

STUDIENREISE NACH WÜRTTEMBERG

Österreichische Weinforschung Bundesverband der Weinbautreibenden Österreichs

18.-22.05.1995

von Ing. Mag. Dr. Erich Siegl

Dieser Bericht umfaßt die Beschreibung der im Rahmen dieser Studienreise besichtigten Betriebe, samt allgemeinen Informationen über das Weinbaugebiet Württemberg. Diese sind nicht getrennt angeführt, sondern jeweils dort, wo sie den Reiseteilnehmern vermittelt wurden, speziell bei den Genossenschaften.

Für die Leser, die sich über das Gebiet eingehender informieren wollen, folgen nun einige Literaturhinweise:

- Württemberg - das Land - die Weine, Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften, 71696 Möglingen, Raiffeisenstraße 6, Tel.: 07141 / 24 14 11, Fax: 07141 / 24 14 61 (enthält in erster Linie die Rebsorten)
- Mein Württemberger Weinkeller, Selbstvermarkter und Weingärtnergenossenschaften, Beschreibungen, Adressen, Anfahrtswege, Verkaufszeiten, Brigitte Hackh, Wetterhuhn Verlag, 7129 Brackenheim, Hauffstraße 2, 1. Auflage 1988
- mr nemmet no a Tröpfle Wei, Schwäbisches Wein- und Mostkochbuch, Peter Reiss, Wetterhuhn Verlag, 1988
- Unsere Weine, unsere Küche, Die Harmonie von deutschem Wein und zeitgemäßer Küche, Guy Bonnefoit, Deutsches Weininstitut, Werbemittelservice, 55252 Mainz-Kastel, Tel.: 06134 / 630 93, Fax: 06134 / 630 94, 3. Auflage 1993 (Württemberg: Seite 12)
- Deutscher Weinatlas, Anbauggebiete - Bereiche - Lagen - Rebsorten - Qualitäten, Rolf L. Temming, Deutscher Weinfonds, Mainz 1993, Herausgeber: Deutsches Weininstitut GmbH, Mainz (Württemberg: Seite 48-55)
- Europäischer Weinalmanach, Rudolf Steurer, Orac Verlag, Wien, 1986 (Württemberg: Seite 43-44), neuere Ausgabe: Weltweinalmanach
- Reben, Trauben, Weine, Jancis Robinson, Hallwag Verlag Bern und Stuttgart, 1987 (Rebflächen Württemberg: Seite 37, deutsche Rebsorten: 219-220, 249-254)

Die Betriebe sind nicht in der Reihenfolge beschrieben, in der sie besichtigt wurden, sondern in einer Reihenfolge, die dem Leser die Informationen über das Weinbaugebiet Württemberg schrittweise näherbringt.

Weinbauverband Württemberg

-
74189 Weinsberg, Hirschbergstraße 2
Tel.: 07134 / 8091
Direktor: Karl Heinz Hirsch

Dieser Weinbauverband wurde von den Verbrauchern als Weinverbesserungsgesellschaft gegründet. Nun sind 16.500 Weingärtner Mitglied. Da es in Baden-Württemberg keine Kammern gibt, wurden dem Verband hoheitliche Aufgaben übertragen. Daher vergibt er auch die Prüfnummer für Qualitätsweine. Der Verband fungiert als Interessensvertretung für die Weinbauern, aber für Werbung ist er nicht zuständig. Er beschäftigt 8 Mitarbeiter. 25 Weinbauern helfen stundenweise aus.

Hier wurden wir über folgende Daten des württemberger Weinbaues informiert:

11.114 ha Rebfläche, davon die Hälfte rot, die Hälfte weiß

Die Hälfte der Rotweinfläche ist mit Trollinger bestockt, weiters gibt es 1.700 ha Schwarzriesling.

Die Hälfte der Weißweinfläche besteht aus Riesling.

etwa 1.100.000 hl Wein pro Jahr, das sind rund 10.000 Liter pro ha.

Aufteilung: 70% Genossenschaften, 10% gewerbliche Erzeugergemeinschaften, 20% Selbstvermarkter

Über 3 Jahresernten können in den Kellern untergebracht werden.

Die Traubenabnahme ist organisiert, daher gibt es kein Herbstgeschäft mit Trauben, für die kurzfristig Käufer gesucht werden.

