

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Bordeaux</b>	Medoc/	45hl/ha 8.000 Stöcke/ha	gemäßigt Kieselsteine regulieren Temperatur	Kies auf Mergel	R: Cabernet Sauvignon 50% Merlot 30% Cabernet Franc 7% Petit Verdot 5 %	Cassis Tannin-Struktur samtig, rund Eleganz Farbe,Alkohol kräftige ,Würzige voluminös körperreich,fruchtig duftig,elegant urig,fleischig
	St. Estephe	Cos d'Estournel 2.				
	Pauillac	Lafite, Latour, Mouton Rothschild, Pichon Longeville Baron/Comtesse 2.				
	St.Julien	Leoville Barton 2.				
	Margaux	Margaux, Kirwan 3.				
	Listrac, Moulis	Chasse-Spleen				
					W: Sauvignon blanc Muscadelle Semillon	für Sauterne
	Grave	Haut Brion, Haut Lafitte		Kiesel	RW WW	
	St. Emilion	5.500 ha Ausonne, Cheval blanc		Kies auf Kalk/Sand	R: Merlot Cabernt Sauvignon Cabernet franc	körperreich wenig Finesse
	Pomerol	Petrus				volle Weine
Sauternes			Kies/Ton/Eisen	W: Semillon	Edelfaule/Nebel	
Entre Deux Mers				W: Semillon Sauvignon blanc	trockene	
Fronsac,Bourg/Blaye				R: Cabernet franc Merlot Malbec	tanninreich	

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Südwest</b>		12.000 ha	Mittelfluss Dordogne	rechts: Kies / Sand links Hügel/Kalk		
	Bergerac Perchament Montravel Monbazillac Cote du Duras				R: wie Bordeaux W: Sauvignon blanc	gute Rote Gute trockene gute süße
	Cahors			Fruchtbar	R: Bordeaux ähnlich gut, Abourion W: Sauvignon blanc, Mauzac ,Ondenc R: Malbec(Auxerrois) Merlot Tannat	dunkelrote,kräftige dunkel,kräftig
	Madiran Cote de Frontonnais				R: Tannat R: Negrette	fruchtig

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Chablis</b>			Winterfrost	Kalkgestein über Mergel/Lehm	W: Chardonnay  R. Pinot Noir W: Sauvignon !	Grün/Säure/Fülle
	Chablis Tonnerre, Auxerrois Sauvignon de St. Bris AOC					
<b>Cote d'Or</b>						
<b>-Cote de Nuits</b> ( im Norden)			optimale Sonne	Mergel	RW: Pinot Noir	alle RW Grand Crus
Grand Cru: 24						
	8 Gevrey Chambertin – Grand Cru Chambertin 15 ha, Chapelle Grand Cru 8a					
	5 Moray St. Denis - Clos de la Roche 15 ha, Clos de Tart, Clos Saint Denis					voll/weich Rot/Rose feine elegante RW
	Marsannay, Fixin					
	2 Chambolle Musigny – Grand Crus Musigny, Bonne Mares					
	1 Vougeot - Grand Cru Clos de Vougeot					
	6 Vosne-Romanee - Grands Crus Richebourg, La Tache, Romanee-Conte ( wertvollste)					Eleganz/Frucht/Körper
	Nuits- St.-Georges - Premier Crus Vaucrains, St. George					
	Cote de Nuits Village					jung gute Qualität
	Bourgogne Hautes Cotes de Nuits					
	2 Flagey - Echezeaux, Grand Echezeaux					

Rotweine: 8-12 Tage Maischegärung im Edelstahl, 6 Monate im grossen Fraß für Struktur,  
 Urgunderfass 228 Liter = Piece de Bourgogne

