im deutschen Weinbau.

**Dosage:**

Die letzte einem Schaumwein zugesetzte Beimischung zum Auffüllen der Flasche und Bestimmung für die Süße:

Es gibt auch Schaumweine ohne Dosage.

**Dry:**

trocken

**"Drüber":**

wenn der Wein drüber ist, ist er nicht mehr zum genießen, gestorben.

**Dünn:**

Alkohol- und körperarmer Wein.

**Durchgegoren:**

Der im Most enthaltene Zucker ist fast gänzlich in Alkohol umgewandelt

**Durchrieseln:**

Verrieseln; abfallen von Rebenblüten (Gescheinen).

## E

**E:**

EU-Norm; seit 1977 für alle Mitgliedsstaaten verbindlich; z.B. e 0,75 cl.

**Echter Mehltau:**

Pilzkrankheit.

**Eckig:**

Unharmonisch; gehaltvolle Weine entwickeln erst mit Flaschenreife Harmonie.

**Edelfäule:**

Die angenehmste Form von Botrytis-Befall (Schimmelpilz) überreifer Beeren, die dann die hochkomplexen Süßweine der Welt ergibt.

**Edelfirnig:**

Ein Wein mit mehrjähriger Flaschenreife, der neben den Primär-Aromen Tertiär-Aromen entwickelt hat. Für Genießer ein Trinkgenuß.

**Edelsüße Prädikatsweine:**

s.a. Edelfäule. Darunter versteht man in Österreich allgemein die Qualitätsstufen Auslese, Beerenauslese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese, Eiswein und Strohwein.

**Efeu:**

Geruch nach feuchtem, geschnittenen Gras. Vom Mehltau herrührend. Nicht unbedingt negativ.

**Eichenholz:**

Während der Ausbauzeit gibt das jeweilige (junge!) Holz Geruchs- und Geschmackskomponente an den Wein ab, ebenso Tannine.

**Einzellage:**

Bezeichnung für eine bestimmte Weinberglage (Ried(e) in Österreich), im Gegensatz zur Großlage.

**Eisen:**

Kommt in bestimmten Weinen als Bodengeschmack vor (z.B. Eisenberg, Südburgenland).

**Eisheilige:**

Mitte Mai besteht die Gefahr von Spätfrösten. Eisheilige: Pankratius, Servatius, Bonifatius und Sophie (12. Bis 15. Mai).

**Eiswein:**

Eine österreichische Wein-Spezialität. Mindestens 25 Grad KMW und die Trauben müssen bei Lese und Kelterung mindestens gefroren sein (in der Praxis mindestens 8 Grad minus). Und zwar naturgefroren, am Stock, wie in Deutschland. In anderen Ländern ist anderes erlaubt, etwa in Amerika, wo Trauben in Kühlhäusern gefroren werden oder in Frankreich mit dem Cyroextraction-Verfahren.

**Eiweißschönung:**

Bei Rotweinen zwecks Klärung angewendet. Durch seinen hohen Albumgehalt ist die Weiße des Hühnereis besonders gut geeignet, da es die herben und bitteren Tannine stärker an sich bindet, als die weicheren.

**Eiweißtrübung:**

Ausfall von Eiweiß; entsteht auch, wenn der Wein zu warm gelagert wird.

**Elegant:**

Ein subjektiver Ausdruck von Feinheit, wie in der Modewelt.

**Entrappen:**

s.u. [Abbeeren](#), [Rebeln](#).

**Entsäuerung:**

Verringerung oder Umwandlung der im Wein enthaltenen Säuren (vor allem Apfelsäure).

**Entschleimen:**

s.u. [Abziehen](#).

**Erdig:**

Allgemeiner Ausdruck für Weine mit ausgeprägten Bodenton, z.B. Löß.

**Erosion:**

Abtragung der Erdoberfläche (etwa durch Regengüsse).

**Ertrag:**

Angegeben in Hektoliter pro Hektar (ha/hl); allgemein läßt sich behaupten: je niedriger der Ertrag, desto höher die Qualität.

**Ertragsbegrenzung:**

Mengenbeschränkung; nach Qualitätsstufen gegliedert.

**Erzeugerabfüllung:**

Aus eigenem Lesegut eines Weinguts gekelterter selbst angefüllter Wein.

**Essigstich:**

auch Aceton; Fehler in der Weinbereitung oder wenn die Flasche Wein zu lang offen stehen geblieben ist; der Wein ist nicht mehr genießbar. Vor allem wenn die flüchtigen Säuren zuviel Sauerstoff erhalten haben. Sauberste Kellerarbeit und (sparsames) Schwefeln hilft dagegen.

**Ethanol:**

Weingeist.

**Eukalyptus:**

Würziges Bukett von bestimmten Weinen aus der Rebsorte Cabernet Sauvignon.

**Extrakt(e):**

auch Extraktion; Herauslösung von Phenolen aus den festen Bestandteilen der Traube, während und nach der Gärung. Desto reifer der Wein, desto höher der Anteil an Extraktstoffen.

**Extraktsüße:**

Man spricht von Extraktsüße, die süßlich schmeckt, auch wenn der Wein trocken ist.

# F

## **Fad:**

schal, abgestanden. Auch Gemütszustand.

## **Falscher Mehltau:**

Peronospora; Pilzkrankheit.

## **Farbe:**

sagt viel über den Wein aus. So werden Rotweine mit den Jahren der Lagerung blasser, dagegen die Weißweine dunkler.

## **Fassgrößen:**

Barrique (Bordeaux) 225 L

## **Feinhefe:**

Der beste Teil der Weinhefe.

## **Feminin:**

Subjektive Bewertung von Weinen, die Attribute des weiblichen Geschlecht bezeichnend; außer die eines Frauenfeind.

## **Fermentation:**

s.u. Gärung.

## **Feurig:**

Bestimmte Weine aus bestimmten Gebieten wirken "feurig" am Gaumen; abhängig vom Alkoholgehalt und Bodenbeschaffenheit (Schiefer, Feuerstein).

## **Filtergeschmack:**

Kartongeschmack; entstanden durch unsachgemäße Behandlung.

## **Filtration:**

Klären eines Weines.

## **Finale:**

Abgang.

## **Finesse:**

Feinheit, subtil, vornehm.

## **Firne:**

Alterston; nicht unbedingt negativ.

## **Flasche (Bouteille):**

Glasflaschen sowie Kork wurden im 17. Jahrhundert entwickelt. Beide schützen den Wein vor Oxydation, optimal ist die dunkle Flasche. Einige ältere Flaschen (Spanien) werden von einem Drahtnetz umspannt; das soll die Flasche bei der Lagerung schützen (auch Etikett).

**Tip:** Angebrochene Flaschen lassen sich verschlossen einige Tage aufbewahren. Schneiden Sie am oberen (dünnere) Ende ein Stück Kork ab und treiben Sie den Korken fest in die Flasche. Für Sektflaschen gibt es eigene Dichtverschlüsse.

## **Flaschengärung:**

Zweite Gärung in der Flasche bei der klassischen Méthode champenoise (Schaumweine). auch bei hochwertigem Sekt üblich.

## **Flaschenreife:**

Der Zeitraum, den ein Wein in der Flasche lagert.

## **Flüchtig:**

Das Bukett hält nicht lange.

## **Flüchtige Säuren:**

Gasförmiger Zustand eines festen Stoffes (z.B. Essigsäure), der riechbar ist.

## **Flurname:**

s.u. Ried

**Fox-Ton (fuchsig):**

eigenständiger Geruch bei Weinen von Direktträger (Hybriden), der eher an feuchten Tierfellen als an Frucht erinnert.

**Frappé:**

(franz.·) eisgekühlt.

**Fremdgeschmack:**

Unsauber, krank. Nicht zu verwechseln mit einem Geschmack, der einem unbekannt ist.

**Frizzante:**

aus dem italienischen: perlend, im Gegensatz zu spumante = schäumend.

**Frostgeschmack:**

Weinfehler; erinnert an Muffton bzw. Korkgeschmack.

**Fruchtansatz:**

Befruchtete Blüten.

**Fruchtschmelz:**

bei hochwertigen Weinen entsteht am Gaumen ein dichter Fruchtgeschmack mit einem schmelzigen Nachgeschmack.

**Fruchtzucker:**

Fructose.

**Frühlese:**

Zur Gewinnung von Traubenmost; aber auch witterungsbedingt (z.B. Fäulnis).

**Fülle:**

s.u. Körper

**Fungizide:**

Spritzmittel zur Bekämpfung von rebschädigen Pilzen (etwa Oidium).

