

**2006 CABERNET CORTIS QbA TROCKEN FASSPROBE
BADISCHER WINZERKELLER
BREISACH BADEN**

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	Cabernet Cortis FR 437-82r
SORTENEIGENSCHAFTEN:	
Wuchs	aufrecht
Traube	locker großbeerig leicht zu entblättern
Reife	Mitte bis Ende September
PFLANZJAHR	2003
BODEN/STANDORT	sandiger Löß
ERTRAG	90 kg/ar
GESUNDHEITZUSTAND	gesund
SPRITZUNGEN:	
Abgehende Blüte	Bittersalz 15kg/ha, Vento
Abschluss-spritzung	Kupfer 1,5l, Topas

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTENZEITPUNKT	26.09.2006
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE	93° Oechsle
ANREICHERUNG	auf 103 g/l mit RTK
VORHANDENER ALKOHOL	98,6 g/l
RESTZUCKER	5,0 g/l
GESAMTSÄURE	5,8 g/l
MAISCHEGÄRUNG	7 Tage
AUSBAU	Stahl, BSA
FASSLAGERUNG	6 Monate alte Barriques
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	keine
ABFÜLLDATUM	Fasswein
CHARAKTER	sehr würzig, intensiver Cabernet Typ, Extrakt und phenolreich



Cabernet Cortis

**Kreuzungskombination:**

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

Zuchtstamnummer / Kreuzungsjahr:

FR 437-82 r / 1982

Austrieb: mit Bl. Spätburgunder

Blütezeitpkt.: kurz vor Bl. Spätburgunder

**Traubenentwkl./
Traubenschluss:** mit Bl. Spätburgunder

Färben: ca. 7 Tage vor Bl. Spätbg.

Erntereife: ca. eine Woche vor Bl. Spätbg.

Pero.-Festigkeit: sehr gut

Oidium-Festigkeit: sehr gut bis gut

Verrieselung: sehr gering

Stiellähme: gering bis mittel

Traubengröße: groß

Beerengröße/-dichte: mittel / gering

Ertragsniveau: 135 - 150 kg/a **Mostgewicht:** ca. 10° Oe über Bl. Spätburgunder **Fäulnisanteil:** gering

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

**2006 CABERNET CARBON QbA TROCKEN FASSPROBE
BADISCHER WINZERKELLER
BREISACH BADEN**

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	Cabernet Carbon FR 377-83r
SORTENEIGENSCHAFTEN:	
Wuchs	
Traube	
Reife	Mitte bis Ende September
PFLANZJAHR	2002
BODEN/STANDORT	sandiger Löß
ERTRAG	100 kg/ar
GESUNDHEITZUSTAND	gesund
SPRITZUNGEN:	
Abgehende Blüte	Bittersalz 15kg/ha, Vento
Abschluss-spritzung	Kupfer 1,5l, Topas

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTZEITPUNKT	04.10.2006
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE	83° Oechsle
ANREICHERUNG	auf 103 g/l mit RTK
VORHANDENER ALKOHOL	102,9 g/l
RESTZUCKER	3,7 g/l
GESAMTSÄURE	6,1 g/l
MAISCHEGÄRUNG	7 Tage
AUSBAU	Stahl, BSA
FASSLAGERUNG	6 Monate alte Barriques
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	Säureabbau gestoppt, 0,7 g/l Äpfelsäure
ABFÜLLDATUM	Fasswein
CHARAKTER	sehr würzig, intensiver Cabernet Typ, Extrakt und phenolreich



Cabernet Carbon



Kreuzungskombination:

Cabernet Sauvignon X (Merzling X (Zarya Severa X St. Laurent))

Zuchtstamnummer / Kreuzungsjahr:

FR 377-83 r / 1983

Austrieb: mit Bl. Spätburgunder
Blütezeitpkt.: mit Bl. Spätburgunder
**Traubenentwkl./
Traubenschluss:** nach Bl. Spätburgunder
Färben: eine Woche nach Bl. Spätbg.
Erntereife: ca. 14 Tage nach Bl. Spätbg.

