



BEREIT ZUM UMDENKEN – PROJEKT SCHWARZ-BLAUER RIESLING

Das „Blaue Wunder“ von der Mosel

Die nach dem Ampelografen Galet benannte Rebsorte SCHWARZ-BLAUER RIESLING war seit dem Frühmittelalter in der Champagne, in Lothringen-Elsass, der Mosel und der Kurpfalz verbreitet und dürfte an der Mosel noch aus der altfränkisch-germanischen Zeit stammen, als man im lothringischen Teil der Mosel Rotwein angebaut hat. Die Sorte war bereits im 18. Jahrhundert sehr selten und gehörte zu den wohl wertvollsten in Deutschland.

Anhand des Synonyms „Noir Menue“ lässt sich ihr Ursprung an den heute in der Türkei liegenden Vansee und von dort aus nach Nordchina und an den Indus ableiten. Wir sprechen also von etwa 8.000 Jahren Rebengeschichte. Beschrieben wurde die Sorte als der „Blaue Vorzügliche“ von Franz Trummer 1855, der bedeutendste Ampelografen (Rebsortenkundler) Österreichs. Er lieferte durch seine systematische Erfassung von Rebsorten fundamentale historische Pionierarbeit für den modernen Weinbau.

Der SCHWARZ-BLAUE RIESLING war ein Opfer der Kleinen Eiszeit, der Industrialisierung und Konzentration auf wenige Sorten und galt in Deutschland deshalb als weitgehend unbekannt, vergessen und ausgestorben. Er überlebte auf wundersame Weise aber mit nur zwei Exemplaren(!) in einem der ältesten wurzelechten Riesling-Weinberge auf Schwarzschiefer an der Mittelmosel, wo er durch Zufall 2008 vom Ampelografen Andreas Jung gefunden oder besser wiederentdeckt wurde. Einer der beiden Funde war viruskrank, also von einem einzelnen Weinstock kam der Wein über einen Zeitraum von fast 14 Jahren in einer Rebschule wieder ins Leben und in den Weinberg zurück.

Die Sorte gehört zu den dickschaligen „Pineaux“, eine andere Sortengruppe als die bekannten „Pinots“, zu denen der Spätburgunder gehört. Er ist physiologisch aber ganz anders als dieser, rund-, lockerbeerig und spätreif. Sie weist einen vergleichsweise schwachen Wuchs und recht kleine, an Riesling erinnernde Blätter auf und bevorzugt einen frischen, gut mit Wasser und Nährstoffen versorgten, lehmigen Boden. Die zylindrischen Trauben tragen kleine runde, blau-schwarze Beeren, die bei Vollreife Mitte Oktober – und damit ca. vier Wochen später als Spätburgunder – nicht zur Fäulnis neigen.

NEUES VON DER ROTEN LISTE – EINE ERSTE ANNÄHERUNG AN DEN SCHWARZ-BLAUEN RIESLING

Schon der erste Jahrgang lässt ahnen, mit was sich international hochgelobte- und bewertete Rotweine in Deutschland künftig messen lassen müssen: Schon sein Duft zieht in den Bann – ein dunkles, tief atmendes Aromaspiel aus Süß- kirschen, umrankt von feinen Anklängen reifer Walderdbeeren, Holunderbeeren und schwarzer Johannisbeeren. Darüber schweben Noten von Rauch und Röstung, von feuchtem Laub und kühler Erde, von Moos und Kräutern, die an einen stillen Herbstmorgen im Wald erinnern. Nichts wirkt aufdringlich, alles ist geheimnisvoll verwoben, beinahe kontemplativ, ein Wein, der sein Geheimnis nur zögerlich preisgibt. Am Gaumen entfaltet sich der 2025er mit jugendlicher Spannung und fast kühler Energie. Die Frucht ist klar, präzise, von Saft und Strahlkraft getragen. Reife Kirsche, vibrierende Säure – ein Spiel aus Süße und Frische, das den Wein wie von innen heraus leuchten lässt. Man spürt eine Vitalität, ein feines Pulsieren, das ihn lebendig hält. Die Tannine sind fein geschliffen, präsent, noch etwas unruhig in ihrer Jugend, doch von jener Eleganz, die große Rotweine kennzeichnet. Sie geben dem Wein Struktur, Tiefe, Haltung. In diesem Zusammenspiel aus Dichte und Leichtigkeit, Konzentration und kühler Transparenz zeigt sich schon jetzt eine unverwechselbare Art aus Balance, Kraft und Poesie. Der Nachhall ist noch etwas zurückhaltend, fast meditativ aber von leiser Größe. Alles das deutet an, wohin die fast beendete Reise nach 8.000 Jahren zukünftig gehen wird: zu innerer Ruhe, zu nobler Gelassenheit, die nur mit der Zeit entsteht. Der SCHWARZ-BLAUE RIESLING ist ein Wein, der keine Eile kennt. Er trägt (s)ein Versprechen an uns in sich – und es ist groß!