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
- Cote de Beaune ( im Süden )				Kalkstein	W: Chardonnay	alle WW GrandCru
Gand Cru 10:	Ladoix, Pernand-Vergellese				WW + RW	
	3 Aloxe-Corton - Grand Cru Corton,				RW	
	- Gand Cru Corton-Charlemagen				WW und RW als Grand Cru ( Ausnahme )	
	Chorey-les-Beaune -				RW	fest,erdig
	Savigny-les-Beaune -PremierCru Les Laviere				RW	
	Beaune - PremierCru Greves,Marconnet				RW	weich,duftig
	Pommard - PremierCru Epenots,Rugiens			Sand	RW	tanninreich
	Volnay - PremierCru Caillerets				RW	weich
	Mersault - PremierCru Genevieres, Charnes				WW	Körperr/nussig
	Saint-Aubin -					
	4 Puligny-Montrachet - GranCru Chevalier-Montrachet,Le Montrachet				WW	Finesse
	3 Chassagne-Montrachet-			Kalk in Puligny	WW	gross
				Mergel	RW	
	Batard – Montrachet	12ha			WW	
	Santenay,Maranges					
	Cote de Beaune Village AC				RW	
	Bourgogne Hautes Cote Village					

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Cote Chalonnais</b>	frühere Reife Rully, Montagny Mercury, Givry Bouzeron				in Wiesen WW RW W: Aligote	RW + WW  piemontkirschtig
		Bourgogne, Aligote Bouzeron AC				
<b>Maconnais</b>	Macon Superieur Vire Classe Pouilly-Fuisse St. Veran Macon Village, Spitzenvillage		warm  viel Sonne	Mischkultur  Amphitheaterhänge	RW + WW WW WW WW mit 13,5% Alk. WW	Weichheit  Reichhaltigste

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
---------	--------------	----	-------	-------	-----------	----------------

<b>Beaujolais</b>	22.000 ha			Nord: Schiefer Süd: Sand/Lehm/Ton	RW: Gamay	meist jung
-------------------	-----------	--	--	--------------------------------------	-----------	------------

Grand Cru 10 :	Saint Amour, Girobles, Fleurie, Regnie Julienas, Brouilly, Cote de Brouilly Chenas, Moulin a Vent, Morgon			zart bis 2 Jahre robust bis 4 Jahre kräftig lagerfähig		
----------------	---	--	--	--	--	--

- Nouveau: 1. Wein der Lese, abgeben erst ab Mitternacht nach dem 3. Mittwoch nach der Lese im November, nicht mehr verkauft ab 31. August
  - Primeur: wie oben, aber darf nur bis 31. Januar nach der Lese verkauft werden
- Dürfen beide nur von Village – Qualität sein

Mazeration carbonique	Kohlensäuremischung Trauben werden nicht gepresst, kommen ungemahlen und intakt unter Sauerstoffabschluss in einem Edelstahltank Kohlendioxid wird dazu gepumpt um den Sauerstoff vollständig zu verdrängen. Die Gärung findet in den Trauben Statt durch intrazelluläre Gärung, dann gemahlen und vergoren. Weine werden fuchtig, aromatisch
-----------------------	---

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
---------	--------------	----	-------	-------	-----------	----------------

### Rhone

16 Cote du Rhone Village AC mit Gemeinidenamen

- Nordrhone			Mistralwind	Granit,steil	R: Syrah	tanninreich,kräftig, alternd
-------------	--	--	-------------	--------------	----------	------------------------------

Grand Cru 13

Von Nord nach Süd:					W: Viognier	Moschus,Aprikose
Cote Rotie: Cotte Brune = körperreich				viel Sonne	RW verschnitt+20%WW	elegante Weine
Cote de Blande						feine Weine
Condrieu 100 ha				Sand/Ton	WW	auch mit Holz,opulent
- Chateau Grillet AC 3,5 ha				Tonterassen	W: Viognier !	WW - Ausnahme
Saint Joseph					RW	
Hermitage grosse alte Rotweine				hügelig	RW + WW	sehr körperreich
Crozes-Hermitage					RW + auch sehr gute WW	
Cornas 90 ha steile Terrassen				Quartz/Granit	RW	unterschätzte,Körperreich
Saint Peray Schaumweine					WW: Marsanne	nussig

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Südrhone</b>			mediterran	Sand weitesTal	R: Syrah Grenache Cinsault Mouvedre W: Rousanne, Marsanne, Ugni Blanc	oft verschnitten guter Grundwein wenig Tannin, hohe Frucht viel Tannin, tiefe Farbe
	Cote du Rhone	52hl/ha	4/5 der Gesamtproduktion	Vielfalt von Böden und Trauben		fruchtig auch mit Kohlesäurmaisung
	Cote du Rhone Village	42hl/ha	Mindest Alk 12,5 %			
	Beaume de Venise		Vins doux Naturel		W: Muscat a petit grain	
	Gigondas			Rundsteine für Gute Wärme	13 Verschiedene Trauben und wie oben	
	Vaqueras					
	Chateauneuf du Pape					
	Im Westen					
	- Lirac,		gute Rose RW und WW			
	- Tavel		besten Rosewein in Frankreich aus Grenache und Cinsault			mit hohem Alk