Folgende Weine bekamen wir zu kosten:

- Der Sekt GRUNBACHER KLINGLE GRAUBURGUNDER „EXTRA BRUT“ 1993 von der *Remstalkerlei* wirkt sehr trocken und neutral. Die Fruchtigkeit und die Ausdruckskraft könnten etwas ausgeprägter sein. Auffällig ist der etwas höhere Tanningehalt.
- Der STETTENER MÖNCHSBERG TROLLINGER TROCKEN 1993 von *Karl Haidle* aus *Kernen-Stetten* ist ein typischer heller Trollinger mit viel Säure.
- Der LAUFFENER KATZENBEISSER SAMTROT SPÄTLESE TROCKEN 1993 von der *Weingärtnergenossenschaft LAUFFEN a.N.* ist ein heller, leichter angenehm fruchtiger Rotwein.
- Der NIEDERNHALLER KOCHERBERG SPÄTBURGUNDER KABINETT 1993 von der *Weingärtnergenossenschaft Niedernhall* hat wie die meisten deutschen Spätburgunder eine relativ helle Farbe und einen dezenten Rotweincharakter.
- Der MUNDELSHEIMER ROZENBERG SCHWARZRIESLING SPÄTLESE 1993 von der *Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim* ist ein heller Rotwein mit harmonischem feinem Geruch und Geschmack.
- Der HOHENASLACHER KIRCHBERG LEMBERGER AUSLESE 1993 von der *Stromberg-Kellerei in Bönningheim* ist sehr angenehm fruchtig und etwas dunkler als die vorher genannten Rotweine.
- Der GELLMERSBACHER DEZBERG MUSKAT-TROLLINGER WEISSHERBST KABINETT 1993 vom Weingut *G. Leiß* in *Weinsberg-Gellmersbach* ist ein ausgezeichnete angenehm muskierter rosefarbener Wein.
- Der PFAFFENHOFENER HOHENBRG RIESLING KABINETT 1993 vom Weingut *Wachstetter* in *Pfaffenhofen* könnte etwas sortentypischer sein. Der biologische Säureabbau verleiht ihm einen bei Rieslingen ungewohnten Charakter.
- Der ADOLZFURTER SCHNECKENHOF SILVANER SPÄTLESE TROCKEN 1993 von der Weinkellerei *Hohenlohe* in *Bretzfeld* ist ein neutraler, kräftiger, voller Wein mit dezentem biologischen Säureabbau.
- Der GROSSBOTTWARER WUNNENSTEIN MÜLLER-THURGAU KABINETT 1993 von der *Bottwartal-Kellerei* in *Großbottwar* hat einen sehr zarten Müller-Thurgau-Charakter. Die enthaltene Süßreserve stört die Harmonie.
- Der EBERSTÄDTER EBERFÜRST KERNER SPÄTLESE 1993 von der *Weingärtnergenossenschaft Eberstadt* hat den typischen Kerner-Duft, der etwas an Rieling erinnert, nur leider stört die Süßreserve die Harmonie.
- Der ADOLZFURTER SCHNECKENHOF MUSKATELLER AUSLESE 1993 vom Weingut *Manfred Birkert* in *Bretzfeld* ist ein ausgezeichnete in Geruch und Geschmack sehr angenehm muskierter Wein.
- Der STETTENER PULVERMÄCHER GEWÜRZTRAMINER AUSLESE 1993 vom Weingut *Kuhnle* in *Weinstadt-Strümpfelbach* ist mäßig sortentypisch und könnte etwas kräftiger sein.

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG)

71696 Möglingen, Raiffeisenstraße 2
Tel.: 07141 / 4866-0, Fax: 07141 / 4866-43
Vorstandssprecher: Herr Weidmann
Kellereidirektor: Herr Wirtwein

Hier handelt es sich um das Gemeinschaftsunternehmen aller 85 Württemberger Weingärtnergenossenschaften, das im Jahr 1946 gegründet wurde. Das Unternehmen ist für den Ausbau und die Vermarktung des Weines verantwortlich.

32 Genossenschaften haben eine eigene Weinproduktion, 39 liefern Most und Maische ab. In Württemberg gibt es 18.500 Weingärtner. Davon sind über 16.000 Genossenschaftsmitglieder. Das sind mehr als 85%. Die Gesamt-Rebfläche beträgt etwa 11.000 ha. Das ergibt eine Durchschnittsfläche von 60 ar pro Weingärtner. Es gibt aber auch Vollerwerbsbetriebe von 5 bis 20 ha, davon sind einige Selbstvermarkter. 850.000 hl Wein werden pro Jahr genossenschaftlich ausgebaut. 250.000 - 300.000 hl werden pro Jahr in der WZG ausgebaut und vermarktet. Davon sind etwa 75% prämierte Weine. Die Weine der WZG machen mengenmäßig etwa ein Viertel der Württembergischen Ernte aus. Die WZG stellt aber mehr als 50% aller prämierten Weine in Württemberg.

