



Slow Food®
Freiburg

Weinstammtisch – PIWIs

Freitag, den 13. Mai 2022

Die Weine

Prolog:

2020 Secco rosé, Dr. Feser (Cabernet Jura / Helios)

Nr.	Wein		Weingut
1	2017 Johanniter		Leonhard Linsenmeierer Ebringen
2	2019 Sauvignier gris, trocken		Johannes Kiefer, Eichstetten
3	2019 Cabernet blanc.		Kiefer- Schmidt, Eichstetten
4	2019 Feodora	Sauvignac	Galler, Kirchheim/Pfalz
5	2019 Sauvignigr gris, Holzfass		Dilger, Freiburg
6	2021 Été	Helios/Johanniter/ Solaris/ Sauvignier gtis	Dr. Feser, Wildtal,
7	2015 MaréchalFoch& Léon Millot		Kiefer- Schmidt, Eichstetten
8	2020 Prior		Dilger, Freiburg
9	2018 Kunigunde	Satim Noir	Galler, Kirchheim/Pfalz
10	2014 Cabernet Carbon		Helde Jechtingen
11	2020 Muscaris trocken		Dilger, Freiburg
12	2018 Sauvignigr gris, fruchtsüß		Johannes Kiefer, Eichstetten



Slow Food®
Freiburg

Weinstammtisch – PIWIs

Freitag, den 13. Mai 2022

Die Rebsorten der Verkostung

Rebsorte	Kreuzungspartner	Züchter	Aromen
Cabernet blanc	u.a. Cabernet Sauvignon	V. Blattner, Jura	Cassis, Stachelbeere
Cabernet Carbon	u.a. Cabernet Sauvignon, St. Laurent	WBI Freiburg	Cabernet- Typ, sehr intensiv
Cabernet Jura	Cabernet Sauvignon + ?	V. Blattner, Jura	Kirsche, Pflaumen, Rosenduft
Helios	u.a. Müller- Thurgau	WBI Freiburg	Gelbe Früchte (Mirabelle, Birne)
Johanniter	Ua. Riesling, Ruländer, Gutedel	WBI Freiburg	Frisch, fruchtig; Weißburgunder / Riesling
Léon Millot	101-14 x Goldriesling	Eugène Kuhlmann, Institut Oberlin, Comar, Frankreich	Brombeere, Heidelbeere, Schwarzkirsche
MaréchalFoch	101-14 x Goldriesling	Eugène Kuhlmann, Institut Oberlin, Comar, Frankreich	
Muscaris	u.a. Muscat Ottonel, Dornfelder	Geilweilerhof, Siebeldingen	Bukettreich (Muskateller)
Prior	u.a. Spätburgunder	WBI Freiburg	Purpurrot, fruchtig, rund
Satin Noir	Cabernet Sauvignon X Resistenzpartner	V. Blattner, Jura	Brombeere, Cassis, Pfeffer Cabernet Franc
Sauvignac	u.a. Sauvignon blanc, Riesling	V. Blattner, Jura	Aromen von Riesling u. Sauvignon blanc u.a. Merzling,
Solars	U,a Merzling,...Riesling, Ruländer) Muscat Ottonel	WBI Freiburg	Honig, Maracuja, Melone
Souvnigr gris	Seyval blanc x Zähringer (Gewürztraminer x Riesling)	WBI Freiburg	Neutral, körperreich, wie Grauburgunder



Slow Food®
Freiburg

Weinstammtisch – PIWIs

Freitag, den 13. Mai 2022

Rebsortenbeschreibung

Quelle: PIWI International

<https://piwi-international.de/>

Cabernet Blanc

Sensorische Beschreibung:

In seinem Duft erinnert er an seine Kreuzungsrebe Cabernet Sauvignon. Würzig-beeriger nach Paprika, schwarze Johannis- und Stachelbeeraromen, aber auch Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen und Äpfeln. Bei richtiger Reife und optimalem Terrain entwickelt er eine gute Mineralität und Säurestruktur.



Geschichte:

Die Rebsorte "Cabernet blanc" wurde 1991 von dem Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner in der Pfalz gezüchtet und von Volker Freytag selektioniert. Nach einigen Jahren der Versuchsauswertung wurde sie 2004 von Voker Freytag zum Sortenschutz und 2010 zur Klassifizierung angemeldet.

