

1. **Rebsorte:** **SCHWARZRIESLING**
(Müllerrebe, Pinot meunier)
2. **Kreuzung:** eigenständige Sorte,
3. **Herkunft:**
Bisher als Mutation des Blauen Spätburgunders angesehen. Nach neueren Forschungen (Regner/Österreich) ist Schwarzriesling die Ursprungssorte aus der die anderen Burgundersorten entstanden sind. Seit über 400 Jahren im Burgund nachweisbar.
4. **Kreuzungsjahr:** ---
5. **Anbaufläche D:** 2.424 ha (2,5 % der Rebfläche)
Württemberg: 1.795 ha (2006)
6. **Fläche Franken:** 91,5 ha (1,5 % der Rebfläche (2006))
7. **Bedeutung in Europa:** Champagne ca. 10.000 ha (Grundwein für Champagner!)
Elsass, Steiermark, Loire
8. **Bedeutung weltweit:** gering
9. **Sortenbeschreibung/Trauben/Reife:**
Traube mittelgroß, dichtbeerig, Beeren klein bis mittelgroß, rund bis leicht oval, schwarzblau. Geschmack saftig, fruchtig. Reife mittel-spät.
10. **Sorteneigenschaften/Ansprüche an Standort/Anbauwert:**
Später Austrieb und gute Holzreife bringen gute Frosthärte und Ertragssicherheit. Die späte Blüte verringert die Verrieselungsgefahr (blütefest). Nachteilig ist sperriger Wuchs (Stock- und Geiztriebe) und hohe Botrytisneigung wegen dichter Traubenform (selektive Lese notwendig). Lageanspruch mittel bei guten Böden. Sorte ist kalkverträglich und wegen ihrer dichten Behaarung wenig anfällig für Krankheiten (mit Ausnahme von Beerenbotrytis).
Anbauwert: Wegen der vielfältigen Nutzung der Weine als Weißherbst, Sektgrundwein und Rotwein und des mittleren Lageanspruches ist der Anbauwert als gut einzustufen.
11. **Weinbeschreibung/Weinbeurteilung:**
Fruchtig, meist ohne die Tiefe des Blauen Spätburgunders. In Württemberg Bestandteil des Schillerweines. Gut für Sekte geeignet. Als spritziger Weißherbst auch guter Sommerwein. Ein Allrounder der nicht enttäuscht.
12. **Vermarktung (Empfehlungen zur Lagerung, Essen, etc.)**
Als Schillerwein oder Weißherbst zu Terrinen, Vorspeisen. Reife Rotweine zu Braten und Wild oder würzigem Käse. Als Sommerwein auch für kleine Gerichte, Nudeln und Salate. Als Schaumwein zu leichten Speisen oder als Aperitif. Wegen der guten Säurestruktur besteht eine gute Lagerfähigkeit.