Erleben Sie ihr „Blaues Wunder“

Mit einer Rebstock-Patenschaft für den SCHWARZ-BLAUEN RIESLING werden Sie zum Rebenretter einer der wertvollsten und seltensten Rotweinsorten, die wir in Deutschland haben. Mit der Übernahme einer Patenschaft für einen von nur 313 Rebstöcken unterstützen Sie den Fortbestand dieser vom Aussterben geretteten Rebsorte und ihrer DNA. Mit ihrem Beitrag und persönlichem Engagement tragen Sie aber nicht nur zum Erhalt unserer einheimischen Wein- und Kulturgeschichte bei, sondern auch zur Bewahrung der noch verfügbaren Klonenvielfalt, denn das Projekt ist ein wesentlicher Bestandteil für Artenvielfalt und Biodiversität.

Als Gegenleistung erhalten Sie eine persönliche Urkunde über Ihre Patenschaft für einen Rebstock – Ihrem Patenrebstock. Sie können ihn mit Anmeldung jederzeit besuchen und im Keller den aktuellen Stand mit einer Fassprobe prüfen. Selbstverständlich dürfen Sie sich auch gerne an der Weinlese im aktuellen Jahr beteiligen. Vom jeweiligen Jahrgang erhalten Sie zwei handsignierte und nummerierte Flaschen. Sie erhalten zudem eine persönliche Einladung zu unserer jährlichen Veranstaltung mit kulinarischer Weinprobe.

EIN KURZER ÜBERBLICK

- Eine persönliche Urkunde über Ihre Patenschaft mit Namensnennung
- Hintergrundinformation zur Geschichte
- Zwei Flaschen SCHWARZ-BLAUER RIESLING des aktuellen Jahrgangs
- Die Einladung zur kulinarischen Weinprobe der Paten mit Förderer
- Die Rebenpatenschaft kann fortlaufend mit jährlicher Rechnung abgeschlossen werden. Sie kostet 150,00,- EUR netto für ein Jahr (einmalig oder fortlaufend).

Alle weiteren Infos finden Sie in den AGB's.



AGB – Allgemeine Geschäftsbedingungen für Ihre Rebstock-Patenschaft SCHWARZ-BLAUER RIESLING ZUM 1.1.2027

GELTUNGSBEREICH

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen für Rebenpatenschaften gelten zwischen dem Rebenpaten und der Weinmanufaktur Reitz, Weingartenstraße 81 in 56814 Ernst/Mosel. Alle anderen AGB's verlieren ihre Gültigkeit.

UNSERE LEISTUNGEN ALS WEINGUT

- Die Rebenpatenschaft wird durch eine Patenurkunde dokumentiert.
- Das Weingut Reitz kümmert sich um die Bewirtschaftung des Weinbergs, führt alle notwendigen Arbeiten durch und führt verantwortlich die Weinlese, Weinausbau und Abfüllung in 0,75l Flaschen durch.
- Der Rebenpate erhält jährlich 2 Flaschen des SCHWARZ-BLAUEN RIESLINGS.
- Jeder Pate wird fortlaufend über den Zustand, die Arbeiten und Neuigkeiten rund um den Weinberg und das Weingut informiert.
- Der Patenschaftswein und die Weinpakete werden jährlich frei Haus versichert versandt.

**Alle Paten werden jährlich zu einer Patenschafts-Veranstaltung im Weingut inkl. Jahrgangsverkostung, Essen und Live-Musik eingeladen.
Die Veranstaltung ist für den Paten kostenfrei.**

IHRE LEISTUNG ALS PATE

Der Preis einer Patenschaft beträgt 150,- EUR für das laufende Kalenderjahr ab Urkunde-Datum. Weitere Kosten entstehen nicht. Im Preis ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten. Der Pate erhält eine Rechnung am 1.2. für das laufende Patenschaftsjahr.

KÜNDIGUNG

Die Rebenpatenschaft verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr und kann zum 31.12. in die Zukunft liegend ohne Einhaltung von Fristen beidseitig gekündigt werden.

ERNTEAUSFÄLLE

Für gravierende Ernteaufälle, die durch Vandalismus, Diebstahl oder Natur- und Wetterextreme wie z.B. Insektenkatastrophen, unkontrollierbarer Pilzbefall, Spätfröste, Hagel, Sturmschäden oder andere extreme Schlechtwetterereignisse verursacht werden, kann keine Haftung übernommen werden.

Bei Ausfällen werden sechs Flaschen Wein von anderen Rebsorten nach Wahl garantiert.