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Elsaß</b>			nördlich, Kontinental Vogesen schirmen vor Winden ab	Berg:Granit Hang:Kreide Ebene:Sand	W: Riesling Gewürztraminer Pinot Blanc Sylvaner Tokay,Pinot Gris R: Pinot Noir  Muscat Chasselat W: Savagnin Rose	Frucht , hohe Säure, auf Granit Litschi,tefe Farbe,oft 13% Alk leicht,fructi einfache, weiche auf Lehm voll,viel Alk, viel Säure früher: oft nur fruchtig Heute: wie Burgunder,Maische trocken,traubig auf Kreide leicht fruchtig
	Klever de Heiligenstein					
	Edelzwicker = Cuve aus mehreren Rebsorten					
	Cremant d `Alsace	Flaschengärung, 9 Monate Hefelagerung				Riesling,Chardonnay, Pinot Noir
GrandCru	65hl/ha	Alk 10 – 12 %	muss aus: Riesling,Gewürztraminer, Pint Gris oder Muscat sein			
<b>Jura</b>	Savoyen 50 AC	1500 ha			R: Gamay Pinot Noir	
	Cru: Arbin				W: Chardonnay Aligote	
	Cepy Seysell				W: Chasselas W: Altesse	leicht moussierend blumig, trocken
	Cote de Jura, Arbois				R: Pinot Noir, Gamay W: Chardonnay	
Chateau Chalon – Vin jaune	6 Jahre im Fass mit Heffeflor Sherryartig				W: Savagnin	
Vin de Paille	Trauben auf Strohmaten über den Winter getrocknet, gepresst , bis zu 3 Jahre inalten Fässernteurer saftiger Dessertwein, 50 Jahre altern				W: Savagnin, Chardonnay, Poulsard	

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Loire</b>	55 AOC	43.000 ha				
<b>Nantais</b>			feucht/gemäßigt	Sand/Lehm Kies/Granit für bessere Weine		
	Muscadet + M-de-Sevre-et-Maine Muscadet sur Lie ( Hefegeläger) Gros Plant de Nantais		im Frühjahr vom Fass auf die Flasche gefüllt, VDQS – Wein		W: Melon de Bourgogne = Muscadet Folle-Blanche ( hier Gros Plant)	Jung, Apfel/Gras mit der Hefe = voller,hefiger Körper, Feinheit , Frische hohe Säure
<b>Anjou-Saumur</b> = Kernland der Loire			feucht	West: Schiefer Ost: Kalk/Tuff	W: Chenin blanc R: Cabernet franc (Breton) Gamay Malbec (Cot) Grolleau + Cabernet Franc Cabernet sauvignon + Cabernet franc W: Chenin blanc besten ! Chenin blanc	bestens auf Kalkstein wichtigste frische, fruchtige viel Tannin,Farbe Rose d' Anjou + Sekt Cabernet d' Anjou mit Restsüße Edelsüße
	Rose d' Anjou Anjou, Anjou Village Coteau du Layon, Coteaux de Aubance Quarts de Chaume, Bonnezeaux Savennieres, GrandCrus Coulee de Serrent, La Roche-aux-Moines		= beste Lagen für bedeutenste Süßweine	Vulkanboden	Chenin blanc	komplexe, trockene
	Saumur, bester :Saumur Champigny Saumur Coteaux de Saumur		wichtiges Schaumweinzentrum, Mousseaux nach Flaschgärung		R: Cabernet franc Chardonnay, Cabernet franc W: Cheninblanc	auch Edelsüsse
<b>Tourraine</b>					R: Cabernet franc, Gamay W: Sauvignon blanc, Chenin blanc	
	Chinon Saint-Nicholas de Bourgueil, Bourgueil Vouvray Montlouis		geschützt	Sand/Lehm/Kalk Tuffstein	R: Cabernet franc Cabernet franc Chenin blanc Chenin blanc	bestens auf Kalkstein rustikal sehr gute auch süße
<b>Obere Loire</b>	Sancerre Pouilly-Fume,Puilly sur Loire Menetou-Salon			Kreide/Stein Mineralisch Kimmeridge Lehm	W:Sauvignon blanc W : Sauvignon blanc W: Chasselas Sauvignon blanc	hohe Säure/600 l Holz Pouilly fume Pouilly-sur-Loire wird gut!