Pero.-Festigkeit: sehr gut
Oidium-Festigkeit: mittel
Verrieselung: sehr gering
Stiellähme: mittel
Traubengröße: groß
Beerengröße/-dichte: klein / gering

Ertragsniveau: 130 - 150 kg/a **Mostgewicht:** im Bereich von Bl. Spätburgunder **Fäulnisanteil:** gering

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

**2006 CABERNET CAROL QbA TROCKEN FASSPROBE
BADISCHER WINZERKELLER
BREISACH BADEN**

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	Cabernet Carol FR 428-82r
SORTENEIGENSCHAFTEN:	
Wuchs	senkrecht, kaum Geiztriebe
Traube	
Reife	Mitte bis Ende September
PFLANZJAHR	2002
BODEN/STANDORT	sandiger Löß
ERTRAG	114 kg/ar
GESUNDHEITSZUSTAND	Bortrytisbefall auf der Beerenhaut häufig Stiellähme
SPRITZUNGEN:	
Abgehende Blüte	Bittersalz 15kg/ha, Vento
Abschluss-spritzung	Kupfer 1,5l, Topas

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTZEITPUNKT	26.09.2006
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE	81° Oechsle
ANREICHERUNG	auf 103 g/l mit RTK
VORHANDENER ALKOHOL	98,8 g/l
RESTZUCKER	4,1 g/l
GESAMTSÄURE	6,8 g/l
MAISCHEGÄRUNG	7 Tage
AUSBAU	Stahl, BSA
FASSLAGERUNG	6 Monate alte Barriques
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	Säureabbau gestoppt, 1,8 g/l Äpfelsäure
ABFÜLLDATUM	Fasswein
CHARAKTER	sehr würzig, intensiver Cabernet Typ, Extrakt und phenolreich



Cabernet Carol



Kreuzungskombination:

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

Zuchtstamnummer / Kreuzungsjahr:

FR 428-82 r / 1982

Austrieb: einige Tage nach Bl. Spätbg.

Blütezeitpkt.: mit Bl. Spätburgunder

**Traubenentwkl./
Traubenschluss:** mit Bl. Spätburgunder

Färben: mit bis kurz nach Bl. Spätbg.

Erntereife: 8-10 Tage nach Bl. Spätbg.

Pero.-Festigkeit: sehr gut

Oidium-Festigkeit: sehr gut bis gut

Verrieselung: sehr gering

Stiellähme: mittel bis hoch

Traubengröße: mittel

Beerengröße/-dichte: mittel / mittel

Ertragsniveau: 135 - 165 kg/a **Mostgewicht:** etwa wie Bl. Spätburgunder **Fäulnisanteil:** mittel bis hoch
(abh. v. Stiellähme)

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

**2005 CUVÉE CABERNET QbA TROCKEN
BADISCHER WINZERKELLER
BREISACH BADEN**

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON **4 Sorten Cabernet**

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTENZEITPUNKT **26.09.2006**
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE **90° Oechsle**
ANREICHERUNG **auf 103 g/l mit RTK**
VORHANDENER ALKOHOL **98,4 g/l**
RESTZUCKER **5,6 g/l**
GESAMTSÄURE **5,1 g/l**
MAISCHEGÄRUNG **7 Tage**
AUSBAU **Stahl, BSA**
FASSLAGERUNG **6 Monate alte Barriques**
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN
ABFÜLLDATUM
CHARAKTER

III: ANGABEN ZUR VERMARKTUNG

VERKAUFSPREIS **7,50 €/0,75 l**
VERMARKTUNG **Cuvee**
KUNDENAKZEPTANZ **muss aktiviert werden**

**2006 MONARCH QbA TROCKEN FASSPROBE
BADISCHER WINZERKELLER
BREISACH BADEN**

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	Monarch FR 487-88r
SORTENEIGENSCHAFTEN:	
Wuchs	Wildwuchs, rankenlos wie Dornfelder
Traube	lockere, schwere Traube, großbeerig
Reife	mittelfrüh
PFLANZJAHR	2002
BODEN/STANDORT	sandiger Löß
ERTRAG	140 kg/ar
GESUNDHEITZUSTAND	
SPRITZUNGEN:	
Abgehende Blüte	Bittersalz 15kg/ha, Vento
Abschluss-spritzung	Kupfer 1,5l, Topas

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTENZEITPUNKT	04.10.2006
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE	69° Oechsle (im Kellergebinde 86° Oe)
ANREICHERUNG	auf 103 g/l mit RTK
VORHANDENER ALKOHOL	101,5 g/l
RESTZUCKER	2,8 g/l
GESAMTSÄURE	5,8 g/l
MAISCHEGÄRUNG	5 Tage, Oenoferm Rouge
AUSBAU	Stahl, BSA
FASSLAGERUNG	6 Monate alte Barriques
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	
ABFÜLLDATUM	Fasswein
CHARAKTER	fruchtig, farbintensiv, Extrakt und phenolreich



Monarch



Kreuzungskombination:

(Merzling X (Zarya Severa X Muskat Ottonel)) X Dornfelder

Zuchtstamnummer / Kreuzungsjahr:

FR 487-88 r / 1988

Austrieb: einige Tage vor Bl. Spätbg.