Die WZG übernimmt rote Maische, die zum Zweck der Zeitersparnis mittels Wärmeaustauscher erhitzt wird, und weißen Most. Die Vergärung erfolgt nach Erhitzung des Mostes mit Reinzuchthefer bei kontrollierter Gärtemperatur.

Wegen der Böden sind die Weine mineralstoffreich, wodurch die Gefahr des Weinsteinausfalles besteht. Daher wird ein Weinstein-Stabilisier- und Abtrennverfahren eingesetzt. Pro Liter werden 4 g gemahlener Weinstein zugesetzt. Nach zwei Stunden Rühren bei -1 bis -2 Grad C wird der ausgefallene Weinstein mittels Separator abgetrennt. Dieser wird dann wieder gemahlen und der nächsten Weinmenge zugesetzt. Im Rahmen des Verfahrens erfolgt auch ein Zusatz von CO₂ und Süßreserve. Eine zusätzliche Stabilisierung wird durch Lagerung bei -4 Grad C erreicht.

Die Gesamt-Lagerkapazität beträgt 900.000 hl, das sind fast 10% der deutschen Jahresesternte. Die Arbeit wird von 180 Mitarbeitern durchgeführt, davon sind 40 im Weinkeller beschäftigt.

Die WZG ist als Partner der Genossenschaften für den Lebensmittelhandel zuständig. 85% der Weine werden dort abgesetzt, 14% im Fachhandel und in der Gastronomie, 1% direkt ab Rampe. Insgesamt entfallen in Württemberg 45% auf den Lebensmittelhandel, 40% auf Fachhandel und Gastronomie und 15% auf Ab-Hof-Verkauf.

Die WZG vermarktet 85% in Literflaschen und 15% in Sondergrößen, wobei es sich fast nur um Prädikatsweine handelt.

Pro Liter Wein entstehen Kosten von 1,75 DM für Produktion und Vertrieb.

Anteilsmäßige Aufteilung der Weine:

53% Rotwein : 19% Trollinger
 15% Verschnitt Trollinger + Lemberger
 10% Schwarzriesling
 6% Spätburgunder
 3% andere Rotweine
47% Weißwein: 21% Riesling
 9% Müller Thurgau
 6% Kerner
 11% andere Weißweine

Die Werbegemeinschaft erfüllt die Aufgabe der überregionalen Gemeinschaftswerbung für alle Genossenschaften. Sie hebt pro Liter Wein (Produktion, nicht Verkauf) 7 Pfennig ein. Die Werbung wird eigenverantwortlich von der Werbegemeinschaft und nicht vom Staat durchgeführt.

Folgende Weine bekamen wir zu kosten:

- Der CANNSTATTER ZUCKERLE TROLLINGER QBA 1992 ist ein typischer, heller, fruchtiger Trollinger mit harmonischer leichter Restsüße.
- Der OBERERDINGER KUPFERHALDE LEMBERGER SPÄTLESE 1993 ist ein nicht allzu kräftiger Rotwein mit wenig Tannin. Die Restsüße ist etwas unpassend.
- Der REZZO ROTWEIN TROCKEN QBA (40% Lemberger, 40% Blauer Spätburgunder, 20% Dornfelder) ist ein für die Gegend durchschnittlicher Rotwein. Leider hat er ein leichtes Bitterl.
- Der NECKARWESTHEIMER HERRLESBERG SCHWARZRIESLING AUSLESE 1990 hat 18,3 g/l Restzucker, was der Harmonie dieses Rotweines abträglich ist.
- Der WÜRTTEMBERGER SCHILLERWEIN TROCKEN QBA, der aus Kerner und Schwarzriesling besteht, ist angenehm zu trinken und hat wegen des Kerner-Anteiles einen leicht muskierten Charakter.
- Der REZZO ROSEWEIN QBA hat eine deutliche Restsüße, die die Fruchtigkeit des Weines überdeckt.
- Der WÜRTTEMBERGER RIESLING TROCKEN QBA wirkt geschmacklich etwas süß. Er könnte sortentypischer und fruchtiger sein.
- Der REZZO WEISSWEIN TROCKEN QBA, der aus Kerner, Müller-Thurgau und Riesling besteht, enthält viel Süßreserve, hat wenig Ausdruckskraft und schmeckt leicht bitter.
- Der HEUHOLZER DACHSTEIGER MÜLLER-THURGAU SPÄTLESE 1993 enthält 33 g/l Restzucker. Hier stört die Beigabe der Süßreserve die Harmonie des Weines nicht wesentlich.
- Der STETTENER SONNENBERG RIESLING AUSLESE 1990 enthält 51 g/l Restzucker. Der zu hohe Anteil an Süßreserve hat hier zu einem deutlich dumpfen Charakter des Weines geführt.

