

Presseinformation

## **So schmeckt Devon Rieslingreben an Mosel, Saar und Ruwer wurzeln in 400 Millionen Jahren Erdgeschichte**

Riesling ist die bekannteste deutsche Rebsorte. Sie ermöglicht dem Winzer am besten, die unverwechselbare Herkunft, das „Terroir“, zum Ausdruck zu bringen. Die mineralreichen Böden aus Devonschiefer an der Mosel und ihren Nebenflüssen Saar und Ruwer bieten der edlen Weißweinsorte optimale Voraussetzungen. In der atemberaubenden Kulturlandschaft mit den steilsten Weinbergen Deutschlands wachsen vorwiegend Rieslingreben. 5.350 Hektar sind hier mit Riesling bepflanzt. Die Winzer von Mosel, Saar und Ruwer sind weltweit für ihre eleganten, frischen Weißweine mit relativ niedrigem Alkoholgehalt bekannt. Mineralität und feine Frucht verleihen dem Moselwein seine besondere Aromatik, die ihn zu einem vielseitigen Begleiter für viele Speisen macht. Trockene Rieslingweine schmecken zu Fisch und Meeresfrüchten. Die feinherbe Variante passt perfekt zu den würzigen Aromen der asiatischen Küche, aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch mit Saucen. Und die weltweit berühmten edelsüßen Auslesen sind nicht nur ein Genuss zu Gänseleber oder aromatischem Käse, sie passen auch zu vielen Süßspeisen und zu süßem Gebäck. Erfahrene Weinfreunde genießen gereifte Mosel-Auslesen gerne zu Austern und zu Wildgerichten.

Ihren besonderen Charakter verdanken die Weine von Mosel, Saar und Ruwer der Kombination verschiedener Faktoren: geografische Lage, gemäßigtes Klima, Geologie der Weinbergsböden und Rebsorte Riesling.

Die Mosel-Region liegt für ein Weinanbaugebiet relativ weit nördlich, um den 50. Grad nördlicher Breite. Das bedeutet ein gemäßigtes Klima mit relativ milden Wintern und meist nicht zu heißen Sommern mit ausreichend Niederschlägen. Die Reben haben hier eine sehr lange Vegetationsphase, von April (Austrieb) bis Oktober wenn die Trauben reif sind und geerntet werden können. Oft wird sogar noch im November „gelesen“.

Der langsam reifende Riesling passt perfekt in dieses Klima. Auch im Herbst, wenn in anderen Weinbaugebieten die Trauben bereits geerntet sind, nimmt die Rieslingrebe in den Steilhängen an Mosel, Saar und Ruwer mit ihren tiefreichenden Wurzeln noch Mineralien und Nährstoffe aus dem Schieferverwitterungsboden auf und lagert Mineralextrakte und Traubenzucker in ihren Früchten ein. Der relativ große Temperaturunterschied zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten sorgt für eine besondere Aroma-Ausprägung in den Trauben. Die für Fruchtigkeit und Frische so wichtige Fruchtsäure wird zwar im Reifeprozess abgebaut, aber nicht so stark wie in heißen Regionen, wo die Säure stärker veratmet wird, während gleichzeitig der Fruchtzucker und damit der potenzielle Alkoholgehalt der Trauben nach oben schießen. Das Ergebnis der langen Reife sind an Mosel, Saar und Ruwer dagegen mineralische, feine, frische und fruchtige Weißweine mit relativ niedrigem Alkoholgehalt.

Wichtig für den besonderen Charakter der Steillagen-Rieslinge sind auch Gestein und Boden. Die Steillagen-Weinkultur an Mosel, Saar und Ruwer hat eine fast 2000-jährige Tradition. Doch die Grundlagen für die Besonderheiten des Weinbaus in den drei Flusstälern reichen viel weiter zurück. In Millionen von Jahren hat die Erdgeschichte die Böden geschaffen, auf denen die Winzer heute ihre Reben anbauen.

Der „Grundstein“ für den Moselweinbau wurde bereits vor 400 Millionen Jahren gelegt. Im Zeitalter des Devon befand sich im heutigen Moselland ein Ur-Ozean, in dem sich riesige Sedimente bildeten. Diese Ablagerungen waren mehrere Kilometer hoch. Als die Ur-Kontinente Gondwana und Laurussia in Folge tektonischer Bewegungen zusammenstießen, wurden die Grundlagen der heutigen Bodenformationen geschaffen. Der Ur-Ozean wurde zwischen den Kontinentalplatten zusammengeschoben, der Meeresboden unter enormem Druck und hohen Temperaturen zusammengepresst. Die Sedimente wurden zu Schiefer, der schließlich zu einem Gebirge aufgefaltet

wurde. So entstand das Rheinische Schiefergebirge, das damals Teil eines Gebirgszuges war, der die halbe Erde umspannte, vom heutigen Nordamerika bis nach Tschechien.