Blütezeitpkt.: mit Bl. Spätburgunder

**Traubenentwkl./
Traubenschluss:** mit Bl. Spätburgunder

Färben: einige Tage vor Bl. Spätbg.

Erntereife: kurz vor bis mit Bl. Spätbg.

Pero.-Festigkeit: gut

Oidium-Festigkeit: gut bis mittel

Verrieselung: gering bis mittel

Stiellähme: gering

Traubengröße: groß

Beerengröße/-dichte: mittel / sehr gering

Ertragsniveau: 145 - 165 kg/a **Mostgewicht:** etwas geringer als Bl. Spätburgunder **Fäulnisanteil:** sehr gering

Weintyp: fruchtig, farbintensiv, extrakt- und phenolreich

**2006 PRIOR QbA TROCKEN FASSPROBE
BADISCHER WINZERKELLER
BREISACH BADEN**

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	Prior FR 484-87r
SORTENEIGENSCHAFTEN:	
Wuchs	senkrecht wachsend, 1 Heftgang, frühe Blattverfärbung in der Traubenzone mittelgroß
Traube	
Reife	1 Woche nach Spätburgunder
PFLANZJAHR	2005
BODEN/STANDORT	sandiger Löß
ERTRAG	19 kg/ar (2007 132 kg/ar)
GESUNDHEITZUSTAND	sehr gut
SPRITZUNGEN:	
Abgehende Blüte	Bittersalz 15kg/ha, Vento
Abschluss-spritzung	Kupfer 1,5l, Topas

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTENZEITPUNKT	04.10.2006
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE	92° Oechsle (im Kellergebinde 83° Oe)
ANREICHERUNG	auf 103 g/l mit RTK
VORHANDENER ALKOHOL	102,3 g/l
RESTZUCKER	4,0 g/l
GESAMTSÄURE	5,8 g/l
MAISCHEGÄRUNG	7 Tage
AUSBAU	Stahl, BSA
FASSLAGERUNG	6 Monate alte Barriques
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	
ABFÜLLDATUM	Fasswein
CHARAKTER	neutral bis fruchtig, farbintensiv, Extrakt und phenolreich



STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

Prior



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

Zuchtstamnummer / Kreuzungsjahr: FR 484-87 r / 1987

Austrieb: einige Tage nach Bl. Spätbg.

Blütezeitpkt.: mit Bl. Spätburgunder

Traubenentwkl./
Traubenschluss: kurz nach Bl. Spätburgunder

Färben: mit Bl. Spätburgunder

Erntereife: eine Woche nach Bl. Spätbg.

Pero.-Festigkeit: sehr gut

Oidium-Festigkeit: sehr gut

Verrieselung: sehr gering

Stiellähme: sehr gering

Traubengröße: mittel

Beerengröße/-dichte: mittel / mittel

Ertragsniveau: 120 - 140 kg/a **Mostgewicht:** wie Bl. Spätburgunder **Fäulnisanteil:** sehr gering

Weintyp: neutral bis fruchtig, farbintensiv, extrakt- und phenolreich

**2006 BARON QbA TROCKEN FASSPROBE
BADISCHER WINZERKELLER
BREISACH BADEN**

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	Baron FR 455-83r
SORTENEIGENSCHAFTEN:	
Wuchs	
Traube	kleinbeerig, sehr farbintensiv, sehr bukettreich
Reife	mit Spätburgunder
PFLANZJAHR	2005
BODEN/STANDORT	sandiger Löß
ERTRAG	9 kg/ar (2007 90 kg/ar)
GESUNDHEITZUSTAND	gut
SPRITZUNGEN:	
Abgehende Blüte	Bittersalz 15kg/ha, Vento
Abschluss-spritzung	Kupfer 1,5l, Topas

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTENZEITPUNKT	04.10.2006
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE	95° Oechsle (im Kellergebinde 76° Oe)
ANREICHERUNG	auf 103 g/l mit RTK
VORHANDENER ALKOHOL	103,9 g/l
RESTZUCKER	3,2 g/l
GESAMTSÄURE	5,4 g/l
MAISCHEGÄRUNG	7 Tage
AUSBAU	Stahl, BSA
FASSLAGERUNG	6 Monate alte Barriques
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	
ABFÜLLDATUM	Fasswein
CHARAKTER	fruchtig, farbintensiv, Extrakt und phenolreich



STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

Baron



Kreuzungskombination:

Cabernet Sauvignon X (Merzling X (Zarya Severa X St. Laurent))

Zuchtstammnummer / Kreuzungsjahr:

FR 455-83 r / 1983

Austrieb: mit Bl. Spätburgunder

Blütezeitpkt.: mit Bl. Spätburgunder

**Traubenentwkl./
Traubenschluss:** mit Bl. Spätburgunder

Färben: kurz vor Bl. Spätburgunder

Erntereife: einige Tage vor Bl. Spätbg.