Weingärtnergenossenschaft Untertürkheim

70327 Stuttgart Untertürkheim, Strümpfelbacher Straße 47
Tel.: 0711 / 33 10 92 + 33 13 35, Fax: 0711 / 33 80 60
Direktor: Herr Hübner

Diese Weingärtnergenossenschaft ist mit 73 ha die größte im Stadtgebiet von Stuttgart. Sie ist über 100 Jahre alt und hat 90 Mitglieder, von denen 48 tatsächlich anliefern. Der Rest besteht aus Rentnern und aufgegebenen Betrieben. 28 Mitglieder liefern 80 % der Gesamtmenge.

Wegen der Vollablieferungspflicht, die in ganz Württemberg gebräuchlich ist, können den Weinbauern hohe Preise bezahlt werden. Diese erhalten pro ha im Schnitt 35.000 bis 40.000 DM im Jahr. Meist liegen die Preise zwischen 2,70 und 3,10 DM pro kg Trauben, Extrem-Preise liegen zwischen 1 und 7 DM. Monatlich werden Zwischenabrechnungen durchgeführt.

Anteilmäßige Aufteilung der Weine:

60% Rotwein : 43% Trollinger
6% Spätburgunder
3% Dornfelder
2% Lemberger
6% andere Rotweine
40% Weißwein: 20% Riesling
11% Müller Thurgau
5% Kerner
3% Silvaner
1% andere Weißweine

Kleine Mengen werden in Barrique ausgebaut.

Verkauft werden die Weine hauptsächlich innerhalb von Württemberg an Gastronomie und Endverbraucher.

Der Betrieb kommt mit sehr wenigen Mitarbeitern aus: ein Geschäftsführer, eine Frau im Verkauf (+ Aushilfskräfte), ein Kellermeister mit einem Stellvertreter.

Die übrige Arbeit wird von den Mitgliedern durchgeführt.

Die Lagerkapazität beträgt 20.000 hl, das sind drei Jahresernten.

Bei den meisten Rotweinen wird mit Hochkurzweizerhitung gearbeitet. Maischegärung wird nur bei besonders hochwertigen Rotweinen eingesetzt.

Vergoren wird mit Reinzuchthefer. Die Gärtemperatur wird durch Berieselung der Tanks reguliert.

Folgende Weine bekamen wir zum Teil bei der Präsentation und zum Teil am Verkaufspult zu kosten:

- Der ALTENBERG TROLLINGER QBA 1993 ist ein mittelheller, dezenter, typischer Trollinger.
- Der MÖNCHBERG DORNFELDER QBA 1992 mit Holzfaßausbau ist ein dunkler, sehr kräftiger, tanninreicher Rotwein. Hier ist zu erkennen, daß man mit dieser Sorte auch in einem etwas weiter nördlich gelegenen Weinbaugebiet ausgeprägte Rotweine produzieren kann. Fruchtigkeit ist beim Dornfelder aber nicht vorhanden.
- Der MÖNCHBERG LEMBERGER QBA 1993 mit Holzfaßausbau ist fruchtig und erinnert an Kirschen, könnte aber etwas kräftiger sein.
- Der „MÖNCH BERTHOLD“ BARRIQUE CUVÉE ROT QBA 1990 ist ein ausgezeichneter Wein mit harmonischem, deutlichem Barrique-Charakter.
- Der SCHILLERWEIN QBA 1993 ist ein einfacher Wein mit wenig Ausdruckskraft.
- Der MÖNCHBERG BLUES ROSE QBA 1993 ist ein etwas dunklerer Rose mit sehr kräftigem, angenehmem Geschmack.
- Der MÖNCHBERG MÜLLER-THURGAU QBA 1992 hat einen leicht ausgeprägten Sortencharakter und wirkt wegen der Beigabe von Süßreserve nicht ganz harmonisch.
- Der MÖNCHBERG KERNER KABINETT 1993 ist ein sehr duftiger und sortentypischer Wein.
- Der MÖNCHBERG BACCHUS SPÄTLESE 1990 mit 23,4 g/l Restzucker hat die sehr deutlich spürbare Süßreserve bereits fast eingebunden und ist daher auf dem Weg zu sehr schöner Harmonie.
- Der MÖNCHBERG RIESLING KABINETT 1993 mit Holzfaßausbau ist ein sehr sortentypischer Riesling, insbesondere im Geschmack.