**Fuselstoffe:**

Nebenprodukte der alkoholischen Gärung; steht auch für qualitätsmäßig bedenkliche Produkte.

## G

**Ganztraubenpressung:**

Art der Vergärung, bei der auf das Abbeeren der Trauben verzichtet wird. Bei der Weißwein-Produktion in Österreich in den letzten Jahren vermehrt eingesetzt. Der Vorteil liegt in säurearmen Jahrgängen, um Säure, Frische, Frucht zu erhalten. Der Alkoholgehalt und Extraktgehalt verringern sich dabei geringfügig.

**Garagenwein:**

Moderner Begriff für eine geringe Produktionsmenge eines bestimmten Weines; meistens sehr teuer.

**Gärbehälter:**

Behältnisse (Holz, Beton, Edelstahl) für das Vergären von Wein.

**Gärung; gekühlte/kontrollierte:**

Die alkoholische Gärung bei Wein läuft durch Umwandlung von Zucker in Äthylalkohol mittel eines sauerstofffreien Stoffwechsels von natürlicher und/oder künstlicher Hefe unter Freisetzung von Kohlendioxid ab. Eine bestimmte Temperatur darf nicht überschritten werden, da sonst die Gärung zu stürmisch (besonders bei großen Behältern) und schnell von sich geht und wertvolle Weinbestandteile verloren gehen, andererseits ungewünschte Nebenstoffe sich entwickeln können. Dieses vermeidet man durch kühle Keller, weiters durch Wasserkühlung oder Glykol (schneller, aber teurer als Wasser) der Behälter (Stahl tanks). Die Gärung kann - je nach Jahrgang, Gärtemperatur, angestrebter Weintypus - von ein paar Tagen über mehrere Wochen, Monaten bis Jahre dauern (z.B. bei hochwertigen Süßweinen). Bei bestimmten Weinen (etwa Portwein) wird die Gärung mittels Branntwein abgestoppt, um einen Restzucker zu behalten.

**Geiztrieb:**

Im Sommer unerwünschte Jungtriebe, deren Frucht (Traubenansatz) entfernt werden müssen, da sie sonst in Konkurrenz zu den Haupttrauben stehen (Wasser und Nährstoffe).

**Geläger:**

Trubstoffe, die nach dem Abziehen des Weins als Bodensatz im Faß oder Tank zurückbleiben. S.a. Geläger-Brand.

**Gemischter Satz:**

Früher sagte man: eine Rebsorte im Weingarten ist eine Geige, der gemischte Satz aber ( mehrere Rebsorten ) ein Orchester. Der traditionelle "Gemischte Satz", der für Schankweine gang und gäbe war und teilweise heute noch ist, wird gekeltert aus Trauben verschiedener Sorten, die in einem Weingarten gemischt stehen und gemeinsam gelesen und ausgebaut werden.

**Geranienton:**

Fehlton im Wein; Geruch und Geschmack nach Geranien, verursacht Milchsäurebakterien.

**Gerbstoff:**

Man unterscheidet Gerbstoffe, die von den Traubenkernen und den Beerenschalen stammen; weiters zwischen reifen und unreifen Gerbstoffen. Letztere schmecken holzig, bitter und decken die Frucht zu. Reife Gerbstoffe sind auch für die Flaschenlagerung zwecks Stabilisierung wichtig.

**Geruch:**

Aroma, Bukett, Duft.

**Gesamtalkohol:**

Summe des wirklich vorhandenen und potentiellen (Restzucker) Alkohols.

**Gesamtextrakt:**

Summe der Weinbestandteile, die bei Erhitzung auf 100 Grad C. sich nicht verflüchtigen. Mindestwerte sind im Weingesetz für Qualitätswein und für Landwein festgelegt.

**Gesamtsäure:**

titrierbare Säure.

**Geschein:**

Wenn es im Juni in den Weingärten duftet: Blüte der Weinrebe. Blütenstände der späteren Beeren.

**Geschmack:**

subjektive Wahrnehmung; es gibt sechs elementare Geschmacksempfindungen: salzig, süß, sauer, bitter, usw.

**Gespritet:**

Bei der Erzeugung mit zusätzlichem Alkohol angereichert (z.B. Portwein).

**Gestaubter:**

auch **Staubiger**; Jungwein, unfiltriert.

**Gestoppt:**

Gärung wurde unterbrochen; Restzucker bleibt erhalten.

**Getoastetes Barrique:**

Um die Dauben zu einem Faß zusammenfassen zu können, müssen sie über einem offenen Feuer gehalten werden ("getoastet"), damit das Holz "weich" wird. Je nach Wunsch kann es leicht, mittel oder stark gebrannt werden. Die darin ausgebauten Weine nehmen dann Toasting-Geschmacksstoffe in sich auf.

**Gewürztraminer:**

auch Traminer.

**Glöger:**

Heferückstand.

**Glühwein:**

Beliebt in den kalten Jahreszeiten; aus Rot- oder Weißwein mit Würzstoffen.

**Glykol:**

Chemische Verbindung mit hoher Viskosität, die u.a. als Frostschutzmittel und als Kühlmittel bei der Vergärung verwendet wird. Eine Substanz, die auch in kleinen Mengen in Beeren enthalten ist. Ähnelt dem Glycerin, nur Glykol ist in höheren Mengen giftig.

**Glykolsäure:**

eine hochwertige Säure im Wein in kleinster Menge.

**Glycerin:**

Dreiwertiger, wertvoller Alkohol; s.u. [Kirchenfenster](#).

**Goldmedaille:**

Wie auch im Sport eine der höchsten Auszeichnungen bei diversen Wein-Prämierungen.

**Grand Cru:**

Großes Gewächs; ursprünglich nur für französische Weine (etwa Burgund) verwendet. Mittlerweile auch stellvertretend benutzt für den (angeblich) größten Wein eines Jahrgangs/Betriebes.

**Grappa:**

Tresterbrand (Italien)

**Grasig:**

Geschmack von unreifen Wein.

**Grasnarbe:**

Begrünung.

**Graufäule:**

Grauschimmel; negative Botrytis (unreife Beeren werden befallen).

**Gris, Pinot:**

Ruländer / Pinot gris / Grauburgunder. Ist eine der edelsten Rebsorten und stellt höchste Ansprüche an Boden und Lage. Wahrscheinlich stammt er aus Frankreich (Burgund). Der deutsche Name Ruländer geht auf den Kaufmann Johann Ruland aus Speyer zurück, der den Grauburgunder 1711 erstmals in der Pfalz kultivierte. Charakteristisch sind sein hoher Extraktgehalt mit meist geringer Säure und eine ausgeprägte Geschmacks-Nuance von Schokolade am Gaumen bei ausreichender physiologischer Reife der Trauben. Der Grauburgunder eignet sich bestens zur Cuvéesierung mit Weißburgunder, in der trockenen wie in der süßen Vinifizierung.

**Groß:**

Bezeichnung für Spitzenqualität.

**Großlagen:**

Eine Gruppe beieinanderliegender Weinberglagen.

**Grün:**

Unreifer Wein.

**Gründüngung:**

In bestimmten Lagen (Hang- und Terrassenlagen) ist es notwendig den Boden zwischen den Rebzeilen zu begrünen (jede Zeile oder jede zweite), wegen Gefahr von Bodenabschwemmungen bei starken Regenfällen.

**Grüner Sylvaner:**

Im Jahr 1665 brachte der damalige Abt von Rein die Sylvaner Rebe nach Ebrach/Franken, dem damaligen Mutterklostert. Sie kam aus dem Teil der Steiermark, der 1918 zu Jugoslawien kam. In Würzburg findet sich eine Inschrift, wonach der damalige Abt von Ebrach, Albert Degen, diese Rebe in Franken verbreitet. War im Burgenland jahrhundertlang von großer Bedeutung, ebenso in Deutschland im 18. und 19. Jahrhundert weitflächig ausgepflanzt. Als für die Hochkultur wenig geeignete Sorte ist er fast ausgestorben, wird jedoch in letzter Zeit aber wieder vermehrt ausgesetzt und ergibt zartfruchtige, jung zu trinkende Weine.

**Grüner Veltliner:**

Pfeffrige Würze, fruchtbetont, nahezu immer trocken, enormes Potenzial.

