

Informationstafeln auf dem Museumsweinberg bei Röttingen weisen auf die im Taubertal bzw. speziell hier angebauten Weine hin:



Röttinger Weißweine („...von Zitrusdüften bis zu Muskattönen“):

- **Bacchus:**
Herkunft: Bacchus ist eine Züchtung aus Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau der Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung.
 ...
Genuss-Tipp: Bacchus-Weine trinkt man am besten jung, als Schoppenwein in geselliger Runde oder bei Wein- und Winzerfesten. Als Begleiter eignet er sich hervorragend zu Geflügel, würzigen Speisen oder Früchten.
- **Ortega:**
Herkunft: Eine Kreuzung aus Müller-Thurgau und Siegerrebe der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau, Würzburg.
 ...
Genusstipp: Schmeckt gut zu Fisch, leichten Speisen und Nudelgerichten.
- **Perle:**
Herkunft: Eine Züchtung von Georg Alzey 1927 aus Gewürztraminer und Müller-Thurgau. 1950 züchterisch weiterbearbeitet (Mutantenauslese) von Hans Breider in Würzburg.
 ...
Genusstipp: Perle passt zu Mehlspeisen, leichten Gerichten und Salaten. Aufgrund der meist niedrigen Säure sehr gut magenverträglich. Perle-Wein sollte man jung trinken.
Georg Alzey = Georg Scheu: http://de.wikipedia.org/wiki/Georg_Scheu
Hans Breider: http://de.wikipedia.org/wiki/Hans_Breider
- **Silvaner:**
Herkunft: Nicht eindeutig geklärt. Belegt ist, dass der Zisterzienser-Abt Albrecht Degen aus dem Steigerwald die Rebe nach Franken brachte.
 ...

Genusstipp: Silvaner sind wunderbare Fisch- und Spargelbegleiter, schmecken aber auch zu kräftiger, regionaler Küche. Silvaner verkörpert in unnachahmlicher Weise das Anbaugebiet Franken, seine Landschaft und Menschen.

- **Kerner:**

Herkunft: Eine Kreuzung zwischen Trollinger und Riesling durchgeführt von August Herold 1929 im Auftrag der Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg, Sortenschutz 1969.

...

Genusstipp: Der Kerner ist ein „saftiger“ Schoppenwein; ein Durstlöscher, der sich durch seine lebendige Säure auch gut für Schorle eignet. Er passt zu kräftigen, würzigen Speisen – zu Fleisch wie zu Fisch.

August Herold: http://de.wikipedia.org/wiki/August_Herold

- **Traminer:**

Herkunft: Eigenständige Sorte, eine der Ursorten Europas. Aus mitteleuropäischen Wildreben entstanden. Seit dem Mittelalter belegt (Südtirol).

...

Genusstipp: Trockene Traminer passen zu würzigen Terrinen, Fleischspeisen und Käse. Edelsüß werden sie als Aperitif zu Käse und Dessert genossen.

- **Müller-Thurgau:**

Herkunft: Eine Züchtung des Professors Müller aus Thurgau (Schweiz) aus Riesling und Madeleine Royale; Einführung in Franken in den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts.

...

Genusstipp: Die leichten und frischen Weine sind vorwiegend trocken ausgebaut und ideale Tischweine zu Vorspeisen, Nudelgerichten, Fisch oder auch zur herzhaften Brotzeit.

Hermann Müller:

http://de.wikipedia.org/wiki/Hermann_M%C3%BCller_%28Thurgau%29

- **Riesling:**

Herkunft: Der Riesling resultiert vermutlich aus einer Auslese von Wildreben am Oberrhein. Erste historische Dokumente seiner Erwähnung stammen aus dem Rheingau und von der Mosel aus dem 15. Jahrhundert. Der Riesling ist der Klassiker der deutschen Rebsorten.

...

Genusstipp: Junge, leichte Riesling-Weine sind ideale Sommerweine. Trockene bis halbtrockene, gereifte Rieslinge passen besonders gut zu Fisch, Fleisch mit hellen Saucen und Geflügel. Altersgereifte Auslesen sind optimale Aperitifs zum festlichen Menü.