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
	Quicy, Reuilly Haut Poitou	VDQS Weine			Sauvignon blanc Gamay, Chardonnay, Sauvignon blanc	rustikaler
Südfrankreich			Mediterran	Ebene: Kies Meer: Sand Hügel Schiefer Granit	R: Syrah Cinsault Mourvedre Carignan Grenache	fruchtig, elegant kompakt, kräftig robuste Frucht
Provence	Cote de Provence Coteaux d'Aix en Provence Bandol Cassis Bellet,	in Provence – Flaschen			s.o. + Cabernet Sauvignon Rot, Weiss und Rose R: Mourvedre, Grenache Cinsault W: Clairette, Ugni blanc	für gute Rose fleischig
Languedoc – Roussillon					R: Carignan ! Syrah, Cinsault, Mourvedre W: Picpoul, Clairette, Bouboulenc, Macabeu	
	Faugeres AOC 2000 Limoux, Blanquett de Limoux AC für Schaumwein Costiere de Nimes, Coteaux de Languedoc Fitou, Minervois, Corbiere Cote de Roussillon, Cote de Roussillon Vilage Vin de Pays d'Oc		mediterran	Kalk/Kies		im Nordosten südwärts Haupt AC im Agly Tal hochwertige Weine auch Weine neuen Stils, Cabernet Sauvignon, Merlot
Edelsüsse:						
	Banyuls Rivesaltes Rivesaltes de Muscat	Grand Cru, zuckerhaltig + Aromareich Anreicherung mit Alkohol bei der Maische, oftmals in der Sonne gelagert 30 Monate im Fass oder Glasballons			R: Grenache Grenache blanc, noir + gris Muscat Alexandrie	gut mit Schoko
		Beide: Abstopfung der Maische mit Alkohol, mind 15% Vol., wird jung und kühl getrunken				

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
Korsika				Hügelig	R: Sciacarello Niellucio ( wie Sangiovese) Auch: Grenache Syrah, Mourvère W: Ugni blanc, Vermentino	
						Vin de Corse, Grand Crus: Ajaccio, Patrimonio
Süd Ouest		30.000 ha			R: Cot, Tannat, Merlot W: Colombar, SAuginon, Semillon R: Tannat W: Gros Manseng, Petit Manseng W: Petit Manseng	
	Cahors Gaillac Madiran Juracon					Juracon Edelsüß im Dezember geerntete, getrocknete Trauben
Cognac					W: Ugni blanc	Grand Champagne + Petit Champagne = Cognac Fin Champagne !! bester Wein wird vergoren, in Brennblase destilliert reift in franz. Eiche 3-10 Jahre

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
Italien	55 Millionen Hektoliter					
Aostatal	Donnaz Enferd'Arvier	600ha			Chardonnay, Gamay, Pinot Gris R: Nebbiolo R: Petit Rouge, Dolcetto, Pinot Noir Gamay	
Piemont	Kalte Winter, Herstnebel				R: Nebbiolo 2 Jahre Holz Nebbiolo W: Arneis R: Nebbiolo R: Timorasso Nebbiolo ( hier Spanna) R: Barbera R: Dolcetto W: Cortese R: Nebbiolo Wein: Ghemma R: Braquette	Tannin, Säure, Alk. nicht so viel Körper  selten Spitze rauchig, herb weich, fruchtig trocken, Limetten  süß
	ASti DOCG	Schaumwein, Tankgärung, bei 7% Alk gestoppt, hat Restzucker				
Lombardei	hohe Feuchtigkeit = schlecht für Weinbau					
	Valtellina DOC Valtellina Superiore : Grumello, Inferno, Sassella, Valgella alle DOC Terre di Franciacorta DOC, Franciacorta DOCG , Schaumweine mit Flaschengärung Oltrepo Pavese DOC				RW: Nebbiolo ( Chiavenasca ) eingetrocknete Trauben: Sfurzat 14 % Alk W: Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco	lokale Spezialität Stillwein viele Stile