Ein Drittel der gesamten Weinbaufläche nimmt der Grüne Veltliner ein, der damit die mit Abstand

häufigste Rebsorte Österreichs darstellt. Diese typisch österreichische Spezialität finden Sie vor allem in den niederösterreichischen Weinbaugebieten nördlich der Donau, wie etwa im Weinviertel, Traisental, Kamptal, Kremstal, Donauland, in der Wachau oder in Wien. Das Spektrum des Grünen Veltliners ist relativ weit reichend: es beginnt bei leichten, spritzigen Weinen, die am besten jung getrunken werden, und reicht bis zu kraftvollen, substanzreichen Gewächsen, die auch lange gelagert werden können. Neu (und erfolgreich) ist das Bemühen, diesen mächtigen Veltliner-Typ durch Barrique-Reifung abzurunden.

**Grünfäule:**

Traubenkrankheit; unreife Beeren werden vom Pilz befallen (Ursachen: Hagel, Sauerwurm).

**G'spritzer:**

Mischung von trockenem Wein, vorzugsweise die Sorten Grüner Veltliner oder Welschriesling, mit Sodawasser oder Mineralwasser im Verhältnis 1:1 (Schorle in Deutschland). Bekömmliches, anregend leichtes Getränk für die heiße Jahreszeit..

**Gutsabfüllung:**

Nach dem Gesetz muß der Abfüller auf dem Etikett genannt werden.

**Guyot:**

Doppelstreckbogen.

**Gyropalette:**

Metallkasten für die Alternative zum manuellen Rütteln von Champagner(Sekt)Flaschen, um die Hefe in den Flaschenhals zu konzentrieren.

## H

**Halbsüß:**

lieblich; 12 bis 45 g/l Restzucker.

**Halbtrocken:**

max. 18 g/l Restzucker.

**Haltedauer von Weißweinen:**

Je nach Qualitätsgüte und Vinifizierung können trocken ausgebaute Weine jahrelang gelagert werden, ohne an Primärfucht zu verlieren (Grüner Veltliner, Riesling, Burgundersorten, Malvasier, Roter Veltliner, Müller-Thurgau, Traminer, Zierfandler). Im hohen Prädikatsbereich bis zu 20 Jahren und länger.

**Hanglagen:**

"Bacchus amat colles" (Bacchus liebt die Hügel) hieß es schon im alten Rom. Daran - auch nicht in Österreich - hat sich bis heute nichts geändert.

**Harmonie:**

Wünschenswertes Gleichgewicht aller Eigenschaften.

**Hart:**

Jugendlicher Wein mit hohem Säuregehalt.

**Haustrunk:**

Quasi der Wein, der nach dem Abpressen noch einmal durch ein Abpressen der Trester erzeugt wird und nicht im Verkauf kommt, da er den Qualitäts-Ansprüchen nicht entspricht. Bleibt dem Winzer, seiner Familie und Arbeitskräften als Jausenwein vorbehalten.

**Hauer:**

Winzer, Weinbauer, abgeleitet von der "Haue", mit der der Weingarten noch vereinzelt traditionell bearbeitet wird.

**Hauptlese:**

Je nach Witterungsverlauf der wichtigste Erntedurchgang.



**Hefe:**

Am Gärvorgang beteiligte Mikroorganismen. Wilde Hefen stammen aus der Natur und befinden sich auf den Traubenschalen. Weiters werden Reinzuchthefen (Kulturhefen) verwendet. Nach der Gärung setzt sich die absterbende Hefe auf dem Boden des Fasses ab (Geläger).

**Hefeabstich/-abzug:**

s.a. Abzug.

**Hektar:**

10.000 m<sup>2</sup>.

**Hektoliter:**

100 Liter.

**Herb:**

Trocken, säurebetont (bei Weißwein); tanninbetont (bei Rotwein).

**Heu- und Sauerwurm:**

Raupen des Traubenwicklers; Traubenschädlinge.

**Heuriger:**

einerseits der Wein des letzten Jahrgangs und andererseits der "Buschenschank", in dem dieser Wein serviert wird. Am Festtag des Hl. Martin - "Martiniloben" (Martiniganslessen), dem 11. November, wird der Wein der letzten Lese als "Heuriger" zum ersten Mal ausgetrunken; der vorgehende Jahrgang wird zum Altwein

**Hochfärbig:**

Durch Oxydation hochfärbiger Wein (dunkelgoldgelb bis Mahagoni). In der Regel haben diese Weine ihren Höhepunkt der Trinkreife überschritten.

**Hochkultur:**

Erziehungsform der Rebstöcke, die in Abständen von 3 - 3,5 m x etwa 1 m gepflanzt und mit 120 - 140 cm hohen Stämmen auf Drähten hochgezogen werden. Vorteile: leichte maschinelle Bearbeitung, höhere Erträge; geringere Frostgefährdung.

Ein erster Versuchswingarten mit Hochkultur wurde von Lenz Moser bereits 1923 angelegt. Seit Ende der fünfziger Jahre setzte sich die Hochkultur in allen Weinbauregionen Österreichs durch, wird aber in letzter Zeit zunehmend durch die Mittelhochkultur abgelöst.

**Holz:**

Junges Gebinde-Holz (1-3 jähriges gibt Geschmack in den Wein ab (z.B. Vanille).

**Hybride:**

Direktträger. Nachkommen zweier verschiedener Rebenspezies im Gegensatz zu Kreuzungen zwischen zwei Sorten derselben Spezies. Hybriden sind nach EU-Regeln für die Qualitätsweinproduktion nicht zugelassen.

**Impériale:**

Übergroße Flasche mit einem Inhalt von acht Normalflaschen.

**Inhaltsstoffe:**

s.u. Extrakt

**Internationale Stilistik:**

oft gemeint ist die Vinifikation (z.B. Barrique, Säureabbau, hoher Alkohol tec.), die international sich erfolgreich durchgesetzt hat. Vergleichbare Weintypen, z.B. Bordeaux-Stil.

**Interspezifische Rebsorten:**

Kreuzungen verschiedener Rebenspezies z.B. vitis vinifera und vitis lambrusca wichtig für Reblausresistenz bei Unterlagsreben

**Inversion:**

Temperaturumkehr; klimatische Erscheinung; aufgrund von Nebelbildung bleibt es im Tal kalt, über der Wolkengrenze ist es sonnig und wärmer.

**Irxen (Geizer, Geizrebe, Geiztraube):**

Trauben von Seitentrieben, die meist grün bleiben; gelegentlich wird daraus "Irxenwein" erzeugt.

## J

**Jahrgang:**

Muß auf dem Etikett angegeben werden.

**Jeroboam:**

Große Flasche; entspricht vier Normalflaschen.

**Joch:**

Flächenmaß im Weinbau; 5,7 Hektar.

**Joghurt-Aroma:**

Weinfehler; verursacht während der malolaktischen Gärung.

**Jubiläumsrebe:**

Weißweinsorte mit geringer Bedeutung; Kreuzung Blauer Portugieser x Blaufränkisch.

**Jungfernlese:**

Erste Lese eines neuausgepflanzten Weingartens.

## K

**Kaliumsalz:**

s.u. Weinstein

**Kaltvergärung:**

s.u. Gärung

**Kamm:**

Stil des Blütenstands; Rappen.

**Kapselabschneider:**

Nützliches Hilfsmittel, um die Kapsel (aus Kunststoff, Stanniol, Blei) sauber abzuschneiden.

**Käse:**

Einerseits durch Gärfehler erzeugter Geschmack, andererseits Reifeton in bestimmten Rotweinen.

**Kellerschimmel:**

"cladosporium cellarii", ein spezifischer Pilz, der in feuchten Kellern zu hause ist und sich von Alkohol in der Atmosphäre nährt. Am Flaschenhals verlangsamt er die Reifung und schützt den Korken.

**Kellertemperatur:**

Optimale Temperatur zwischen 8 und 10 Grad C. Je niedriger die Temperatur ist, desto langsamer entwickelt sich der Wein. Bei zu hoher Temperatur Gefahr von Oxydation.

**Keltern:**

Abpressen; Kelter=Presse. Früher hauptsächlich händisch mit der Baumpresse, heute maschinell mit modernen Zentrifugen.

**Kerner:**

Kreuzung von Trollinger x Riesling (1929), vor allem in der Südsteiermark beheimatet. Geringe Bedeutung.

**Kerzenfiltration:**

Die schonendste, aber auch teuerste Methode, einen Wein zu filtrieren.

**Kieselgurfiltration:**

Kieselgur wird zur Schönung eingesetzt, um unerwünschte Trübungen wie Proteine zu absorbieren. Ist billiger als Bentonit, da dieses aus Amerika importiert werden muß (Transportkosten).

