



Dr. Arnold Schwab, SG Weinbaumanagement

ALBALONGA

1. Herkunft und Anbauflächen:

Kreuzung: Rieslaner x Silvaner

Von Dr. habil. H. Breider 1951 an der Bayerischen Landesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Würzburg gekreuzt. Der Name bedeutet lange Weiße, aufgrund ihrer Traubenform.



Kreuzungsjahr: 1951, Sortenschutz 1971

Anbaufläche D: (1954) (1979) ha (1994) ha

Anbaufläche (D 2006): 13 ha (2006), Rheinpfalz 10 ha

Fläche Franken: 2,6 ha (2007)

Anbauentwicklung/Prognose: gleichbleibende Tendenz

Bedeutung in Europa: keine (Versuchsflächen)

Bedeutung weltweit: keine (Versuchsflächen)

2. Anbau und Sortenführung:

Traube mittelgroß, lang, walzenförmig, Beeren klein bis mittelgroß, rund, gelbgrün, feste Beerenhaut, Geschmack saftig neutral bis säuerlich. Reife spät mit Riesling!

Lageanspruch/Bodenanspruch:

Eine späte Reife, hohe Säuregehalte sprechen für gute Lagen. Besitzt eine hohe Blütefestigkeit. Sie ist sehr gut kalkverträglich und weist in guten Lagen eine mittlere Winterfrosthfestigkeit auf. Frosthfestigkeit nicht so hoch wie Riesling. Geringe Chlorosefestigkeit, Sie bedarf bester Lagen (Riesling-Lagen). Verlangt besseren Boden als Riesling. Qualitätsmanagement absolut notwendig!

Klonenauswahl: WÜ 2

Unterlagenwahl: SO4,

Ertragspotential /Anschnitt: max. 10 Triebe/lfm

Bestandsführung/Bewässerung/Düngung: Ertragsreduzierung notwendig – nicht über 70 hl/ha belasten,

Laubarbeiten: lockere Laubwand, nur wenig entblättern, Sonnenbrand verhindern

Rebschutzmaßnahmen – Anfälligkeiten – Schwachpunkte: keine hohe Anfälligkeit, bei Oidiumanfälligkeit vergleichbar mit Silvaner. Stiellähme mit Mg-Düngung bzw. Spritzungen beheben. Kupferapplkationen können Sortenaromatik verändern!

Ertragsregulierung: wann/wie viel? Bei Reifebeginn, Traubenteilung im oberen Q-Segment sinnvoll

Lese: späte Reife zur vollen Traubenreife und guten Aromenausprägung notwendig, über 90 ° Oe notwendig für gute Sortenausprägung

Anbauwert: Spezialität, und deshalb in guten Lagen besonders bei hohen Qualitäten bzw. im edelsüßen Segment ein gefragter, langlebiger Wein mit nuancenreichem Bukett – für hochwertige Auslesen/Beerenauslesen sehr gut geeignet.

3. Weinausbau/Weinbeschreibung/Weinbeurteilung:

Maischebehandlung: edelfaules Material schnell verarbeiten, je nach Traubengut und Gradation Kohleschönung, Maischeschwefelung, Kaltmazeration
Standzeit je nach Gesundheitszustand

Pressen: schonend, langsam,

Mostklärung: gute Sedimentation, hell vergären, evtl. Nährsalze

Vergärung (Temperatur, Hefen, BSA, etc.) langsame, kühle Vergärung hebt Fruchtigkeit, kein BSA; in abklingende Gärung/beim Jungwein Aromaausbeute evtl. durch Enzymzusatz verbessern

Weinbehandlung/Korrekturen: wenig bewegen, in warmen Jahren Bentonitschönung, Aromen erhalten – Oxidationsschutz! Entsäuerung in geringen Jahren notwendig (niedriger Weinsäureanteil), Weinausbau mit Restsüße bevorzugt!

Weinbeschreibung – Stilistik – Verwendungsmöglichkeiten:

Bei guter Reife mit Spitzenweinen des Rieslings vergleichbar, meist jedoch geprägt von einer enormen Aromavielfalt mit exotischen Noten. In geringen Jahren mit z.T. spitzer, grasig-unreifer Säure ist kein selbständiger Weinausbau zu empfehlen. Edelsüße Weine sind aromenreich, ausdrucksstark und edel. Die Sorte wird neben edelsüßen Spezialitäten hauptsächlich zur aromatischen Verfeinerung von Riesling, Rieslaner und Scheurebe eingesetzt.

4. Vermarktung - Empfehlungen zur Lagerung, zu Speisen

Marketing/Vermarktungsaufwand: regional als edelsüße Spezialität, höherer Aufwand

Qualitätsstufen/Segment: Spätlese bis TBA – auch als Sektgrundwein gut geeignet

Markttrend/Wirtschaftlichkeit der Rebsorte: regionale Spezialität, dient der Verbesserung des betrieblichen Renommés

Empfehlungen zur Lagerung, Speisenwahl:

Spezialität aus Franken. Als edelsüße Spitzengewächse aromatisch, feinfruchtig mit belebender Säure. Zu gereiftem Bergkäse und zu salzigem Käse gut geeignet. Langlebig mit hohem Reifepotential; edelsüß besonders gut als Aperitif geeignet.