

# Traubenbestimmungshilfe

## Weißer Sorten

Sorte	Farbe	Nase	Gaumen	Abgang	Passt zu...	Vorkommen	Verwechslung
Chardonnay, Morillon	Blasses Gelbgrün bis helles Goldgelb, <b>Barrique:</b> bis Goldgelb	Birne, Zitrone, Haselnuss, <b>Barrique:</b> Butter, Popcorn, Ananas, Kokos, Vanille	Zurückhaltende Säure, <b>Barrique:</b> Ölig, exotische Früchte, buttrig	Mild und harmonisch; <b>Barrique:</b> seidig, elegant, langanhaltend	Apéro, Quiche, Seeteufel, Curry, Kalbskotelett mit Morcheln	Ursprünglich Frankreich (Burgund), heutzutage global	Grüner Veltliner, Chenin blanc
Chasselas Gutedel	Blasses Gelbgrün	Birne, Äpfel, Holunderblüte, Koriander, floral, leichte Exotik, nussig	Aufgrund des meist durchgeführten Säureabbaus laktisch-mild	Kurz bis mittellang	Apéro, Fondue, Raclette, Fisch,	Schweiz, Deutschland, ansonsten als Tafeltraube gebräuchlich	Müller-Thurgau
Chenin blanc	Gelbgrün	Aprikose, Zitrone, Melone, Wachs, nasse Wolle, Moschus	Lebhafte, aber nicht dominante Säure, frisch, fruchtig, teilweise CO <sub>2</sub> ,	Kompakt und mittellang	Apéro, Lachs, Meeresfrüchte,	Ursprünglich Frankreich, heute: Südafrika, Australien	Sauvignon blanc
Gewürztraminer	Goldgelb	Orangenblüten, Litschi, Weihnachtsgewürze, Rose, Honig, Veilchen, Marzipan, Quitten	Füllig, üppig, teilweise leichte Restsüße, tropisch,	Sortentypisch leicht bitter, säurearm, etwas chemisch	Pâté, Flammkuchen, Blauschimmelkäse, zu Süßem (wenn restsüß)	Italien (Südtirol), Frankreich (Elsass), Schweiz, Osteuropa	Gelber Muskateller
Grüner Veltliner	Blasses Gelbgrün	Zitrusfrüchte, Apfel, Aprikose, Lindenblüten, Grapefruit, Orangenschale, Pfeffer, Melone, Rosen, nussig, pfeffrig	Rassige Säure, leicht hefig, brotig, Honigton	Strahlig, nervig, <b>Barrique:</b> ölig, opulent	Apéro, Wienerschnitzel Tafelspitz	Österreich	Chardonnay
Gelber Muskateller	Helles Goldgelb	Traubig, hefig, Rose, Orange, Zitrusfrüchte, „Muskat-Ton“	Traubenaromen, Rose, parfümiert, leicht chemisch,	Traubig, füllig, dicht	Apérogebäck, Flammkuchen, Käse, Kürbisuppe	Italien (Südtirol), Österreich	Sauvignon blanc, Gewürztraminer
Riesling	Helles Gelbgrün, ältere Weine ins Goldgelbe gehend	Grüner Apfel, Limette, Pfirsich, Aprikose, Gras, Honig, Litschi, Alterston: Petrol	Markante Säure, voll und kräftig, ältere Weine gehen ins Petrolige	Frisch, strahlig, säurebetont, mineralisch	Apéro, Curry & Co. Schimmelkäse	Deutschland Österreich	Grüner Veltliner
RieslingxSilvener, Rivaner, Müller-Thurg.	Blasses bis helles Gelb	Lindenblüte, florale Töne, Pfirsich, Muskatton	Teilweise mit Säureabbau, deshalb laktisch, mild	Mild, relativ kurz, modern: säurebetonter	Apéro, Spargel, Süßwasserfische	Schweiz, Süddeutschland	Gutedel

Petite Arvine	Helles Gelb	Exotische Früchte, Birnen, Mirabelle, Rhabarber, Dörraprikosen	Sortentypische Mineralik, die ins Salzige geht, markante Säure	Langer Abgang, leicht ölig, Honig,	Apéro, Käse, Walliser Spezialitäten	Schweiz (Wallis)	Chardonnay
Pinot blanc, Weißburgunder	Blasses bis helles Gelb	Äpfel, Aprikose, nussig, würzig, <b>Barrique:</b> Butter, Honig,	gute, aber nicht dominante Säure	Mittellang	Apéro, Fisch, Geflügel,	Ursprünglich Frankreich, heute global cool-climate,	Chenin blanc, Pinot gris
Sauvignon blanc	Blasses bis helles Gelb	<b>Typ 1:</b> grasig, Heu, Brennnessel, „Katzenurin“ (kein Fehler!), Stachelbeere, weiße Johannisbeere, Spargel, Lindenblüte <b>Typ 2:</b> exotisch: Passionsfrucht, Kiwi, Grapefruit, Kräuter, Eisbonbons	Fruchtig, markante Säure, strahlig, mineralisch	säurebetont, nachhaltig,	Apéro, Ziegenkäse, Satay-Spieße, Fisch, Spargel, Saltimbocca, Risotto	Ursprünglich Frankreich (Loire), heute global, besonders: Neuseeland	(Gold)-Muskateller, Riesling