Pero.-Festigkeit: sehr gut

Oidium-Festigkeit: gut

Verrieselung: mittel

Stiellähme: gering

Traubengröße: mittel

Beerengröße/-dichte: mittel / gering

Ertragsniveau: 115 - 135 kg/a

Mostgewicht: wie Bl. Spätburgunder

Fäulnisanteil: sehr gering

Weintyp: fruchtig, farbintensiv, extrakt- und phenolreich

2007 PINOTIN QbA TROCKEN FASSPROBE

WEINGUT PETER ARGUS GLEISWEILER PFALZ

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

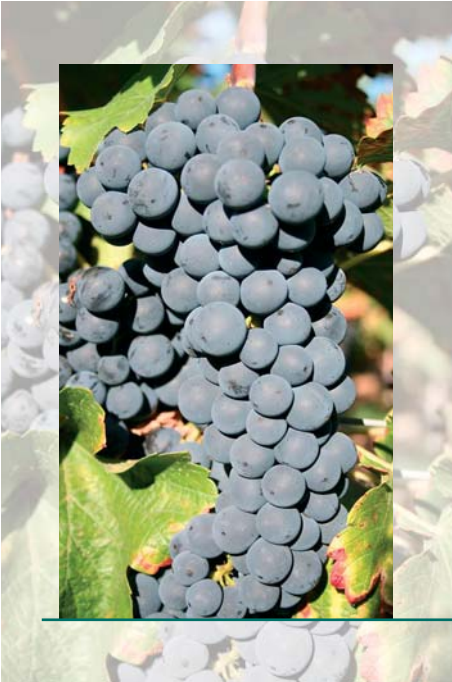
SORTE/KLON	Pinotin VB 91-26-19
SORTENEIGENSCHAFTEN:	
Wuchs	mittelstark
Traube	lockerbeerig, lang
Reife	früh
PFLANZJAHR	2005 erste Ertragsjahr
BODEN/STANDORT	L-Sand, Südhang
ERTRAG	10.000l/ha
GESUNDHEITZUSTAND	sehr gesund
SPRITZUNGEN:	
3 Blatt Stadium:	Polyram-WG, Netzschwefel

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTENZEITPUNKT	25.09.07
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE	76° Oechsle, 6,8 g/l Sre
ANREICHERUNG	28g/l
VORHANDENER ALKOHOL	100,7 g/l 13,2 Vol %
RESTZUCKER	3,5 g/l
GESAMTSÄURE	4,6 g/l
MAISCHEGÄRUNG	Maischegärung 6 Tage
AUSBAU	Stahl
FASSLAGERUNG	6 Wochen
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	unproblematisch frühe Trinkreife
ABFÜLLDATUM	14.11.2007
CHARAKTER	milde weiche Art Leichtes Kirsch Aroma

III: ANGABEN ZUR VERMARKTUNG

VERKAUFSPREIS	4,00 €/0,75 l
VERMARKTUNG	100% Sortenrein
KUNDENAKZEPTANZ	noch verhalten



„Pinotin“

Rebschule Volker Freytag
Europäischer Sortenschutz
Theodor-Heuss-Str. 78
67435 Neustadt a. d. Weinstr.
Tel. 0 63 27 - 21 43
Fax 0 63 27 - 34 76
www.rebschule-freytag.de