Lugana, Garda, Garda Classico DOC

W: Trebbiano Lugana  
R: Gropello, Marzemino

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
Trentino / Alto Adige		5000ha				auch R: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir W: Traminer, Mosacato, Pinot Gris, Pinot Blanc Sauvignon R: Schiava = Vernatsch leicht, frisch R: Teroldegio Frucht, Farbe R: Lagrein gehaltvoll, Beere
	Santa Maddalene DOC, Lago di Caldaro DOC Teroldego Rotaliano DOC					
	Trentino, DOC, Alto Adige DOC					
	Vinschgau	25 ha		Schiefer	R: Blauburgunder	WW 39% RW 61%
	Unterland	1800	Kalterersee			50 47
	Überetsch	1700			R: Vernatsch	39 61
	Bozen	700	Magdalener DOC		R: Lagreiner	9 91
	Etschtal	330				51 49
	Meran	260			R: Blauburgunder	21 79
	Eisacktal	270	kalt		W: Riesling!	97 3
Friaul – Julisch Venetien			Luftströme aus den Alpen	Lokale:	W: Friulano	körperreich
	Collio DOC, hohe Lagen			Mergel, Sandstein	Picolit,	Dessertwein
	Grave del Friuli DOC			Kiesel !!	W: Pinot Grigio, Sauvignon Chardonnay	
	Collio Orientali del Friul DOC	2300 ha		Kalkhaltig	Ribolla	aromatische
					Verduzzo	duftig, blumig
					Pinot Grigio, Pinot Bianco	
					R: Refosco	Alterungspotential
					Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc	
	Romandolo DOCG	60 ha			W: Verduzzo	Dessertwein
	Isonzo DOC	linkes Flussufer		Lehm, rote Kiesel	Rotweine	
		Rechtes Flussufer		Kalk, Flußkiesel	Weissweine	

<b>Italien</b>							
Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten	
<b>Venetien</b>	Soave DOC, Soave Sup. DOCG		gemäßigt		W: Garganega Trebiano	feine Frucht, Mandel neutral Sauerkirsche	
	Valpolicella DOC			+ Verschnitt	R: Corvina Rondinella, Molinara		
	Bianco di Custoza DOC Breganze DOC			+ Verschnitt			
	Amarone del Valpolicella DOC				Corvina 40-80% Bondinella 5-30% Molinara max 5%	Kirsche, Struktur Farbe Säure, Duft	
					Trocknung 60 -100 Tage auf Schilfmatten, aufgehängt an Decken = Bildung des Botrytis cinera Saftverlust: 30-40 Prozent		
	Recioto di Soave DOC						
	Recioto				- süsse Variante, Trauben spät gelesen, getrocknet bei der Gärung gestoppt		
	Ripasso				fertig vergorener RW, normaler Valpolicella, mit Zusetzung von Trester aus der Amarone Produktion zur 2. Gärung Daher höherer Alkohol, Farbe, Extrakt, blumiger, aromatischer		
	Bardolino DOC, Bardolino Sup. OGC			Kühler durch See		R: wie oben	leichter, Novello
	Piave DOC Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene DOC					R: Merlot, Cabernet Franc W: Prosecco	
					Prosecco Spumante = klassisch immer extra dry / Cortize = dry, mit Süsse ( Hügel) Frizzante nur 2,5 at, Stillwein mit Kohlensäure versetzt, mit Kronkorken Sollte möglichst frisch hergestellt sein		

