



1. **Rebsorte:** *PERLE*
2. **Kreuzung:** Gewürztraminer x Müller-Thurgau
3. **Herkunft:**
1927 von Georg Scheu in Alzey aus Gewürztraminer x Müller-Thurgau als Az 3951, Perle von Alzey, gekreuzt. Nach 1950 vom Rebenzüchter Hans Breider in Würzburg züchterisch bearbeitet (Mutandenauslese) und stärkere Einführung in Franken (1980 ca. 100 ha).
4. **Kreuzungsjahr:** 1927
5. **Anbaufläche D:** 46 ha (2006)
Rheinessen 17 ha, stark rückläufige Anbautendenz,
6. **Fläche Franken:** 21,5 ha (0,35 % der Rebfläche, 2006)
7. **Bedeutung in Europa:** keine
8. **Bedeutung weltweit:** keine
9. **Sortenbeschreibung/Trauben/Reife:**
Sorte erinnert mit kleinen Blättern und Trauben und dunkelrosa Beeren an Traminer. Allerdings sind die Blätter, Trauben und Beeren kleiner. Die Reife erfolgt ungleichmäßig und liegt mittelfrüh. Es ist eine Sorte mit kurzer Vegetationszeit.
10. **Sorteneigenschaften/Ansprüche an Standort/Anbauwert:**
Geringe Empfindlichkeit gegen Winterfrost und wegen spätem Austrieb auch gegen Spät frost, verbunden mit mittelfrüher Reife und niedrigen Säuregehalten empfehlen die Sorte für Problemlagen.
Anbauwert: starker Flächenrückgang aufgrund leichter, profilloser Weine (Verschnittwein) und mäßiger Qualität.
11. **Weinbeschreibung/Weinbeurteilung:**
Leichte, zart-blumige und weiche Weine. In Lagen und Jahren, die höhere Säure bringen, ansprechender.
12. **Vermarktung (Empfehlungen zur Lagerung, Essen, etc.)**
Zu Mehlspeisen, leichten Gerichten und Salaten bzw. zu Knuspergebäck am Abend gut geeignet. Aufgrund der meist niedrigen Säure auch sehr gut magenverträglich. Perleweine sollten jung getrunken werden.