- Allgemeines:** Die Rebsorte „Pinotin“ wurde 1991 von dem schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner in der Pfalz gezüchtet und selektiert. Sie ist eine Kreuzung mit Blauem Spätburgunder und Resistenzpartnern. Nach einigen Jahren der Versuchsauswertung 2002 von Volker Freytag zum Sortenschutz angemeldet.
- Traube:** Die Traube ist schmal, lang, sehr lockerbeerig und selten geschultert.
- Beere:** Die Beere ist mittelgroß, rund und von einer gleichmäßigen Wachsschicht überzogen. Sie färbt durch das lockere Stielgerüst schon früh und gleichmäßig.
- Reife:** Der Reifezeitpunkt ist etwa eine Woche nach Regent, also Mitte bis Ende September.
- Wuchs:** Mittelstark, ähnlich wie Spätburgunder, allerdings etwas aufrechter.
- Widerstandsfähigkeit:** Gute Resistenz gegen Oidium, Peronospora und Botrytis durch Lockerbeerigkeit. Sehr gute Frosthärte bei Winterfrösten.
- Ertrag:** Wie Spätburgunder
- Geschmack:** Der Wein zeichnet sich durch eine rubinrote Farbe aus. Im Duft erinnert der Wein an schwarze Kirschen. Im Geschmack kann er durch seine milde, warme Art überzeugen.
- Vertrieb:** Rebschule Freytag
Theodor-Heuss-Straße 78
67435 Neustadt/Wstr. (Lachen-Speyerdorf)
Tel: 06327-2143 Fax:06327-3476
- Züchter:** Valentin Blattner
Sur la Fin
CH- 2805 Soyhières
Tel. 0041-32-4233266

**2007 PINOTIN QbA TROCKEN FASSPROBE
REBSCHULE FREYTAG
NEUSTADT/WEINSTRASSE PFALZ**

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	Pinotin VB 91-26-19
SORTENEIGENSCHAFTEN:	
Wuchs	mittelstark aufrecht
Traube	walzenförmig wenig geschultert lockerbeerig
Reife	Mitte bis Ende September
PFLANZJAHR	2003
BODEN/STANDORT	SL
ERTRAG	9500 l/ha
GESUNDHEITZUSTAND	sehr sauber, ganz am Ende leichter Anflug von Peronospora, wurde aber von der Pflanze durch Resistenzmechanismen gut abgewehrt
SPRITZUNGEN:	
Austrieb:	Netzschwefel

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTENZEITPUNKT	13.10.2007
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE	82° Oechsle
ANREICHERUNG	20g/l
VORHANDENER ALKOHOL	13 Vol%
RESTZUCKER	
GESAMTSÄURE	
MAISCHEGÄRUNG	7 Tage
AUSBAU	Stahl
FASSLAGERUNG	6 Monate
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	keine
ABFÜLLDATUM	Fasswein
CHARAKTER	Duft nach schwarzen Kirschen, milde warme Art, rubinrot

**2006 VB 91-26-29 QbA TROCKEN
BOCKENHEIMER SONENBERG**

**WEINGUT GRIEBEL (5 ha)
BOCKENHEIM PFALZ**

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	VB 91-26-29
SORTENEIGENSCHAFTEN:	
Wuchs	mittelstark aufrecht ohne Geiztriebe
Traube	lockerbeerig
Reife	neigt bei Überreife schlagartig zu Fäulnis
PFLANZJAHR	2003 mit 500 Versuchsreben
BODEN/STANDORT	Kalksteinboden
ERTRAG	
GESUNDHEITZUSTAND	
SPRITZUNGEN:	

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTENZEITPUNKT	
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE	
ANREICHERUNG	
VORHANDENER ALKOHOL	12,9 Vol %
RESTZUCKER	5,5 g/l
GESAMTSÄURE	5,0 g/l
MAISCHEGÄRUNG	
AUSBAU	
FASSLAGERUNG	
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	farbintensiv
ABFÜLLDATUM	
CHARAKTER	würzig kräftig Waldfrüchte, schwarze Joh.beere grüne Paprika

III: ANGABEN ZUR VERMARKTUNG

VERKAUFSPREIS	4,20 €/0,75 l
VERMARKTUNG	
KUNDENAKZEPTANZ	

**2007 BOLERO QbA TROCKEN FASSPROBE
WEINGUT WOLFRAM MEINHARD (20 ha)
GÖNNHEIM PFALZ**

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	BOLERO Gm 8221-3 auf 5BB
SORTENEIGENSCHAFTEN	
TRAUBE	locker
WUCHS	Geiztriebe gering
REIFE	mit Spätburgunder
PFLANZJAHR	2000
BODEN/STANDORT	Löss Lehm; Sandiger Boden
ERTRAG	60 – 80 kg / ar
GESUNDHEITZUSTAND	Feste Schale, lange Reifezeit
SPRITZUNGEN:	2 Vorblüte, 2 Nachblüte