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Emiglia – Romagna</b>	Vino de la Tavola. Gärung künstlich abgebrochen, mit Restzucker + 7-9% Alk, leicht moussierend = Lambrusco			fruchtbar = Hohe Erträge	R: Lambrusco, hat 60 versch. Unterarten	
	Lambrusca di Sorbara DOC, leichter					
	Lambrusca Grasparosse di Castelvetro DOC, rustikaler					
	Albana di Romagna DOCG				W: Albana (Elbling)	trocken und halbtrocken
Sangiovese di Romagna DOC				R: Sangiovese Klon	fruchtig	
Trebbiano di Romagna DOC				W: Trebbiano	leichter,	
<b>Ligurien</b>	Cinqueterra DOC, Rossese de Dolceacqua DOC				W: Vermantino	
					R: Ormeasco( Dolcetto), Sangiovese	
<b>Toskana</b>	Chianti DOCG mit den Utergebieten:					
	Chianti Putto: Montalabano, Rufina!, Colli Aretini, Colli,Fiorentini, Collo Senesi(gross), Colli Pisane					
				R: 75 – 100 % Sangiovese + Canaiolo + Trebbiano (WW!)		
	Chianti Classico DOCG (Hahn)	lang/Trocken			R: Sangiovese – nur!!!!	Riserva 3 JahreReife
	Brunello di Montalcino DOCG				SangioveseKlon: Brunello ( SAngiovese Grosso)	4 Jahre Reife
	Rosso di Montalcino DOC				Brunello	1 Jahr Reife
	Vino Nobile de Montepulciano DOCG				Sangiovese Klon: Prugnolo gentile, mind 70% + Canaiolo Nero	
	Rosso di Montepulciano				Prugnolo	frischer
	Montecucco DOC				R: Sangiovese, Merlot, C.S.	
	Morellino di Scansano DOC ( Maremma)				R: Morellino, Alicante	
Sant Antimo DOC				R: Sangiovese, Merlot C.S.		
Camignano DOCG				Sangiovese + 10 % Cabernet Sauvignon		
Vernacchia di San Gimignano DOCG				! W: Vernacchia	frisch, jung	
Galestro				W.:Trebbiano +?		
Vin Santa, Vino da Tavola, Trauben im Winter auf auf Trockenböden getrocknet, mit Hefe in 50 l Fässer, Reife 3-6- Jahre						

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Toskana</b>	New Wave: Sassicaia DOC Tignanello IGT Solaia IGT Ornellaia DOC Massetto Luce IGT Bolgherie	600		San Guido/ Maremma Antinori Antinori L. Antinori/Maremma “ Mondavi/Frescobaldi		Cabernet Sauvignon, Cabernet franc 80% Sangiovese + 10 % Cabernet Sauvignon 20 % Sangiovese + 75 % Cabernet Sauvignon 60 % Cabernet Sauvignon + 35 % Merlot 100 % Merlot Sangiovese + Merlot Cabernet Sauvignon
<b>Marken</b>	Verdicchio die Castelli di Jesi DOC Rosso Piceno DOC Rosso Conero DOC bei Ancona Lacrima di Moro d'Alba Vernacca di Serrapetrona DOCG				W: Verdicchio R: Sangiovese + Montepulciano R: Montepulciano R: Lacrima Nera W: Vernaccia	früher: grüne Amphorenflasche Sangiovese ähnlich
<b>Umbrien</b>	Orvieto DOC = Ort + Name des Weissweines Torgiano DOC, Torgiano Riserve DOCG ( mind. 70% Sangiovese) Sagrantino di Montefalco DOCG Montefalco DOC			nur:	W: Trebbiano + Malvasia + Grechetto R: Sangiovese + Canaiolo R: Sagrantino R: Sangrantino + Sangiovese	Trocken + lieblich weicher
<b>Latium</b>	Frascati DOC Est!Est!Est! di Montefiascone				W: Malvasi, Trebbiano W: “ “ R: Sangiovese, Montepulciano	
<b>Abruzzen</b>	Montpulciano d'Abruzzo Trebiano d'Abruzzo Cerasuolo				R: Montepulciano W: Trebbiano	reich/voll Rosewein

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Molise</b>	Biferno DOC Peneto di Isernia DOC Molise DOC				R: Montepulciano, Aglianico R: Montpulciano, W: Trebbiano R: Montepulciano, Aglianico, Sangoivese	
<b>Kampanien</b>	Taurasi DOCG Greco di Tufo DOC  Fiano di Avellino DOC			mind 85 % Vulkan	R: Aglianico W: Greco  W Fiano	3 Jahre Reife/ 1 Jahr Fass späte Reife, dunkle Weine  wie Haselnüsse
<b>Apulien</b>	Salice Sanlentino DOC Castel del Monte DOC Brindisi DOC, Copertino DOC Primitivo di Manduria		heiss		R: Negroamaro, Malvasia nero R: Uva di Troi  R: Primitivo	
<b>Basilikata</b>	Aglianico del Vulture DOC				R: Aglianico	jung aber auch als gereifter
<b>Kalabrien</b>	Ciro DOC, Melissa DOC Greco di BiancoDOC				R: Gaglioppo W: Greco	auch Dessertwein  lieblich