**Kirchenfenster:**

Die an der Glaswand langsam herablaufenden Tropfen. Entsteht durch Glyzerin (Fett). Desto dichter die Fenster, desto konzentrierter, extraktreicher der Wein.

**Klar:**

Wein ohne jegliche Trübung.

**Klärung:**

s.u. Filtration

**Klein:**

Leichter Wein.

**Klimaschrank:**

Weinkühlschrank mit stufenloser, konstanter Temperaturregelung, richtige Luftfeuchtigkeit und Belüftung.

**Klon:**

Im Weinbau versteht man hierunter eine Vielzahl von Reben, die allesamt auf dem Weg der vegetativen Vermehrung, durch Edelreiser bzw. Stecklinge von einer Mutterrebe gewonnen wurden. Das Ziel ist es, Rebmaterial zu bekommen, daß für verschiedene geologischen und klimatischen Ansprüche geeignet ist.

**Klosterneuburger Mostwaage (KMW):**

Senkspindel zur Messung des Zuckergehalts im Most, der auf einer Skala in Prozent angezeigt wird; 1 Grad KMW=4,86 Öchsle. Die Klosterneuburger Mostwaage ist ein ausschließlich in Österreich gebräuchliches Maß für das Mostgewicht.

**Knospe:**

s.u. Auge

**Kohlensäure:**

Schmeckbar auch im "stillen" Wein; leicht prickelnd.

**Kontrollierte Gärung:**

Die Behältnisse (meist aus Stahl) werden mit Wasser (in Italien auch mit Glycol) von außen oder innen überflutet, damit eine bestimmte Temperatur nicht überschritten wird.

**Kordonerziehung:**

Mehrjährige Stammverlängerungen, auf denen die Fruchtruten wachsen.

**Korkbrand:**

Auf jedem Korken wird an der Außenseite der Name des Produzenten mit durch einen Korkbrand "verewigt".

**Korken:**

Elastischer, zylinderförmiger Verschluss für Weinflaschen, der den Ausfluß von Wein andererseits und andererseits den Zutritt von Sauerstoff verhindert. Die geringe Menge an Sauerstoff, die dennoch in Laufe der Jahre durch den Kork in die Flasche kommt, ist notwendig für die Reifung des Weines (Mikrooxydation). Der normale Korken hat einen Durchmesser von 24 mm und wird in einen Flaschenhals mit 18 mm Durchmesser gepreßt. Sektkorken (31 mm für einen Flaschenhals von 17,5 mm Durchmesser) bestehen aus drei miteinander verleimten Korksichten. Billige Korken werden aus Korkmehl und - schnitzel gepreßt. Auch in der Länge sind Korken verschieden, besagen aber prinzipiell nichts über eine bessere Qualität aus. Der Korken muß feucht gehalten werden, also Flaschen liegend aufbewahren, im Gegensatz zu Bränden, die stehend gelagert werden, damit der Alkohol nicht den Kork zerstört.

**Korkengeld:**

Auch: Stoppelgeld; Usus, wenn man in einem Restaurant selbst mitgebrachte Flaschen konsumiert. Die Höhe ist Verhandlungssache.

**Korkgeschmack:**

Ein Phänomen, was immer wieder auftritt, leider. Der Wein besitzt einen muffigen ("Kartoffelkeller"), chemischen Geruch und macht den Wein wertlos. Ursachen können Pilzbefall oder auch Reste eine Sterilisierungsmittels sein. Ein "versteckter" Kork macht sich dadurch als erstes bemerkbar, daß die Frucht des Weines verloren gegangen ist.

**Körper:**

Gesamtextrakt.

**Körperreich:**

Ein Wein mit reichlich Extraktstoffen und Alkohol wirkt körperreich, ausladend.

**Koscher:**

Ein Wein, der nach genauen Vorschriften erzeugt wird, damit auch strenggläubige Juden auf ihn nicht verzichten müssen - kosher: genießbar.

**Kreszenz:**

Meint einen hochwertigen Wein.

**Kreuzung:**

Zwei Rebsorten werden miteinander gekreuzt, um Vorteile (z.B. Frühreife) beider Sorten in einer zu vereinigen (z.B. Müller-Thurgau).

**Kristalle:**

In einer Flasche (meistens Weißwein), auf der Unterseite eines Korkens oder an den Fasswänden sind oft Kristallablagerungen zu sehen. Es handelt sich um Weinstein. Kein Weinfehler.

**Küferei:**

Fassbau, Böttcherei.

**Kunststoffkork:**

In den letzten Jahren auf den Markt gekommen; eine Alternative gegenüber dem Korkgeschmack. In der Regel nur sinnvoll bei Weinen, die in den ersten beiden Jahren nach der Lese getrunken werden. Für eine längere Lagerung benötigt der Wein eine Sauerstoffzufuhr, die der Plastikkork nicht zuläßt.

**Kurz:**

Wein ohne Abgang, ohne Nachgeschmack.

**L****Lagerfähigkeit:**

Entscheidend ist die Qualität des Weines, Rebsorten, guter Kork, sowie optimale Lager-Bedingungen (kühl-feuchter Keller bei konstanten Temperaturen; optimal 10 bis 12 Grad C.). Ein gehaltvoller Weiß- oder Rotwein kann nach zwei Jahren schon mehr Genuß deutlich bedeuten.

**Tip:** lassen Sie den gekauften Wein zwei bis drei Wochen in Ruhe. Wein ist ein lebendiges Naturprodukt und nimmt auch Erschütterungen oder Temperaturschwankungen wahr, was die Qualität beeinträchtigen kann. Und niemals Wein länger als 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren! Sonst schmecken sie im Glas alles, was sonst noch so im Kühlschrank lagert!

**Lebendig:**

Leichte, frische, oft spritzige Weine.

**Leer:**

Schwacher Körper.

**Leicht:**

Gering an Alkohol und zumeist an Körper.

**Leichter Körper:**

Gering in Extrakten und Alkohol; sog. Jungweine (etwa Steirischer Junker oder Primeur).

**Lieblich:**

Einerseits Weine mit einem gesetzlich vorgeschrieben Restzuckergehalt; andererseits Weine, die einen lieblichen, also nicht herben, trockenen Eindruck hinterlassen.

**Limberger:**

In Deutschland Synonym für **Blaufränkisch**.

**Limousin:**

Gegend im nördlichen Mittelfrankreich, woher das beliebte Eichenholz herkommt; zumeist für Cognac verwendet, da ein kräftiges Holz mit ausgeprägten Duftaromen.

**Liquoreux:**

Ausdruck für einen süßen und alkoholreichen Wein.

**Luftton:**

Oxydationserscheinung; die Flasche war zu lange offen.

**Lyra-Erziehung:**

Reberziehungssystem, bei dem das Laubdach in zwei nach oben aufgebundene Gruppen von Trieben aufgestellt ist, so daß ein Lyra-ähnliches Aussehen entsteht. Verbesserungen sind Laubdachmikroklima und günstigere Sonneneinstrahlung von Laub und Frucht.

# M

**Macération Carbonique:**

Kohlensäuremaisung.

**Maderisiert:**

Irrtümlich für Weine bezeichnet, die oxidiert sind. Dieser Begriff sollte bei alkoholstarken Weinen Anwendung finden, die - meist durch Erwärmung leicht oxidiert - einen Madeira-ähnlichen Geschmack erhalten haben. Früher wurden auch viele Sherry so behandelt, in dem man die Fässer im Freien aufgestellt hat und sie in der Sonne "braten" ließ. Solche Weine sind heute kaum mehr anzutreffen.

**Magnum:**

Flasche mit 1,5 Liter Inhalt.

**Maische:**

s.u. **Gärung**. Die festen Stoffe der Trauben (ohne Stiele). Die erste Stufe der Weinbereitung. Die zweite ist dann die Gärung, nachdem man die festen Bestandteile entfernt hat.

**Maischestandzeit:**

s.u. **Gärung**

**Makroklima:**

Regionalklima im Umkreis von zehn bis hunderte Kilometer.

**Malolaktik, Malolaktische Gärung:**

zweite Gärung, in dessen Verlauf die aggressive Apfelsäure in die weichere Milchsäure umgewandelt wird; der Wein wird samtiger, weicher im Geschmack. Vor allem bei der Rotweinerzeugung eingesetzt.

**Massenertrag:**

In der Regel: große Ertragsmenge=geringe Weinqualität.