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTENZEITPUNKT	19.10.07
MOSTGEWICHT EVTL MOSTSÄURE	93 °
ANREICHERUNG	7 g/l
VORHANDENER ALKOHOL	12,5 %
RESTZUCKER	4 g/l
GESAMTSÄURE	4,8 g/l
MAISCHEGÄRUNG	Entrappt 6 Tage Standzeit
AUSBAU	Ausbau im großen Holzfass Cross Flow filtriert
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	keine
ABFÜLLDATUM	14.04.08
CHARAKTER	fruchtig, weich, wenig Tannin, rund, angenehm, interessant

III: ANGABEN ZUR VERMARKTUNG

VERKAUFSPREIS	4,00 €/0,75 l
VERMARKTUNG	Sortenrein + 10 % Merlot
KUNDENAKZEPTANZ	gut, den Sonderstatus Bolero hat sonst niemand in der Vermarktung



Forschungsanstalt Geisenheim

Fachgebiet Rebenzüchtung und Rebenveredlung

Von-Lade-Str. 1, D- 65366 Geisenheim

Tel.: 06722/502-121, Fax: 06722/502-120, www.forschungsanstalt-geisenheim.de

Bolero - Gm 8221-3



Weintyp

- kräftiges rubinrot
- reife, rote Früchte
- weiche, harmonische Tannine

weinbauliche Eigenschaften

- mittlere Wüchsigkeit, geringe Geiztrieb Bildung, offene Laubwand
- feste Traubenstiele, lockere Trauben, geringer Botrytisbefall
- geeignet für mittlere bis gute Lagen
- Erntezeitpunkt mit Blauem Spätburgunder

Pilztoleranz

- hohe Widerstandsfähigkeit gegen Oidium, gute bis mittlere Plasmoparatoleranz
- geringer Botrytisbefall
- bis auf Extremjahre kann auf Pflanzenschutz verzichtet werden

Abstammung:
(Rotberger x Reichensteiner) x Chancellor

Kreuzungsjahr:	1982
1. Traubenernte:	1987 (Sämling)
1. Weinausbau:	1993 (Vorprüfung)
Anbau in der Praxis:	ab 1998
Anmeldung beim Bundessortenamt:	am 05.02.2002
Eintragung in die Bundessortenliste:	Verfahren läuft

Anbau mit Versuchsgenehmigung möglich

Mittelwerte der Daten von 1990 – 2003

Mostgewicht:	85,2° Oe
Mostsäure:	6,6 g/l
Most pH-Wert:	3,36
Ertrag:	163 kg/a

2005 RONDO QbA TROCKEN

WEINGUT EUGEN SCHÖNLHALS ECOVIN BIEBELNHEIM RHEINHESSEN

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	Rondo
SORTENEIGENSCHAFTEN:	
Wuchs	hängend nach unten keine Ranken
Traube	große Trauben und Beeren, bis 4 Stck./Tr ausgeprägtes Aroma
Reife	sehr früh
PFLANZJAHR	1990
BODEN/STANDORT	Lös-Lehm, offene ebene Lage
ERTRAG	5400l/ha, muss immer korrigiert werden sonst über 15.000l/ha
GESUNDHEITZUSTAND	5 % Bortryis In trockenen Jahren ok
SPRITZUNGEN:	
2 mal Nachblüte	400gr Cu/ha, 2,6 kg Netzschwefel

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTZEITPUNKT	19.09.2005 (2007 schon 29.08.)
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE	95° Oechsle
ANREICHERUNG	14g/l
VORHANDENER ALKOHOL	13,3 Vol%
RESTZUCKER	0,3 g/l
GESAMTSÄURE	5,4 g/l
MAISCHEGÄRUNG	Maischegärung 8 Tage
AUSBAU	18 Monate Barrique 2.,3.,4. Belegung
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	hohes Farbpotenzial
ABFÜLLDATUM	14.08.2007
CHARAKTER	tiefdunkel, kräftig, südl. Charakter Duft nach dunklen Waldbeeren

III: ANGABEN ZUR VERMARKTUNG

VERKAUFSPREIS	12 €, 0,75 l
VERMARKTUNG	100% Sortenrein
KUNDENAKZEPTANZ	Erklärungsbedürftig, kommt sehr gut bei Endverbraucher und Fachhandel nach Probe