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Sizilien</b>	Cerasuolo di Vittoria DOC				R: Nero d'Avola, Merlot C.S.	
	Marsala DOC, vergorene Trauben, mit Weingeist aufgespritzt und Most verstüßt				W: Inzolia, Cattaratto, Greciano, Chardonnay	
	Superiore: 2 Jahre Reife, Riserve: 4 Jahre Reife, 17 – 20% Alk.				Catarratto, Grillo, Inzolia, Ansonzia	
	Insel Pantelleria				Moscato	
	Liparische Inseln Malvasia delle Lipari					
<b>Sardinien</b>	Vermentino di Gallura DOCG				W: Vermentino, Norugus	
	Vermentino di Sardegna DOC				“	
	Cannonau di Sardegna DOC				R: Cannonau ( Grenache), Carignano	muss 1 Jahr Holz
	Monica di Sardegna DOC				R: Monica	einfache Weine
	Vernacca di Oristano		wie Sherry gemacht	16 % Alk	W: Vernaccia	

## Spanien

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Obere Ebro</b>	RiojaDOCa, Verschnitt aus 3 Unterregionen				zugelassen: R: Temperanillo, Manzuelo Garnacha, Graciano	frühe Reife viel Alk körperreich
	-Rioja Alavesa	Nordebros	Atlantikkühl	Kreide	W: Viura, Malvasia	
	-Rioja Alta	Südebros		Kreide gut für Eisen gut für	R: Temperanillo W: Viura	leichtesten Frucht/Säure
	-Rioja Baja	Südufer	In der Ebene Schwemmland heisse Sommer		R: Temperanillo W: Malvasia R: Garnacha	körperreich,schwer Schwer
	Navarra DO	18.000	vom Ebro bis Pyrenäen		R: Garnacha, Temperanillo, Cabernet, Merlot	
Carinena DO		90% Genossenschaften		R: Garnacha, Temperanillo		
Somontano DO	Vorbergen	kühl, Regen		W: französische	hochwertige	
Campo de Borja				R: Granacha	kräftig	
<b>Katalonien</b>	Priorato DOCa	1.800		Licorella: Schiefersplit	R: Garnacha, Carinena, C.S., Syrah	
	Penedes DO	27.000	Bajo	heiss zwischen Hügel und Meer	R: Garacha, Monastrell	
	„		Central	gemäßigt in den Täler	W: Pardella, Xarel-lo, Macabeo	für Cava!!!!
	„		Superior	kühl, 800 m Höhe	Pinot Noir, Riesling	
Costers del Segre DO			Kontinental, wenig Regen	Temperanillo, Cabernet, Chardonnay		
Tarragona DO						
<b>Duero Tal</b>	auch für Portweine		kontinental, kühle Nächte			
	Toro DO	5.000		Abkömmling der Temperanillo	R: Tinto de Toro	körperreich, oft 14%
	Ruedo DO	7.000	Herbst, Frühjahr Regen	Kreide	W: Verdejo, Viura, Chardonnay	elegante Weine beste Weißweine
	Ribera del Duero DO		kühle Sommernächte		RW: Temperanillo Garnacha Cabernet, Merlot	
	Cigales	2.700	Verleihen dem Wein Finesse		besten Weine z.B. Unico von Vega Sicilia!!!	

<b>Mallorca</b>	Binissalem					R: Manto Negro, Callet, Temperanillo
	- Santa Maria del Carmen, Sencelles					W: Moll, Macabe, Parellada, Chardonnay
<b>Katalonien</b>	Montsant	1.900		Schiefer/Kalk		R: Garnacha,, Carinena
	Calatayud					dicht elegant
<b>Atlantik:</b>	Rias Baixas DO	2.500	feucht			W: Albarino
	Birzo	4.000	kühl	Schiefer		R: Grenache, C.S. ! W: Chardonnay
<b>Levante</b>	Valencia DO					R: Cencibel Form der Temperanillo W: Merseguera
				Aufgespriteter: Mocatel de Valencia		
	Yecla, Jumilla DO					R: Monastrell
						schwere Rotweine
<b>Castilla – La Mancha</b>	Zentralplateau		heiss und trocken			W: Airen
	La Mancha DO	200.000				R: auch C.S., Syrah
	Valdepenas DO	30.000				R: Cencibel
						meist angebaute in Spanien für hochwertig
<b>Cava DO</b>	Flaschengärung					W: Macabeo, Parellada, Xarel-lo Rose: Garnacha Monstrell