**Master of Wine:**

Berühmteste und anspruchsvollste Qualifikation im Weinhandel, ein Titel, den man durch Bestehen einer jährlich im Mai vom Institute of Masters of Wine (London; 1955 gegründet) abgehaltenen Prüfung erwirbt.

**Mäuseln:**

Weinfehler. Macht sich am Gaumen durch einen Mäuselton bemerkbar.

**Medizinalwein:**

Wein mit Zusätzen; darf nur in Apotheken abgegeben werden; unterliegt nicht dem Weingesetz.

**Mehltau:**

Echter; Falscher. Zwei Rebstockkrankheiten.

**Mengenbeschränkung:**

Wurde 1991 ins Gesetz aufgenommen; legt die Erntehöchstmengen pro Hektar bei Qualitäts-, Land- und Prädikatsweinen fest.

**Merlot:**

Blaue Rebsorte; berühmt für Rotweine aus St. Emilion und Pomerol (Frankreich).

**Mesoklima:**

Lagenklima; Topoklima. Zwischenbereich zwischen dem Makroklima und Mikroklima; zehn bis einige hunderte Meter.

**Meßwein:**

Wein für die hl. Messe; darf weder aufgebessert noch entsäuert werden.

**Met:**

Honigwein, Obstwein.

**Metallgeschmack:**

Selten; einerseits durch zu lange Lagerung in Metallbehältnissen, andererseits mineralische Spurenelemente im Wein.

**Méthode champenoise:**

Das in der Champagne entwickelte klassische aufwendige Verfahren zur Herstellung hochwertiger Schaumweine. Begriff innerhalb der EU nur für Produkte aus der Champagne erlaubt.

**Methusalem:**

Große Flasche, deren Inhalt sechs Normalflaschen entspricht.

**Mikroben:**

Mikroorganismen.

**Mikroklima:**

Im Weinbau handelt es sich um bestimmte Stellen zwischen den Rebzeilen oder in einer gewissen Höhe über den Boden. Weicht oft vom Makroklima ab, da dieses durch Boden- und Laubarbeit sowie durch Reberziehungsformen nicht beeinflusst wird.

**Mikrooxydation:**

Ausbau in kleinen Holzfässern (Barriques); i.Ggs zum reduktiven Ausbau (Stahltanks). Das Holz ist luftdurchlässig, dadurch reift der Wein, während er im Stahl luftdicht abgeschlossen ist.

**Milchsäurestich:**

Milchsäure ist eine milde Säure im Wein. "Stich" bezeichnet einen Wein, bei dem der biologische Säureabbau nicht perfekt verlaufen ist. S.u. [Gärung](#), [Säureabbau](#).

**Mild:**

Wein mit geringer Säure bzw. Tanninen.

**Mineralische Note:**

Bestimmte Weine weisen mineralische Geschmacksnoten auf, die von bestimmten geologischen Verhältnissen (etwa Schiefer, Marmor) stammen; z.B. Wachau. Besonders in trockenen Jahrgängen ist der mineralische Ton stärker, da die Wurzeln tief ins Gestein hinunterführen und dort Feuchtigkeit aufnehmen, damit auch mineralische Substanzen.

**Mollig:**

Milde Weiß- und Rotweine; bei Weinen i.d.R. mit Restzucker.

**Most:**

Traubensaft vor der Gärung Zwischenstadium zwischen Traubensaft und Wein.

**Mosterwärmung:**

Geringe Erwärmung des Mostes, um den Gärstart zu beschleunigen; bestimmte Hefen wirken erst ab einer bestimmten Temperatur.

**Mostgewicht:**

Maß für den Reifegrad der Trauben; die Grundlage bildet die Konzentration der im Traubensaft oder Most gelösten Inhaltstoffe. Diese bestehen zu etwa 90% aus vergärbaren Zucker. Etwa 16 Gramm Zucker ergeben 1% Alkohol.

**Mostkonzentration:**

Einerseits die Dichte an Zucker im Most, andererseits Verfahren, um den (verwässerten) Most zu konzentrieren.

**Mostkühlung:**

Der Most wird gekühlt, damit eine bestimmte Temperatur nicht überschritten wird und eine Oxydation verhindert.

**Mostwaage:**

s.u. [Öchsle](#), [KMW](#). Aber auch das Wiegen der Trauben und die Messung von Zucker bei der Traubenübergabe (Genossenschaften) der einzelnen Mitglieder/Winzer.

**Mostwäger:**

Stellt bei der Traubenübernahme das Gewicht und den Gehalt an Zucker (Qualitätskontrolle) fest.

**Müller Thurgau:**

Leicht muskatig, rund, weich.

Diese Rebsorte verdankt ihren Namen dem Schweizer Botaniker Hermann Müller aus Thurgau und entstammt einem seiner Kreuzungsversuche von Riesling mit Gutedel. In den meisten Fällen erbringt der Müller Thurgau einen eher säurearmen, runden Wein von leicht muskatigem Bukett und mildem Geschmackseindruck. Abgesehen von Prädikatsweinen aus dieser Sorte sollte der Müller Thurgau vorzugsweise im ersten Jahr nach der Lese, also als ganz junger Wein, getrunken werden.

**Muffig:**

Fehlerhafter Wein mit Schimmelton.

**Mulch:**

Vor dem Winter wird der Weingartenboden mit organischen Materialien abgedeckt (oft Stroh).

**Muskat:**

Eine Geschmacksnote bei der Sorte [Muskateller](#).

**Mutation:**

Natürliche, genetische Entstehung einer neuen Rebsorte im Weingarten.

## N

**Nachgären:**

s.u. [Moussieren](#).

**Nachhall:**

s.u. [Abgang](#).

**Narbe:**

s.u. [Gescheine](#).

**Nase:**

Weinjargon für Duft (Aroma oder Bukett); durch die Nase schmeckt man auch (wer verschnupft ist, schmeckt nichts).

**Naturhefe:**

Wilde Weinhefe.

**Naturwein:**

[Biowein](#), [Ökowein](#). Manchmal mißverständlich verwendet, denn Qualitätswinzer produzieren im Einklang mit der Natur und nicht gegen sie.

**Nervig:**

Bezeichnet Weine mit einem guten Säure-Gerüst, ohne aber spitz oder hart zu wirken.

**Netze:**

Schützen vor Traubenfraß.

**Neue Welt:**

i.Ggs. Alte Welt; Neuseeland, Kalifornien u.a.. Nicht eindeutig abgegrenzter Begriff.

**Neuzüchtung:**

Kreuzung aus zwei Rebsorten; z.B. Müller-Thurgau (Riesling x Gutedel).

## O

**Obstwein:**

Durch Vergären von Früchten außer Trauben produzierter Wein (etwa Apfelwein).

**Öchsle/Oechsle:**

s.a. [KMW](#). In Deutschland übliches Verfahren, um die Dichte des Mostes anzugeben. Grundlage für die Traubenqualität, wie auch in Österreich. 1 Grad KMW=4,86 Öchsle.

**Oenologe:**

Kellermeister, Weinfachmann mit wissenschaftlicher Ausbildung.

**Oenologie:**

Weinbaukunde (von grie. Oinos, Wein).

**Oenothek:**

Vinothek.

**Oidium:**

Echter Mehltau; Pilzkrankheit des Weinstocks.

**Omegaschnitt:**

Schnittform bei der Veredelung von Rebstöcken.

**Organoleptische Prüfung:**

Beurteilung der Wirkung von Aussehen, Geruch und Geschmack eines Weins auf die Sinnesorgane.

**Oxidativer Wein:**

s. Gärung, s. maderisiert

**Oxidativer Ausbau:**

s. Barrique

## P

**Panschen:**

Bezeichnung für unerlaubte Zugaben in den Wein.

**Parfüm:**

An dieser Stelle für ein wohlriechendes Bouquet des Weines.

**Passé:**

Aus und vorbei; der Wein ist drüber; zu lange gelagert.

**Perlwein:**

Frizzante.

**Peronospera:**

Falscher Mehltau; Pilzkrankheit des Rebstocks.

**Pestizide:**

Pflanzenschutzmittel.

**Pfefferl:**

Pfeffergeschmack im Abgang; kommt vor allem bei der Sorte Grüner Veltliner vor. Weiters bei Cabernet Sauvignon und unreifem Syrah.

**Pferdeschweißton:**

Wahrscheinlich durch zu trockene Lagerung des Weines in Holzbehältnissen. Erinnert an Pferdeschweiß und ist nur für Reiter erkennbar.