- **Weißer Burgunder:**

Herkunft: Der Weiße Burgunder ist eine Mutation aus der Urform Blauer Burgunder über den Grauburgunder. Nachweislich bekannt ist der „Pinot Blanc“ seit dem 14. Jahrhundert.

...

Genusstipp: Elegante Weißburgunder in der trockenen Geschmacksrichtung mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine. Er ist gut geeignet zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch. Barriqueweine passen auch zu Lamm oder Jungwild.

Röttinger Rotweine („...vom samtigen Rubinrot bis zu Rubinreflexen“):

- *Acolon:*
Herkunft: Kreuzung aus Blauer Limberger und Dornfelder – 1971 an der statl. Versuchsanstalt Weinsberg.
...
Genusstipp: Ähnlich wie der Spätburgunder schmeckt Acolon hervorragend zu Wild, dunklem Fleisch, Schinken, Salami und kräftigem Käse.
- *Blauer Zweigelt:*
Herkunft: Kreuzung aus St. Laurent und Blauer Limberger – 1922 in der Versuchsanstalt Kloster Neuburg.
...
Genusstipp: Passt gut zu Wild, Rinderbraten mit kräftigen Soßen oder zu Schinken.
- *Domina:*
Herkunft: Die Erfolg versprechende Rotweinsorte ist eine Kreuzung aus Portugieser und Spätburgunder und wird vor allem in Franken zunehmend angebaut.
...
Genusstipp: Domina ist ein universeller Begleiter von allen Pasta-Gerichten, Lamm- und Wildspeisen. Zu zweit oder in gemütlicher Runde genossen, bringt er „Urlaubsfeeling“ zurück.
- *Dornfelder:*
Herkunft: Erfolgreiche Neuzüchtung aus Weinsberg. August Herold (siehe oben, Kerner) kreuzte 1955 dazu Helfensteiner (Frühburgunder und Trollinger) mit Heroldrebe (Portugieser und Limberger).
...
Genusstipp: Dornfelder passt gut zu kräftigem Braten, Wild oder Käse. Als fruchtige Ausbauvariante aus der letzten Ernte, im Sommer sogar leicht gekühlt, ist er ein genussvoller Trinkspaß.
- *Regent:*
Herkunft: erfolgreiche Züchtung des Instituts für Rebenforschung auf dem Geilweilerhof – 1967. Eine Kreuzung aus Silvaner, Müller-Thurgau und Chambourcin, diese französische Sorte bringt den Resistenz-Anteil an.
...
Genusstipp: Sie begleiten je nach Ausbauqualität eine Vesperplatte genauso hervorragend wie Fleischgerichte mit konzentrierten Saucen, Lammkeulen und Wildgerichte.
- *Schwarzriesling:*
Herkunft: Die Rebe ist die Ursorte aller Burgunder. Er wird auch als „Müllerrebe“ bezeichnet (in Frankreich Pinot Meunier) aufgrund der Behaarung von Blättern und Triebspitzen, die wie Mehlstaub aussieht. Übrigens: etwa 80% des Champagners werden aus dieser Rebsorte gewonnen.
...
Genusstipp: Die leichten Schwarzriesling-Varianten sind als „Dämmerchoppen“ beliebt. Kräftigere Varianten harmonieren gut zu Schweinefleisch, Lamm und milden Käsesorten.
- *Spätburgunder:*

Herkunft: Spätburgunder oder „Pinot Noir“ gehört zur Burgunderfamilie. Er ist eine der frühesten, aus Wildreben im westlichen Mitteleuropa ausgelesenen Sorten und seit dem 4. Jahrhundert im Burgund nachweisbar.

...

Genusstipp: Spätburgunder schmeckt vorzüglich zu dunklem Fleisch, zu Wild und besonders zu Lammfleisch.

- **Tauberschwarz:**

Herkunft: Eine alte regionale Landsorte. Die genaue Herkunft ist bis heute ungeklärt.

...

Genusstipp: Tauberschwarzweine genießt man zu allen dunklen Fleischarten. Aber auch zu Pasta-Gerichten schmeckt er vorzüglich.



Speziell zu jener Weinspezialität („...eine Rarität – Tauberschwarz“) gerade aus dieser Region findet man noch weitere Informationen unter

<http://de.wikipedia.org/wiki/Tauberschwarz>