



1. **Rebsorte:** ***RIESLANER***

2. **Kreuzung:** Silvaner x Riesling

3. **Herkunft:**

Oekonomierat Dr. August Ziegler (1885-1937) kreuzte die Sorte 1921 an der Bayerischen Landesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Würzburg aus Silvaner x Riesling. Der Name wurde von den Eltern abgeleitet. Die anfangs verwendete Bezeichnung Mainriesling wurde wegen Verwechslungsgefahr nicht anerkannt.



4. **Kreuzungsjahr:** 1921

5. **Anbaufläche D:** 85 ha (0,07 % der Rebfläche, 2006), Rheinpfalz 35 ha

6. **Fläche Franken:** 42,86 ha (0,7 % der Rebfläche, 2006)

7. **Bedeutung in Europa:** keine (Versuchsflächen)

8. **Bedeutung weltweit:** keine (Versuchsflächen)

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

Traube mittelgroß, leicht geschultert, dichtbeerig, Beeren klein bis mittelgroß, rund, gelbgrün. Geschmack saftig neutral bis säuerlich. Reife spät mit Riesling!

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

Eine späte Reife, hohe Säuregehalte und die Verrieselungsneigung sprechen für gute, windgeschützte Lagen. Sie ist sehr gut kalkverträglich und weist in guten Lagen eine gute Winterfrosthfestigkeit auf. Sie bedarf bester Lagen (Riesling-Lagen). Die neuen Klone sind relativ blütestabil. Ein Magnesium- bzw. Stickstoffungleichgewicht im Boden sollte wegen der Stiellähmneigung durch Mg-Düngung bzw. durch Begrünung ausgeglichen werden. Qualitätsmanagement absolut notwendig!

Anbauwert: Spezialität, und deshalb in guten Lagen besonders bei hohen Qualitäten ein gefragter, langlebiger Wein mit nuancenreichem Bukett.

11. **Weinbeschreibung/Weinbeurteilung:**

Bei guter Reife mit Spitzenweinen des Rieslings vergleichbar, meist jedoch gehaltvoller. Charaktervoller, aromatischer Frankenwein prädestiniert für bindige Muschelkalkböden. In geringen Jahren z.T. spitze, grasig-unreife Säure möglich.

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

Spezialität aus Franken. Als süße Spitzengewächse aromatisch, feinfruchtig mit belebender Säure. Langlebig mit hohem Reifepotential, besonders als Aperitif geeignet.