**Phenole:**

Große, wichtige Gruppe reaktionsfreudiger chemischer Verbindungen, deren Grundbaustein Phenol ist. In blauen Trauben höher als in den weißen. Den größten Anteil besitzen ausgereifte Trauben. Ist auch für die Lagerung wichtig. In der Jugend schmecken Phenole oft hart und bitter, mit der Flaschenreife sterben sie ab und fallen als Depot aus. In trockenen Weißweinen eher unerwünscht; besonders in trockenen Jahren hoher Anteil an bitteren Geschmacksstoffen.

**PH-Wert:**

Wert für die Konzentration der Säuren.

**Phyloxera:**

Reblaus, die den Saft der Rebwurzel aussaugt, dadurch stirbt die Rebpflanze. Mitte bis Ende des 19. Jahrhunderts waren fast alle Weingärten Europas davon betroffen. In Südamerika nicht, dagegen in den siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts war Kalifornien davon betroffen.



**Physiologische Reife:**

Wenn die Traube im Herbst dem Winzer schmeckt, dann wird gelesen. D.h. alle Inhaltsstoffe müssen harmonisch zueinander passen: Frucht, Süße, Säure. Obligatorisch wird noch mit dem Refraktometer der Süßegrad der Beeren gemessen und danach der Lesezeitpunkt vorgenommen.

**Pikante Säure:**

Wenn ein Wein geprägt von der (reifen) Weinsäure geprägt ist, spricht man von Pikanz.

**Pinot:**

Hauptname mehrerer französischer Rebsorten, die auf die Pinot-Traube zurückzuführen ist (franz. pin = Kiefernzapfen).

**Pinot blanc:**

Weißburgunder.

**Pinot noir:**

Blauburgunder.

**Plump:**

Schwerer Wein ohne Finesse (Säure fehlt); einfach.

**Pneumatische Presse:**

Hat die Baumpresse abgelöst und ermöglicht ein sanftes Pressen des Trauben-Materials, um die Traubenkerne nicht zu verletzen.

**Prädikate:**

Einerseits ein durch das Mostgewicht bestimmte Unterscheidungsmerkmal (Deutschland, Österreich), andererseits Auszeichnungen für Weine bei Prämierungen.

**Prädikatswein:**

Spätlese, Auslese, Strohwein, Eiswein, Beerenauslese, Ausbruch und Trockenbeerenauslese.

**Premium:**

Bezeichnung für Wein der höheren Qualitäts- und Preisstufen.

**Pressen:**

s.u. Keltern.

**Primärfrucht:**

Jede Sorte besitzt eine mehr oder weniger ausgeprägte Primärfrucht, die mit Lagerung in der Regel von sekundären und tertiären Aromen abgelöst wird. Gutes Beispiel: Traminer - Jugend: frische Rosen; dann verwelkte Rosen und später getrocknete Rosen.

**Primäres, sekundäres und tertiäres Stadium:**

s.u. Primärfrucht.

**Primeur:**

Bezeichnung für bestimmte, sehr jung auf den Markt kommende Weine (z.B. Beaujolais Nouveau, Novello).

**Propfrebe:**

s.u. Veredlung

## R

**Rahnig:**

Oxydationerscheinung.

**Rasse:**

Ausdruck für besondere Weine mit Schliff und Eigenart.

**Rauch:**

Verschiedene Weine weisen einen rauchigen Geschmack auf, verursacht durch Bodenbeschaffenheit und Vinifikation (Barrique).

**Rauh:**

Ein Wein wirkt rauh, wenn die zumeist jugendlichen Tannine vordergründig schmeckbar sind.

**Rebe:**

Rebstock, Weinstock, Weinrebe.

**Rebeln (Abbeeren):**

das Entfernen der Traubenstiele vor der Vergärung.

**Rebenalter:**

Schwankt je nach Philosophie des Winzers; allgemein läßt sich sagen: desto älter der Rebstock, desto wertvoller die Qualität. In England befindet sich der älteste noch im Ertrag stehende Weinstock, der 1769! gepflanzt wurde (Hampton Court Palace bei London).

**Rebenblüte:**

Gescheine; Stadium der Traubenentwicklung.

**Rebenselektion:**

s. Klon

**Reblaus:**

Wurzelsaugender Schädling (Phylloxera), der nicht reblausfeste Unterlagen befällt und dadurch den Weinstock vernichtet.

**Rebschnitt:**

Zumeist wird der Hauptschnitt in den Wintermonaten vorgenommen, um das alte Holz zu entfernen. Andererseits ein wichtiger Schritt, um die spätere Lesemenge zu bestimmen. Im Laufe des Jahres werden für die Qualitäts-Produktion immer wieder Korrekturen beim Rebschnitt vorgenommen.

**Rebsorten:**

s. Ampelographie.

**Reduktiv:**

Weinbereitung unter Sauerstoffabschluss (z.B. Stahltanks).

**Reduktiver Ausbau:**

s.u. Reduktiv; Gegensatz zum oxidativen Ausbau, also unter Sauerstoffzufuhr. S.a. [Barrique](#).

**Refraktometer:**

s.u. [KMW](#); mißt den Zuckergehalt in der Beere.

**Reife:**

Relativer Begriff der idealen chemischen und physikalischen Eigenschaft der Frucht; Mostgewicht, Zuckerkonzentration.

**Reiner Satz:**

In einem Weingarten befindet sich ausschließlich nur eine Sorte.

**Reinzuchtheefe:**

s. [Zuchtheefe](#)

**Reserva:**

Spanisches Pendant zur italienischen Riserva und unterliegt bestimmten Vorschriften der Dauer der Lagerung.

**Restzucker:**

Wenn der Wein nicht gänzlich durchgegoren ist, verbleibt ein Restzucker.

**Restzuckergehalt:**

s.u. [Restzucker](#); muß in Österreich auf dem Etikett angegeben sein. Trocken: bis 8 g/l - halbtrocken.

**Ried(e):**

kleinste geographische Einheit einer Weinbergslage.

**Riesling:**

Vornehmer Duft (Pfirsich, Marille), feine Nuancen, Rasse.

Sein charmantes Bukett weist meistens Anklänge an Pfirsiche, Aprikosen oder Zitrusfrüchte auf. Am Gaumen wirkt der Riesling wegen seiner pikanten Säurestruktur sehr rassig und anhaltend. Er entwickelt sich kontinuierlich und ist daher gut lagerfähig; dies gilt im Besonderen für die raren Spät- und Auslesen.

**Rigolen:**

Lockerung des Bodens eines Weingartens.

**Rohfäule:**

s.u. Sauerfäule.

**Rosé:**

Hellroter Wein von Rotweintrauten, bereitet durch rasches Abpressen, so daß nur geringer Farbstoff aus der Beerenschale in den Wein gelangt.

**Rosso:**

(Ital. :) Rot.

**Rotobehälter:**

Modernes Gerät zur Rotweingewinnung.

**Rotwein:**

Blaue (schwarze) Trauben; die Farbstoffe befinden sich in der Beerenschale, der Saft ist weiß. Während der Gärung löst der Alkohol die Farbstoffe aus den Schalen.

**Rotweinwiege:**

Eine Vorrichtung, in der ein Flasche in horizontaler Lage gehalten wird, damit sie ohne Aufrühren des Bodensatzes geöffnet und entleert werden kann. Der Rotweinkorb erfüllt einen ähnlichen Zweck.

**Ruländer:**

s.u. Grauburgunder, Pinot gris.

**Rund:**

Harmonischer Wein ohne Ecken und Kanten.

**Rütteln:**

Wichtigster Arbeitsvorgang bei der Schaumweinherstellung nach dem traditionellen Champagnerverfahren. Dadurch wird der Bodensatz im Flaschenhals konzentriert.

## S

**Samenbruch:**

Wir ein Traubenkern zum Keimen gebracht, dann entwickelt sich aus dem darin enthaltenen Embryo eine verzweigte Pfahlwurzel und ein Jungschoß. Es kann aber auch zum Bruch kommen und der Embryo kann sich nicht entwickeln.

**Sämling:**

Aus Samen gezogene neue Rebsorten.

**Samtig:**

Weicher Geschmack; vor allem beim Rotwein.

**Sauber:**

Reintönig.

**Sauer:**

Resch; Wein mit zu hohem Säuregehalt; nicht herb.

**Sauerfäule:**

Rohfäule; Verderb reifer Trauben.