Weingut Hermann Schmalzried

71404 Korb im Remstal, Kirchstraße 61/3
Tel.: 07151 / 326 07, privat 326 52

Die Weingärten befinden sich in der Großlage Kopf.

Das Weingut ist ein Vertragsbetrieb im Bundesverband Ökologischer Weinbau, dessen Weine das Zeichen ECOVIN tragen, und Mitglied der Regionalgruppe „Ökologische Weingärtner Württemberg“. Der ökologische Weinbau wird hier seit 1979 betrieben.

Im Jahr gibt es 800 mm Niederschlag. Daher verursacht die gebräuchliche Begrünung kein Trockenheitsproblem. Zwischendurch wird auch mit tiefwurzelnden Pflanzen begrünt.

Die Düngung erfolgt mit Mist. Auf mineralisch-synthetische Düngemittel und auf einen organisch-synthetischen Pflanzenschutz wird verzichtet. In den Weinbergen lebt wieder eine bunte Vielfalt an Pflanzen und Tieren. Ein Artenreichtum, der den Boden gesund erhält und Reben gegen Pilze widerstandsfähig macht.

Um zu kontrollieren, daß keine im ökologischen Weinbau verbotenen Pflanzenschutzmittel eingesetzt wurden, werden von der Weinkontrolle einzelne Blätter entnommen und untersucht. Wenn die staatliche Kontrolle verbotene Mittel findet, darf der Wein ein Jahr lang nicht als ökologisch bezeichnet werden, bei der Kontrolle durch die Europäische Union sind es 32 Monate.

Im Betrieb werden Versuche mit biologischen Pflanzenschutzmitteln durchgeführt. Weiters wird Verwirrtechnik mit Pheromonen verwendet.

Der Verkauf erfolgt fast nur ab Hof.

Folgende Weine bekamen wir zu kosten:

- Der KORBER RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 1993 ist geschmacklich sehr sortentypisch, im Geruch aber nicht sehr stark ausgeprägt, was auf die zur Zeit noch etwas höhere freie schwefelige Säure zurückzuführen sein könnte.
- Die KORBER STEINGRÜBLE SCHEUREBE TROCKEN SPÄTLESE 1993 könnte etwas sortentypischer und ausdrucksstärker sein.
- Der „WEIN FÜR CÄCILIA“ 1994, geerntet am 22. November, ist ein halbsüßer Wein, für das Gebiet recht gut, aber mit österreichischen Prädikatsweinen nicht zu vergleichen.

Weingut und Schloßkellerei Fürst zu Hohenlohe-Oehringen

74613 Öhringen, Im Schloß

Tel.: 07941 / 60 99 30 / 8742, Fax: 07941 / 373 49

Betriebsleiter: Herr Röhl

Folgende Weine bekamen wir zu kosten:

- Der SPÄTBURGUNDER KABINETT TROCKEN 1993 ist wie die meisten Spätburgunder in diesem Gebiet hell mit mäßig ausgeprägtem Rotweincharakter.
- Der LEMBERGER SPÄTLESE TROCKEN 1993 ist für das Gebiet sehr gut gelungen. Die Farbe ist etwas dunkler. Der Wein hat trotz des merklichen biologischen Säureabbaues eine hohe Säure und eine angenehme Fruchtigkeit. Er enthält viel Tannin.
- Der Tafelwein EX FLAMMIS ORIOR 1991, ein roter Barrique-Wein aus der Produktgruppe „HADES“, besteht aus Lemberger, Spätburgunder und etwas Cabernet Sauvignon. Barrique-Weine werden in diesem Betrieb als Tafelweine eingestuft, da es bei der Kostkommission für die Prüfnummer bereits öfters Probleme wegen des Barrique-Geschmackes gegeben hat. Der Barrique-Charakter dieses Weines ist angenehm und deutlich. Wenn der Wein selbst noch etwas kräftiger wäre, dann würde das zu noch besserer Harmonie führen.
- Der WEISSE BURGUNDER TROCKEN 1994 mit 7,6 g/l Säure ist sehr angenehm zart und fruchtig, ein wirklich guter Wein.
- Der CHARDONNAY AUSLESE TROCKEN 1994 ist sehr sortentypisch, fruchtig, zart und hat trotzdem eine kräftige Geschmacksfülle, einer der besten Weine unserer Reise.
- Der RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 1993 hat einen beginnenden Petrolton und ist zur Zeit schwer beurteilbar. Die 9,3 g/l Säure stehen in der jetzigen Phase mit dem Petrolton nicht in Harmonie. Bemerkenswert sind die 34 g/l zuckerfreier Extrakt. Der Wein könnte eine große Zukunft haben.