Im Laufe der Jahrtausende wurde das Gestein immer wieder erodiert, gefaltet, das Schiefergebirge eingeebnet, wieder gehoben. Vor 15 Millionen Jahren begann die Ur-Mosel, diese Landschaft zu formen. Das zunächst breite und geradlinige Flussbett wurde in den jüngsten 2,6 Millionen Jahren mit Hebungen des Schiefergebirges immer tiefer, es bildete sich der stark mäandrierende Flusslauf, der bis heute diese einzigartige Landschaft prägt.

Durch das Einschneiden der Mosel und ihrer Nebenflüsse entstanden die Täler mit steilen Hängen. Spätestens die Römer, die um 50 vor Christus das von keltischen Stämmen besiedelte Gebiet eroberten, erkannten die Eignung der Hänge für den Weinbau, der bis heute das Gesicht dieser Region prägt.

Und der Boden aus Schiefergestein prägt den Rieslingwein. Der fällt an Mosel, Saar und Ruwer so mineralisch aus wie nirgendwo sonst, denn das 400 Millionen Jahre alte Gestein verwittert sehr leicht, die Bestandteile zerfallen und bereichern den Boden, werden im Grundwasser gelöst und von den Reben aus dem Boden aufgenommen. Je nach Lage findet sich häufig purer Schiefer in allen Schattierungen von grau, blau über braun bis zu rot, in anderen Lagen mischen sich Quarz und Sandstein mit Schiefer. Der Schiefer ist oft so feinblättrig, dass er von Hand zerbrochen werden kann.

Zudem bieten die von Südost bis Südwest ausgerichteten Steilhänge den Reben ein gutes Mikroklima. Die Sonneneinstrahlung ist hier optimal, der Schieferboden speichert zusätzlich die Sonnenwärme. Die Steil- und Terrassenlagen mit ihren Weinbergsmauern bieten vielen seltenen, wärmeliebenden Tieren und Pflanzen Lebensraum, die ohne den Weinbau hier nicht vorkommen würden – vom Apolofalter über Smaragdeidechsen bis zur Zippammer.

Eine weitere Besonderheit an Mosel, Saar und Ruwer ist der hohe Anteil alter, wurzelechter Rebstöcke. Während in anderen Gebieten die Reblaus den wurzelechten Reben den Garaus machte und die Winzer auf resistente amerikanische Unterlagsreben zurückgreifen mussten, überlebten im Moselland viele Rieslingreben in den Steillagen die Invasion des Schädlings im 19. Jahrhundert. Dieses genetische Potenzial wird heute wieder von vielen Winzern gepflegt. In Deutschland gibt es noch rund 500 Hektar Weinberge, in denen Reben stehen, die vor 1944 gepflanzt wurden. Der Großteil dieser sehr alten Rebestände findet sich an Mosel, Saar und Ruwer

So ergänzen sich an Mosel, Saar und Ruwer geologische und geografische Faktoren mit dem in 2000 Jahren aufgebauten Winzerhandwerk und der für diese Bedingungen optimalen Rebsorte. Heraus kommen charakteristische, elegante, mineralische Tropfen, die so nur in den Steillagen erzeugt werden können. Keine Weine von der Stange, sondern Kunsthandwerk in echter Handarbeit. Rieslingweine von Mosel, Saar und Ruwer waren schon vor mehr als 100 Jahren der Maßstab für hochwertige Weißweine in der ganzen Welt – und wurden teurer gehandelt als die Spitzenweine aus Bordeaux und Bourgogne.

Und auch heute ist Riesling von Mosel, Saar und Ruwer weltweit wieder stark gefragt, denn die Weine vom Devonschiefer bieten ein Genussspektrum und eine Flexibilität wie kaum ein anderer Weißwein: vom mineralisch-trockenen Wein über die fruchtig-feinherbe Variante bis zur edelsüßen Rarität, die jahrzehntelang lagern kann.

*Weitere Informationen: Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, [www.weinland-mosel.de](http://www.weinland-mosel.de)*