**Säureabbau:**

s.u. Gärung, Malolatik

**Säuregehalt:**

Chemische Verbindungen, die für den sauren Geschmack im Wein verantwortlich sind. Die beiden wichtigsten Säuren im Wein sind Weinsäure und die Apfelsäure. Weiters in kleinen Mengen die Zitronensäure und Bernsteinsäure sowie die Kohlensäure und die Milchsäure. Die Säuren sind im Wein wichtig für den erfrischenden Geschmack und Typizität der jeweiligen Rebsorte. Gleichzeitig wehren sie auch schädliche Bakterien ab.

**Sauser:**

Anderer Ausdruck für Sturm; wahrscheinlich so benannt nach der möglichen Wirkung auf die Verdauung.

**Sauvignon blanc:**

Schotige Würze, lebhaft, pikant, Stachelbeeren.

Ihre paprizierte Würze wird bei höherer Reife von Aromen nach Holunderblüten, Cassis und Spargel abgelöst. Stets frisch und anregend bei eher rassisger Säurestruktur ist der Sauvignon zumeist ein eleganter, fruchtiger Wein von unverwechselbarem Charakter, der auch Potenzial für die mittelfristige Lagerung besitzt. Auch ein behutsamer (teilweiser) Ausbau im neuen Holz hat sehr gute Resultate erbracht.

**Schal:**

Abgestanden, fad. Ausdrucksloser Wein.

**Schank:**

Verkaufspult und Raum, in dem Wein ausgeschenkt wird.

**Schankwein:**

Zumeist ein einfacher, unkomplizierter Wein, der offen im Gasthaus ausgeschenkt wird.

**Schampus:**

Frühere Bezeichnung für Schaumwein (Champagner, Sekt).

**Scharf:**

Weingeschmack mit vorstechender Kohlensäure; auch spitz.

**Schaumwein:**

Drei verschiedene Verfahren zur Herstellung werden unterschieden:

- Flaschengärung: klassische Methode (Champagnerverfahren)
- Tankgärung: Charmat-Verfahren
- Versetzen mit Kohlensäure

**Schenkel:**

Hauptverzweigungen des Rebstammes; tragen das ein- und zweijährige Holz.

**Schilfwein:**

Auch Strohwein; mindestens 25 Grad KMW, gewonnen aus Trauben, die mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf gelagert oder luftgetrocknet wurden.

**Schimmelton:**

Negativer Geschmack. Ursachen: Schimmelpilze von Traubenschalen, unsaubere Fässer und Schläuche.

**Schlegelflasche:**

Flaschenform.

**Schleier:**

Weintrübung; muß kein Wein/Geschmacksfehler sein.

**Schlieren:**

Auch Kirchenfenster genannt; bildet sich an der Innenseite des Glases, verursacht durch Glycerin (Fett), einem dreiwertigen Alkohol. Kann auf Dichte und Komplexität des Weines schließen.

**Schmelz:**

Extraktsüße, die einen samtigen Eindruck hinterläßt.

**Schnitt:**

s.u. Rebschnitt.

**Schönung:**

Methode zum Klären des Weins etwa durch Eiweiß. s.u. [Bentonit](#)

**Schwanz:**

s.u. Abgang

**Schwarze Johannisbeere (Cassis):**

Typische Duft- und Geschmacksnote von Cabernet Sauvignon- und gelegentlich Sauvignon-blanc-Weinen.

**Schwefel:**

s.u. [Böckser](#). Schwefeldioxid inaktiviert oder tötet Bakterien ab und ist für die Weinbereitung notwendig.

**Schwefeln:**

Rotwein benötigt weniger Schwefel als trockene Weißweine oder Süssweine, weil sie mehr konservierendes Tannin enthalten. Qualitäts-Winzer verzichten aber auf Maische-Schwefelung, da dadurch die Frucht reduziert wird. Ganz auf Schwefel kann aber nicht verzichtet werden.

**Schweif:**

s.u. [Abgang](#)

**Schwer:**

Hoher Alkoholgehalt; kein Qualitätskriterium.

**Schwips:**

Beginnende Trunkenheit.

**Schwund:**

Verdunstung von Wein in Holzbehältnissen bzw. bei längerer Lagerung von Weinflaschen ("Der Anteil der Engel").

**Seele:**

Auch Rückgrat des Weines genannt oder das Herzstück; bei Korkenzieher der innere Hohlraum, durch den ein Streichholz passen sollte.

**Sekt:**

Schaumwein (s.o.)

**Sekt-Dosage:**

- extra brut oder extra herb: zwischen 0 und 6 g je Liter;
- brut oder herb: niedriger als 15 g je Liter;
- extra trocken oder extra dry: zwischen 12 und 20 g je Liter;
- trocken oder dry: zwischen 17 und 35 g je Liter;
- halbtrocken: zwischen 33 und 50 g je Liter; - süß: höher als 50 g je Liter.

**Selbstträger:**

s.u. [Direkträger](#).

**Sensorik:**

Die Sinne betreffend (Riechen, Schmecken...).

**Separator:**

s.u. [Zentrifuge](#)

**Separieren:**

Getrennt Weine ausbauen (nach Sorten oder/und Lagen).

**Sherryton:**

Weinfehler.

**SO2:**

Schwefel.

**Sommelier:**

Weinkellner, der für die Wein-Beratung und Einkauf zuständig ist. Eigener Berufsstand innerhalb des Services.

**Sommerwein:**

In der Regel unkomplizierte Leichtweine (geringer Alkohol, frische Säure).

**Sonnenbrand:**

Verbrennungserscheinungen an einzelnen Beeren durch zu starke Sonneneinstrahlung. Ergibt im fertigen Wein Röst- /Toastaromen. Hilft keine Sonnencreme.

**Sortenbukett:**

Geruchsstoffe aus der Beere (z.B. Muskateller).

**Spätlese:**

s.u. [Prädikate](#).

**Spiel:**

Wenn der Wein den Gaumen kitzelt, sich entfaltet.

**Spitz:**

Wein mit übermäßig unreifer Säure.

**Spritzen:**

Mit Alkohol versetzter Wein; meistens dadurch die Gärung unterbrochen (z.B. Portwein, Sherry, Madeira).

**Spritzen:**

Das Ausbringen von Agrochemikalien zur Bekämpfung von Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern ist im Weinbau unerlässlich.

**Spritzer, G'spritzer:**

Staatliche Prüfnummer: Qualitäts- und Prädikatsweine müssen, bevor sie in den Verkauf gelangen, einer sensorischen und analytischen Prüfung unterzogen werden und erhalten bei Bestehen die Prüfnummer, die auf dem Etikett angegeben werden muß.

**Spritzig:**

Wein mit spürbarer Kohlensäure.

**Spontangärung:**

Durch Naturhefe einsetzende Gärung.

**Spucken:**

Während einer Verkostung von mehreren Weinen sollte man den Wein ausspucken, um einerseits den Gaumen mit zuviel Alkohol nicht zu belasten, andererseits selbst noch ruhigen Gewissen mit dem Auto nach Hause fahren zu können.

**Spumante:**

(Ital.!) Schaumwein.

**Spund:**

Verschluss von Faßöffnungen.

**Staubiger:**

Junger, noch trüber Wein.

**Steckenbleiben:**

Die Hefen werden inaktiv und der Gärprozeß kommt zum Erliegen; dadurch verbleibt ein Restzucker.

**Stehenlassen:**

Die Maische wird längere Zeit zwecks Verbesserung der Ausbeute an Inhaltsstoffen (Extrakt-, Bukett-, Farb- und Tanninstoffe) stehengelassen.

**Steinterrassen:**

Künstlich angelegte Weinbergterrasse, die mit Steinmauern abgestützt ist.

**Sterilisieren:**

Pasteurisieren.

**Stichig:**

Essigstich.

**Stiellähme:**

Stoffwechselkrankheit des Rebstockes.

**Stilistik:**

Jeder Winzer baut seinen Wein nach einer bestimmten Philosophie aus, das bestimmt die Stilistik des späteren Weines.

**Stillweine:**

Bezeichnung für Weine, die nicht Sekt oder Perlwein sind.

**Stockabstand:**

Pflanzdichte.

**Stockkultur:**

Alte, niedrige Erziehungsform.

**Strahlig:**

Einerseits die klare Farbe eines Weines, der glänzt, strahlt; andererseits strahlige Frucht, die klar daher kommt.

**Strohwein/Schilfwein:**

s.u. Schilfwein.

**Sturm (Federweißer):**

trüber Traubenmost während der Gärung.

**Süffig:**

Zumeist ein Wein mit deutlichem Restzucker, ohne vordergründige Säure, der den "Suff" erleichtert.