Rebenzüchtung der Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg

74348 Lauffen am Neckar, La Ferte-Bernard-Straße 14
Tel.: 07133 / 7955, Fax: 07133 / 218 13
Leiter der Abteilung Rebenzüchtung in Weinsberg: Dr. Hill

Es handelt sich um die Landesanstalt von Baden-Württemberg. Hier stehen über 10 ha Weingärten für die Züchtung zur Verfügung. Für die Zukunft ist eine Übersiedlung nach Weinsberg vorgesehen.

Von hier stammen die Neuzüchtungen Dornfelder und Kerner.
Seit 1985 werden interspezifische Sorten gekreuzt. Heute beschäftigt sich die Anstalt nur mehr damit.

Da seit 1989 die Verwendung ausländischer Deckrotweine in Deutschland verboten ist, werden hier auch Deckrotweinsorten gezüchtet. Trotz der nördlichen Lage des Gebietes gibt es bereits beachtliche Erfolge. Zur Zeit sind die wichtigsten Farbdeckweine:

We 69-633-14F Trollinger x Rubinrebe (Europäerrebe) 34 g/l zuckerfreier Extrakt im Versuch
We 70-77-4F Blaufränkisch x Cabernet Sauvignon 35 g/l zuckerfreier Extrakt im Versuch

Weiters werden selbstständige Rotweinsorten gezüchtet, deren Wein so dunkel ist, daß kein Deckwein benötigt wird. Folgende Züchtungen gibt es bereits:

We 71-817-89 Dornfelder x Cabernet Sauvignon
We 71-816-102 Blaufränkisch x Dornfelder

Bei den Resistenzzüchtungen ist man hier über das Sämlingsstadium noch nicht hinausgekommen. 10 Stöcke stehen in der Zuchtanstalt in Weinsberg.

Sämlinge mit mittlerem und stärkerem Oidiumbefall werden sofort eliminiert.

Weiters ist eine Rebsorten-Genbank vorhanden, insbesondere auch als Grundlage für Kreuzungen.

Folgende Weine bekamen wir zu kosten (zur Orientierungshilfe gab es zusätzlich Pegelweine):

- Der DORNFELDER 1992, eine Kreuzung aus Helfensteiner x Heroldrebe, hat eine schöne dunkel-lila Farbe und enthält viel Tannin.
- Der We 71-816-102 1992, eine Kreuzung aus Limberger x Dornfelder, ist dunkel wie der Dornfelder, die Farbe geht aber mehr ins Rote. Der Tannin-Gehalt ist geringer. Der Wein erinnert an Limberger (Blaufränkisch) und hat angenehme Kirsch-Töne.
- Der We 71-817-89, eine Kreuzung aus Dornfelder x Cabernet Sauvignon, wirkt etwas plump und nicht sehr fein.
- Der We 70-77-4F 1992, eine Kreuzung aus Limberger x Cabernet Sauvignon, ist extrem dunkel. Der Tanningehalt dieses Farbdeckweines ist so hoch, daß der Wein reinsortig nicht trinkbar ist. Er ist für eine 0,5 bis 1 %-ige Zugabe für deutsche Rotweine vorgesehen.
- Der HÖLDER 1993, eine Kreuzung aus Rieling x Ruländer, enthält den Charakter beider Sorten.
- Der We 70-259-10, eine Kreuzung aus Riesling x Sauvignon, ist ein eleganter Wein mit typischer Rieslingstruktur und ganz leichtem Paprika-Ton.
- Der JUWEL 1993, eine Kreuzung aus Kerner x Silvaner, ist ein relativ neutraler Wein und hat die Duftigkeit des Kerners kaum übernommen.