Forschungsanstalt Geisenheim

Fachgebiet Rebenzüchtung und Rebenveredlung

Von-Lade-Str. 1, D- 65366 Geisenheim

Tel.: 06722/502-121, Fax: 06722/502-120, www.forschungsanstalt-geisenheim.de

Rondo



Weintyp

- kräftig, dunkelrot
- dicht, komplexe Aromastruktur
- tanninreich, voluminös

weinbauliche Eigenschaften

- hängender Wuchs, dadurch intensivere Laubarbeiten oder anderes Erziehungssystem erforderlich
- feste Traubenstiele, lockere Trauben, geringer Botrytisbefall
- geeignet für mittlere bis gute Lagen, durch frühen Austrieb spätfrostgefährdet
- Erntezeitpunkt vergleichbar mit Blauem Frühburgunder

Pilztoleranz

- hohe Widerstandsfähigkeit gegen Peronospora, mittlere Oidiumtoleranz unter normalen Witterungsbedingungen sind zwei Behandlungen mit Netzschwefel ausreichend
- geringer Botrytisbefall

Abstammung:

Zarya Severa (Seyanets Malengra x V. amurensis)

x St. Laurent

Kreuzung durchgeführt von Prof. Dr. Kraus, Lednice
Kreuzungsjahr: **1964**

1. Traubenernte: **1972 (Vorprüfung)**

1. Weinausbau: **1977**

Anbau in der Praxis: **ab 1982**

Anmeldung beim
Bundessortenamt: **am 10.01.1989**

Eintragung in die
Bundessortenliste: **am 16.11.1999**

Klassifiziert in: **Rheinland-Pfalz,
Hessen, Bayern**

Mittelwerte der Daten von 1981 – 2003

Mostgewicht: 84,3° Oe

Mostsäure: 9,3 g/l

Most pH-Wert: 3,22

Ertrag: 144 kg/a

2005 CALANDRO AUSLESE TROCKEN SIEBELDINGER MÖNCHSPFAD

INSTITUT FÜR REBENZÜCHTUNG GEILWEILERHOF SIEBELDINGEN PFALZ

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	Calandro Gf 84-58-1233
SORTENEIGENSCHAFTEN	
Wuchs	mittel bis kräftig
Traube	kompakt
Reife	mittel
PFLANZJAHR	2003
BODEN/STANDORT	Lehm 3% gegen Süden
ERTRAG	55 kg/ar
GESUNDHEITZUSTAND	gesund
SPRITZUNGEN:	2005er Ökoparzelle
Austrieb:	Funguran, Netzschwefel
Abgehende Blüte:	Funguran, Netzschwefel
Traubenschluss	Funguran, Kaliumhydrogencarbonat
Abschlusssspritzung:	Funguran, Kaliumhydrogencarbonat

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTENZEITPUNKT	20.09.2005
MOSTGEWICHT EVTL MOSTSÄURE	102° Oechsle, 7,0 g/l Sre
ANREICHERUNG	keine
VORHANDENER ALKOHOL	110,3 g/l
RESTZUCKER	0,5 g/l
GESAMTSÄURE	4,9 g/l
MAISCHEGÄRUNG/STANDZEIT	Maischegärung 6 Tage
AUSBAU	Stahltank BSA
KELLERTECHNISCHE BESONDERHEITEN	keine
ABFÜLLDATUM	08.03.2006
CHARAKTER	südländischer Typ, gehaltvoll, stoffig mit guter Tanninstruktur Besonders geeignet für Barriquefaß

III: ANGABEN ZUR VERMARKTUNG

VERKAUFSPREIS	0,75 Ltr-Flasche 7,20€
VERMARKTUNG	100% Sortenrein
KUNDENAKZEPTANZ	mittlere Akzeptanz



Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen

Startseite Institute IRZ Rebsorten

IRZ Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof

Calandro (Gf. 84-58-1233)

Abstammung: Domina x Regent



Sortenbeschreibung

Resistenz: Die Resistenz gegenüber dem Falschen Mehltau ist mittel und gegenüber dem Echten Mehltau mittel bis hoch. Auch gegenüber Botrytis ist die Resistenz hoch. Dies erlaubt eine deutliche Reduktion der Pilzbekämpfungsmaßnahmen. Die bisherigen Erfahrungen zeigen, dass Einsparungen des Pflanzenschutzaufwandes im Vergleich zu traditionellen Sorten um zirka 60 - 80 % möglich sind.

Weinbauliche Merkmale: Austrieb und Reife etwa mit Regent. Der Wuchs ist mittel bis kräftig, die Geiztriebbildung gering. Der aufrechte Wuchs erleichtert die Laubarbeiten. Die Traube ist im Vergleich zu Regent etwas kompakter, das mittlere Traubengewicht liegt bei etwa 150 g. Nach den bisherigen Erhebungen ist der Ertrag im Vergleich zu Regent um zirka 20 % geringer, während das Mostgewicht im Mittel um etwa 4 °Oe höher liegt (siehe Tabelle).

