



SG Weinbaumanagement

1. **Rebsorte:** *Grüner SILVANER*

2. **Kreuzung:** Nach neusten Forschungen aus der natürlichen Kombination von **Traminer x Österreichisch Weiß** entstanden

3. **Herkunft:**

Es wird angenommen, daß die Sorte aus Reben an der Donau ausgelesen wurde, und der Name Silvaner evtl. von Transsylvanien (Siebenbürgen) kommt.

Historisch belegt ist das Jahr 1659 als erste

Silvanerreben in Castell gepflanzt wurden und ebenso 1665, in dem Abt Alberich Degen von der Zisterzienserabtei Ebrach die Sorte in Würzburg anpflanzen lies. In der Pfalz wurde sie Österreicher oder Frankenriesling genannt. Als ertragssichere Sorte war sie 1950 die wichtigste Rebsorte in Deutschland.



4. **Kreuzungsjahr:**

5. **Anbaufläche D:** **5.314 ha** (Rheinhessen 2.486 ha (2006)

6. **Fläche Franken:** **1.250 ha** (20,41 % der Rebfläche, 2006)

7. **Bedeutung in Europa:** ca. 3.000 ha außerhalb von D; (Elsaß 2.000; Schweiz 220; Ungarn 150)

8. **Bedeutung weltweit:** keine

9. **Sortenbeschreibung/Trauben/Reife:**

Trauben mittelgroß, walzenförmig, kompakt, dichtbeerig, Beeren gelb-grün, feste Beerenhaut, saftig, fruchtig süß, wohlschmeckend. Wegen Botrytisneigung als Tafeltraube wenig geeignet. Reife mittelspät bis spät.

10. **Sorteneigenschaften/Ansprüche an Standort/Anbauwert:**

Mittlerer bis hoher Lageanspruch, verlangt gute, wasserhaltefähige Böden, ist ertragstreu. Etwas dichtlaubig, späte Reife, etwas oidiumanfällig, erreicht häufiger schlechte Holzausreife, mittlere Winterfrosthärte, chloroseempfindlich!

Anbauwert: Der Silvaner ist in den letzten Jahren in Franken flächenmäßig stabil geblieben während er in den letzten 5 Jahren in Deutschland um mehr als 1000 ha zurückging. Er hat in Franken als traditionelle Sorte an Bedeutung gewonnen. Er hat nach wie vor einen festen Platz als Standardsorte im deutschen Sortiment und ist Frankens Renommiersorte. Er besitzt eine besondere Affinität zu kalkhaltigen, bindigen Böden.

11. **Weinbeschreibung/Weinbeurteilung:**

Die Weine des Silvaners sind geschmacksneutral und mit keinem sortentypischen Bukett ausgestattet. Er hat eine Blume von vielen, aber zarten Nuancen. Von Muschelkalk und Keuperböden können bei ausreichender Feuchtigkeit fruchtige Silvanerweine gewonnen werden. Auf schweren Böden präsentieren sich die Silvanerweine wuchtig. In sehr guten Jahren werden Silvanerweine auch alkoholreich und schwer die „den Mund tapezieren“.

12. **Vermarktung (Empfehlungen zur Lagerung, Essen, etc.)**

Silvanerweine passen zu Fisch und weißem Fleisch und unterstützen durch ihre neutrale Art den Geschmack der Speisen. Silvanerweine sind wegen der ausgeglichenen Säure bekömmlich und rund. Edelsüße Auslesen sind als Aperitif oder zum Nachtisch zu empfehlen. Die Lagerdauer ist mittel, bei volumenstarken oder edelsüßen Weine auch längerfristig möglich.