**Sulfate:**

Salze und Ester der Schwefelsäure. Sulfur = Schwefel.

**Süßwein:**

Verallgemeinerung als Dessertwein.

**sur lie:**

auf der Hefe gelagert (franz. Hefesatz), direkt von der Hefe abgezogener Wein.

## T

**Tafeltraube:**

i.Ggs. zu Keltertrauben; für den Verzehr kultiviert, bzw. für die Herstellung von Rosinen oder für die Destillation.

**Tafelwein:**

Unterste Qualitätsstufe im Weingesetz; früher der Wein für die Tafel, also was Besonderes.

**Tankgärung:**

Herstellung (auch Sekt).

**Tannin:**

Gerbstoffe, die sich in den Traubenkernen und in der Beerenschale befinden. Vor allem bei Rotweinen und Barrique-Ausbau.

**Tanninstruktur:**

Bei harmonischen Weinen (in der Regel Rotweine) spricht man von reifen Tanninen. Unreife Tannine schmecken am Gaumen bitter, spitz und adstringierend.

**TBA:**

Trockenbeerenauslese.

**Terroir:**

Ausdruck aus dem Französischen für Boden und Klima als ökologisches Ganzes.

**Tischwein:**

Kein amtlich anerkannter Begriff.

**Toasting:**

Flämmen der inneren Fasswandung bei Holzfässern (Barrique), das Geschmacksstoffe (Kakao, Kokosnuß, Vanille etc.) an den Wein abgibt (vor allem in den ersten zwei Jahren).

**Topographie:**

Die Oberflächengestalt einer Landschaft, die einen wesentlichen Einfluß auf das Klima und damit auch auf den Weinbau ausübt.

**Torggel:**

Baumpresse.

**Traminer:**

Rosenduft, mächtig, feurig.

Der Traminer (in seinen häufigsten Spielarten Roter Traminer oder Gewürztraminer) erbringt einen charakteristischen Duft, der an Rosen, Kokosmark und Dörrobst erinnert. Essenziell ist eine hohe Reife, damit er seine Kraft und sein Feuer voll ausspielen kann. Etwas Restsüße ergänzt das zartbittere Geschmacksbild meist recht gut; legendär ist die Lagerfähigkeit von Prädikatsweinen aus dieser Rebsorte und auch ein Hauch von neuem Holz wird gut eingebunden.

**Transvasierverfahren:**

Ein Verfahren der Schaumweinherstellung, bei dem die Zweitgärung zwar in der Flasche stattfindet, diese aber dann zum Entfernen des Bodensatzes in einem Tank umgefüllt wird.

**Traubenfäule:**

Schimmelpilz *Botrytis cinerea*.

**Traubensaft:**

Alkoholfreies Getränk.

**Traubensorten:**

Rebsorten.

**Trebern:**

Traubenbestandteile, die nach der Kelterung, Gärung und Pressung zurückbleiben, heißen "Trebern" oder "Trester"; immer öfter werden daraus Destillate gewonnen (Italien: Grappa; Frankreich: Marc).

**Trieb:**

Schoß; Jungtrieb der Rebpflanze.

**Triebreife:**

Holzreife.

**Trocken:**

Geschmackseindruck, i.Ggs. zu süß oder lieblich.

**Trockenbeerenauslese:**

TBA; Prädikatsstufe; edelsüße Weine (vor allem Burgenland).

**Trockenzuckerung:**

Zucker darf beim "Aufbessern" nur im Traubenmost, nicht aber in Wasser (Naßzuckerung) aufgelöst werden.

**Tronçais:**

Beliebtes Eichenholz (Barrique) aus dem französischen Departement Allier.

**Tropfbewässerung:**

Form der künstlichen Bewässerung.

**Trub:**

s.u. Geläger.

**Trübung:**

Die Farbe ist nicht klar. Ursachen: Nachgärung in der Flasche, unzureichende Schönung bzw. Filtration.

## U

**Umziehen:**

Der klare Wein wird vom Geläger getrennt.

**Unterlagsreben:**

Amerikanerreben.

**Urban, Heiliger:**

Patron des Weinbaues und der Faßbinder; Urbanitag: 25. Mai.

**Urgestein:**

Ungenauer Terminus für eine Bodenart.

## V

**Vakuumverdampfung:**

Eine Methode, um verwässerten Most Wasser zu entziehen. In der EU erlaubt.

**Vegetal:**

Unreife Geschmacksnoten (Blätter, Stiele).

**Veredeln:**

Aufpfropfen einer reblausanfälligen europäischen Edelrebe (z.B. Riesling) auf die reblauswiderstandsfähige amerikanische Unterlagsrebe.



**Verschnitt:**

Fast alle Weine werden verschnitten; sei es aus mehreren Traubensorten, Jahrgängen oder dem Inhalt verschiedener Fässer.

**Verrieseln:**

Mangelhafte Befruchtung der Traubenblüten; reduziert die spätere Menge, beeinträchtigt aber nicht die Qualität.

**Vinieren:**

Ausspülen des Glases mit Wein; weinfreundlich machen.

**Vinifikation:**

Weinbereitung.

**Vinothek:**

Weinhandlung.

**Viskosität:**

Grad der Zähflüssigkeit; Kirchenfenster.

## W

**Weich:**

Mild; geringe Säure.

**Weinbrand:**

Aus Wein hergestelltes Destillat.

**Weingrünmachen:**

Aus neuen Fässern werden die Gerb- und Farbstoffe des Holzes entfernt; nicht bei Barriques!

**Weinheber:**

Gerät, um Wein aus dem Faß zu entnehmen.

**Weinsäure:**

Neben der Apfelsäure wichtigste Säure im Wein.

**Weinstein:**

Depot; keine Beeinträchtigung der Qualität.

**Weißburgunder (Pinot blanc):**

Feines Duftspiel, nussig, kraftvoll, rassig.

Wenn seine Trauben die Vollreife erlangen, wächst der Weißburgunder zu einem substanzreichen Weißwein mit nuss- oder mandelartigem Geschmack und ausgewogener Säure heran. Die international als Pinot Blanc bekannte Rebsorte entwickelt sich – zumindest mittelfristig – auch gut in der Flasche. Aufgrund seiner dezenten Art eignet sich der Pinot Blanc auch bestens für Cuvées mit anderen Sorten und für eine vorsichtige Lagerung im neuen Holz.

**Welschriesling:**

Kräuterwürzig, erfrischend, vibrierende Säure.

Der Welschriesling bringt in erster Linie frisch-fruchtige, in ihrer Jugend zu geniessende Weine.

**Wermut:**

Vermouth in Frankreich und Italien. Wird aus Wein, Alkohol, Zucker und Kräuterextrakte hergestellt.

**Wildreben:**

Wildform der europäischen Reben; ergibt keinen trinkbaren Wein.

**Würzig:**

Weine mit würzigem Aroma (z.B. schwarzer Pfeffer).

## Z

**Zapfen:**

Rebstocktrieb.

**Zeile:**

Rebreihe.

**Zentrifuge:**

Gerät zur schnellen Klärung von Traubenmost und Wein.

**Zimmertemperatur:**

Richtige Trinktemperatur; leicht irreführender Begriff, da heutige Raumtemperaturen höher sind als früher.

**Zisterne:**

Weintank.

**Zitronensäure:**

Wichtige Säure in geringen Mengen im Wein.

**Zuchthefen:**

Je nach gewünschter Gärung werden verschiedene Reinzuchthefen angeboten und verwendet.

**Zucker:**

Restzucker, wird auf Etiketten in Gramm/Liter angegeben.

**Zweigelt:**

Kirschfrucht, charmant, samtig.

Die Sortenbezeichnung geht auf den österreichischen Züchter Professor Zweigelt zurück, dem diese Kreuzung von Blaufränkisch und St. Laurent gelang. Als Jungwein besitzt der Zweigelt ein ausgeprägt fruchtiges Bukett, das mit der Reife runder und feiner wird. Die Qualitäten reichen dabei vom jung zu trinkenden, leichten Tafelwein bis zu kraftvollen Lagerweinen. Die solide Zweigeltrebe erreicht in allen heimischen Rotweingegenden gute Resultate und eignet sich aufgrund ihrer unaufdringlichen Art auch besonders als „Basispartner“ für Rotweincuvées, etwa mit Blaufränkisch bzw. Cabernet Sauvignon.

**Zweitgärung:**

Gezielte zweite Gärung in der Flasche oder im Tank bei der Herstellung von Schaumweinen.