Wein: Mittelerraner Weintyp, gehaltvoll, stoffig, der hohe Tanningehalt erfordert eine längere Reifephase; sehr gut geeignet für einen Barriqueausbau; Aromengemisch aus Beerenfrüchten und rauchigen Noten; lange Lagerfähigkeit.

Leistungsdaten:

Mittelwerte aus den Jahren 1995 - 2005

Sorte	Ertrag in kg/ar	Mostgewicht in °Oechsle	Mostsäure in g/l
Regent	112 (100%)	83 (100%)	7,7 (100%)
Calandro	92 (82%)	88 (106%)	8,4 (109%)

Sortenentwicklung:

1984 Kreuzung

1992 Selektion

1998 Übernahme in 3. Zuchtstufe

2003 REBERGER AUSLESE TROCKEN SIEBELDINGER MÖNCHSPFAD

INSTITUT FÜR REBENZÜCHTUNG GEILWEILER HOF SIEBELDINGEN PFALZ

I. ANGABEN ZUR REBSORTE

SORTE/KLON	Reberger Gf 86-260
SORTENEIGENSCHAFTEN:	
Wuchs	mittel bis kräftig
Traube	lockerbeerig
Reife	mit Regent
PFLANZJAHR	2001
BODEN/STANDORT	Lehm Hangneigung 5% gegen Osten
ERTRAG	48 kg/ar
GESUNDHEITZUSTAND	gesund
SPRITZUNGEN:	
Austrieb:	Polyram-WG, Netzschwefel
Abgehende Blüte:	Forum Star, Collis
Traubenschluß:	Cabrio-Top, Cantus
Abschlussspritzung:	Funguran, Kaliumhydrogencarbonat

II. ANGABEN ZUM WEIN/AUSBAU

ERNTENZEITPUNKT	10.09.2003
MOSTGEWICHT/MOSTSÄURE	105° Oechsle, 7,5 g/l Sre
ANREICHERUNG	nicht angereichert
VORHANDENER ALKOHOL	111,7 g/l
RESTZUCKER	2,8 g/l
GESAMTSÄURE	4,4 g/l
MAISCHEGÄRUNG	Maischegärung 5 Tage
AUSBAU	12 Monate Holzfaß BSA
KELLERTECHN. BESONDERHEITEN	keine
ABFÜLLDATUM	17.03.2005
CHARAKTER	erinnert an Lemberger feinfruchtiges Aroma samtig, harmonischer Typ

III: ANGABEN ZUR VERMARKTUNG

VERKAUFSPREIS	0,5 Ltr-Flasche 7,20 €
VERMARKTUNG	100% Sortenrein
KUNDENAKZEPTANZ	hohe Akzeptanz



Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen

Startseite Institute IRZ Rebsorten

IRZ Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof

Reberger (Gf. 86-2-60)

Abstammung: Regent x Lemberger



Sortenbeschreibung

Resistenz: Die Resistenz gegenüber dem Echten und dem Falschen Mehltau ist als mittel einzustufen. Dies bedeutet, dass die Bekämpfung dieser Pilzkrankheiten im Allgemeinen stark reduziert werden kann. Nach bisherigen Erfahrungen sind Einsparungen des Pflanzenschutzaufwandes im Vergleich zu traditionellen Sorten um etwa 60 - 80 % möglich.

Weinbauliche Merkmale: Austrieb und Reife etwa mit Regent. Der Wuchs ist mittel bis kräftig, die Geiztriebentwicklung gering. Die Traube ist locker, das mittlere Traubengewicht liegt bei etwa 120 g. Nach den bisherigen Erhebungen ist der Ertrag im Vergleich zu Regent geringer, jedoch ist das Mostgewicht im Mittel um etwa 10 °Oe höher (siehe Tabelle).

Wein: Die Weine sind kräftig und nachhaltig mit gut eingebundenen Tanninen und feinen Fruchtaromen. Sie erinnern vom Typ vielfach an Lemberger, sind jedoch in der Regel farbintensiver.

Leistungsdaten:

Mittelwerte aus den Jahren 1995 - 2005

Sorte	Ertrag in kg/ar	Mostgewicht in °Oechsle	Mostsäure in g/l
Regent	112 (100%)	83 (100%)	7,7 (100%)
Reberger	87 (78%)	93 (112%)	8,4 (109%)

Sortenentwicklung:

1986 Kreuzung

1991 Selektion

1998 Übernahme in 3. Zuchtstufe