Kreuzung

Cabernet Sauvignon und mehrere mehlttauresistente Kreuzungspartner

Herkunft

V. Blattner, Soyhières, Schweiz

Cabernet Carbon

Sensorische Beschreibung:

würzig, sehr intensiver Cabernet-Typ, farbintensiv, sehr extrakt- und phenolreich

Kreuzung

Cabernet Sauvignon X (Merzling X (Saperavi severnyi X St. Laurent))

Herkunft

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, Deutschland



Cabernet Cortis

Sensorische Beschreibung:

würzig, intensiver Cabernet-Typ, farbintensiv, sehr extrakt- und phenolreich

Kreuzung

Cabernet Sauvignon X (Merzling X (Zarya Severa X Muskat Ottonel))

Herkunft

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, Deutschland



sehr



Slow Food®
Freiburg

Weinstammtisch – PIWIs

Freitag, den 13. Mai 2022

Cabernet Jura

Sensorische Beschreibung:

Der Wein hat eine stark dunkle, rubinrote Farbe, schöne Tannine. Seine südländische Cabernet-Aromatik weist auf Beeren, Kirschen, Pflaumen hin. Was auffällig ist, dass man an einen Rosenduft erinnert wird. Diese Duftnote kann je nach Kelterungsart verstärkt oder dezent abgeschwächt werden durch einen früheren oder späteren Abpresszeitpunkt. Ideal scheint es, den Wein zwischen 20 und 30° Oechsle abzupressen. Anfangs zum Teil bittere Gerbstoffe verändern sich vor allem in Holzausbau sehr schön. Auch öffnet dieser Weintyp schöne Möglichkeiten für Assemblagen mit nicht so dicht färbenden Weinen.



Kreuzung

Cabernet Sauvignon x Resistenzpartner

Herkunft

V. Blattner, Soyhières, Schweiz

Helios

Sensorische Beschreibung:

fruchtig, saftig, mit eigenständiger angenehmer Bukettierung, lebendig Säure

Kreuzung

Merzling X (Seyve-Villard 12-481 X Müller-Thurgau)



Herkunft

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, Deutschland

Johanniter

Sensorische Beschreibung:

Die Weine präsentieren sich kräftig, frisch und fruchtig mit Ähnlichkeit zu Weißburgunder und Riesling. Johanniterweine besitzen eine pikante Säure und Aromanoten von Apfel, Melone und Birne. Johanniter ist ein guter Terroiranzeiger und hat je nach Bodenart eine deutliche Mineralik wie zum Beispiel Feuerstein. Ferner findet man im Wein oft Anklänge von Kräuteraromen wie Minze und wilder Oregano.



Kreuzung; Riesling X (Seyve-Villard 12-481 X (Ruländer X Gutedel))

Herkunft:

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, Deutschland



Slow Food®
Freiburg

Weinstammtisch – PIWIs

Freitag, den 13. Mai 2022

Léon Millot

Sensorische Beschreibung:

Beim Ausbau des Weines werden je nach Reife verschiedene Möglichkeiten praktiziert, auch der Barriqueausbau ist möglich.

Geschichte:

Die Rotweinsorte (Kuhlmann 194-2) geht auf das Jahr 1911 zurück. Es handelt sich um eine Kreuzung aus einem Sämling der Unterlage 101-14 x Goldriesling (=Riesling x Courtiller musqué) von Eugène Kuhlmann, damals Direktor des Instituts Oberlin in Colmar. Obwohl die Sorte schon relativ alt ist und verschiedentlich im Anbau war, stiess sie erst Ende der 80er Jahre des vorigen Jahrhunderts wieder vermehrt auf Interesse, als man pilzwiderstandsfähige Rebsorten für ökologische Produktion suchte. Der Léon Millot gehört zu den sogenannten Kuhlmann-Hybriden wie auch der Maréchal Foch, der Maréchal Joffre, der Triumph vom Elsass, die Lucie Kuhlmann usw. Reben dieser einstiigen Neuzüchtungen kamen ab 1921 in den Verkauf. Léon Millot ist der Name des früheren Präsidenten der Weinbaugesellschaft Vogesen. Die Sorte gilt als eine der besten unter den sogenannten alten Hybriden.

Kreuzung

101-14 x Goldriesling

Herkunft

Eugène Kuhlmann, Institut Oberlin, Comar, Frankreich

Maréchal Foch

Sensorische Beschreibung:

Je nach Ausbau entsteht ein kräftiger Wein mit leichtem Fox-Ton.

Kreuzung

101-14 x Goldriesling

Herkunft

Eugène Kuhlmann, Institut Oberlin, Colmar, Frankreich



Slow Food®
Freiburg

Weinstammtisch – PIWIs

Freitag, den 13. Mai 2022

Muscaris

Sensorische Beschreibung:

Intensiv bukettierte Weine, geprägt von exotischen Fruchtnuancen wie Mango, Litschi und Zitrus. Je nach Ausbau auch florale Aromen mit leicht rauschigem Nachhall. Aufgrund des frühen hohen Mostgewichts gut für Dessertweine geeignet. Frü trockenere Weine bei max. 90° Oe lesen, um Aromenverluste zu vermeiden. (WBI)



Geschichte:

;Muscaris wurde 1987 Norbert Becker aus den Sorten Solaris (als Muttersorte, ?) und Gelber Muskateller (als Vatersorte, ?) gekreuzt. Die Rebsorte Solaris wiederum ging aus den Elternsorten Merzling (als Muttersorte, ?) und Gm 6493 (als Vaterpopulation, ?) hervor. (WBI)

Kreuzung

Solaris X Muskateller

Herkunft:

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, Deutschland

Prior

Sensorische Beschreibung:

neutral bis fruchtig, sehr Bl.Spätburgunder ähnlich, farbintensiv, extrakt- und phenolreich, Erntereife eine Woche nach Bl. Spätburgunder.



