

Roter Gutedel

Einer von vielen

Der Rote Gutedel ist die dem Weißen sehr nahe stehende Form mit roten Beeren. Es gibt hiervon gerade einmal im Markgräflerland 50 ha.

DER WEIN

aus dieser Rebsorte wird in der Schweiz besonders verehrt, weil diese angeblich die Eigenschaft besitzt, dass Terroir auf wundervolle Weise widerzuspiegeln. Gewichtigkeit ist beim Gutedel trotz größter Anstrengungen seitens der Produzenten relativ.

Typisch

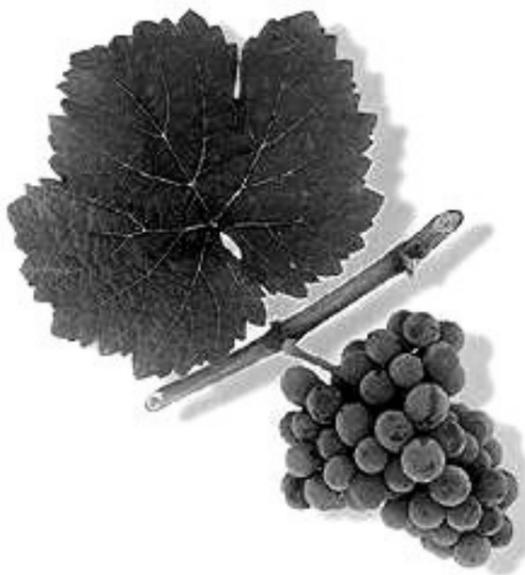
Je nach Bodentyp liefert der Gutedel blumige Weine mit einer appetitlichen Säure, nicht selten jedoch auch sehr mineralisch und fruchtig. Die Weine präsentieren sich immer sehr geschmackvoll und relativ unkompliziert und sind nur sehr selten für einen Ausbau im Eichenholzfass geeignet. Der Gutedel ist fast immer leicht und bekömmlich und hat nicht selten einen leicht erdigen Geschmack.

DIE REBE

sucht nahezu immer die besten Bedingungen und braucht recht windgeschützte Lagen. Sie ist äußerst spätfrostgefährdet, da die Beiaugen wenig fruchtbar sind. Der Chasselas reift mittelfrüh aus.

Eigenschaften

Die Triebspitzen sind auffallend rötlich und kahl, die Ranken sehr groß und ebenfalls rötlich. Das Blatt ist vergleichsweise mittelgroß, hellgrün mit rot gefärbten Adern, tief fünflappig gebuchtet und am Blattrand scharf gesägt. Die Stielbucht V-förmig geschlossen. Die Traube ist groß-länglich, auch leicht geschultert und lockerbeerig, was typisch für Tafeltrauben ist. Die Beeren sind groß, rund und von roter Farbe, die Schale dünn, aber fest. Der Geschmack der Trauben ist saftig bis knackig-süß. Sie gilt auch wegen ihrer Haltbarkeit als verbreite, saftige Tafeltraube.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST

IN RADEBEUL

DRESDENS WEIN- UND GENUSSSCHULE **WEIN|BILDUNGS|ANSTALT**.DE