Kreuzung

(Joan Seyve 234-16 X Bl. Spätburgunder) X (Merzling X (Zarya Severa X St. Laurent))

Herkunft:

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, Deutschland



Slow Food®
Freiburg

Weinstammtisch – PIWIs

Freitag, den 13. Mai 2022

Satin Noir

Sensorische Beschreibung:

Der Wein zeichnet sich durch eine tiefrote, dichte Farbe aus. Im Geschmack erinnert er an reife schwarze Brombeeren und Johannisbeeren, schwarzem Pfeffer und dunkler Schokolade mit Anklängen von Zigarre, Leder und Zedernholz an einen sehr reifen Cabernet Franc (Freytag).



Geschichte:

Gezüchtet wurde sie durch Valentin Blattner aus Soyhières im Kanton Jura, Schweiz. Es ist eine Kreuzung zwischen Cabernet Sauvignon x unbekannter resistenter Partner. Volker Freytag begleitet die Sorte intensiv in Anbau und Ausbaueversuchen.

Kreuzung

Cabernet Sauvignon X Resistenzpartner (unbekannt)

Herkunft:

Valentin Blattner /Soyhières ,Kanton Jura, Schweiz

Sauvignac

Sensorische Beschreibung:

Diese Sorte lässt Spielraum für die sensorische Ausprägung im Wein. Je nach Reifegrad, Ausbaustil und Hefeinsatz lehnt sich die Sorte an Riesling Aromen nach Aprikose und reifer Apfel oder zeigt das Bouquet von Limonen und dezenter schwarzer Johannisbeere der Scheurebe. Typisch ist eine stabile Säure, die sowohl über die Traubenreife am Stock als auch während der Flaschenreife lebendig bleibt. (Freytag)



Geschichte:

Als Vorreiter der sogenannten „Cal.“ Serie von Valentin Blattner entstand die Sorte aus einer Kreuzung aus Sauvignon blanc x Riesling x Resistenzpartnern. Sie vertritt die neue Generation von Piwis. Zum einen konnte durch Mehrfachkreuzungen mit unterschiedlicher Resistenzgenetik die Robustheit gegen Pilzkrankheiten nachhaltig verbessert werden. Zum anderen verleihen die "Vinifera"- Elternteile der Sorte eine komplexe Sortenaromatik, die je nach Standort, Reife und Ausbaustil zwischen Riesling und Scheurebe angesiedelt ist. (Freytag)

Kreuzung

Sauvignon blanc x Riesling x Resistenzpartnern

Herkunft

V. Blattner, Soyhières, Schweiz





Slow Food®
Freiburg

Weinstammtisch – PIWIs

Freitag, den 13. Mai 2022

Solaris

Sensorische Beschreibung:

Stoffige, fruchtige Weißweine in allen Qualitätsstufen. Durch Maischestandzeit und kühle Gärung können Weine mit ausgeprägter Fruchtigkeit entstehen. Aufgrund der sehr frühen Reife und der stabilen Säure ist die Sorte auch sehr gut für Dessertweine geeignet. (WBI)

Geschichte:

Norbert Becker nutzte zur Kreuzung dieser Sorte die Elternsorten Merzling als Mutter und Gm 6493 als Vater, die im Jahre 1964 durch Professor V. Kraus in der damaligen Tschechoslowakei aus den Rebsorten Zarya Severa x Muskat-Ottonel gekreuzt wurde.

Kreuzung

Merzling x Gm6493 (Saperavi severnyi x Muscat Ottonel)

Herkunft
Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, Deutschland

Souvignier gris

Sensorische Beschreibung:

Souvignier Gris kann als neutraler, kräftig-stoffiger, saftiger Weintyp bis hin zu ausgeprägt fruchtigen, thiolgeprägten Weinen mit stabiler Säure ausgebaut werden. (WBI)



Geschichte:

Die Sorte wurde im Jahr 1983 von Norbert Becker am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet. Als Elternsorten wurden ursprünglich Cabernet Sauvignon (Mutter) und Bronner (Vater) angenommen. Eine im Jahr 2019 vom WBI Freiburg in Auftrag gegebene Genomanalyse hat eindeutig gezeigt, dass es sich bei der Muttersorte um Seyval Blanc und beim Vater um die Sorte Zähringer handelt.

Kreuzung

Seyval blanc x Zähringer

Herkunft

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, Deutschland