Pneumatische Pressung, jede Sorte wird einzeln vergoren bei ca. 18 Grad, im Dez.,Jan. wir die Assemblage durchgeführt  
2. Gärung auf der Flasche welche in Stahlkäfigen – Girsol – kommen,9 Monate auf der Hefe  
dann degorgiert, liquer de expedition dazu  
Lagerzeit ,, sur Lattes ,, 3-5 Jahre  
4 bar, 10 – 12,8 % Alk

Jerez-Xeres-Sherry DO	subtropisch	Albariza	Kompakt mit hohem Kreideanteil	62%	für gute Säure + Alk
		Arena	Sand für Produktivität		
		Barro,	dunkler Ton, fetter Boden, hohe Erträge, für Körper		
	Auf Kreide	Palomino			
	Auf Sand	Pedro Ximenez PX	wird getrocknet, zum Süßen		
	Sand + Ton	Moscatel			

Gepresst: die ersten 70% des freilaufenden Mostes für Fino und die leichteren Sherrys, die nächsten 20%, bis zu max 72,5 Liter pro 100 kg Trauben werden zu Oloroso,

Klärung 24 Stunden mit SO<sub>2</sub>

Gärung Edelstahl mit Reinzuchtheffen bei 25 – 30 Grad

Im Januar die Verkostung und Aufspritung: Fino auf 15,5 Alk Oloroso auf 18% Alk = Hefewachstum unterbunden  
In saubere Fässer umgefüllt bis 5/6, ein nun auf der Anada = Vorstufe, nach 6 Monaten in Fino und Amontillado aufgeteilt

Jeder Weinstil hat seine eigenen Soleras, die aus einer Vielzahl von criaderas bestehen = Stufen mit denselben Reifegraden

Es wird immer nur 1/3 von oben nach unten abgezogen, nur 3 mal im Jahr

In jeder Solera bleibt eine bestimmte Menge vom Grundwein, wenn auch beständig abnehmend

Ausgereift:

Fino 5 Jahre, Amontillo und Cream 5-10 Jahre, Premium Sherry bis zu 25 Jahre kann dann noch mal aufgespritzt, gesüßt gefärbt werden

Dann wird geschönt und gefiltert mit Eiweiß, Bentonit und Gelatine

Stile:	Fino Sherry	Oloroso	
Fino	blass, jung getrunken	Oloroso	körperreich, nussig
Manzanilla	fein, salzig, mit länger aktiver Hefe	Amoroso	sanft gesüßter Oloroso
aus Sanlúcar de Barrameda		Cream	mit PX gesüßt
Manzanilla pasada	älter, konzentrierter Geschmack	Brown Sherry	mit vino de color
Amontillado	gereifter Fino, mehr Alk, Trocken oder halbtrocken/Lieblich		
Pale cream	mit konzentriertem Most gesüßt		

Moscatel Dessertwein aus der gleichen Taube

Pedro Ximenez feinsten Dessertwein aus sonnengetrockneten Trauben, konzentriert traubig, Zucker bis zu 400 Gramm

## Portugal

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Vinho Verde DOC</b>			heiss	Granit	W: Loureiro, Trajadura In Norden: W: Alvarinho R: Vinhao	junger Wein komplex, teuer
<b>Douro DOC</b>	ein Teil als Portwein angebaut Und auch teuersten RW : Barca Velha!!!!			Schiefer	R: Tinta Roriz, Tinta Nacional, Touriga Nacional Tinta Barroca	
<b>AO DOC</b>			geschützte Mikroklima	Granit	90% Rotwein, Verschnitt muss 20% Touriga Nacional W: Encruzado	
<b>Bairrada DOC</b>	15.000			Ton, Lehm	R: Baga W: Maria Gomes, Bical Fernaõ Pires	viel Tannin/Säure, fruchtig für Schaumweine, Flaschengärung
<b>Bucelas DOC</b>		500		Kalk/Ton	W: Arinto	
<b>Colares DOC</b>	ohne Reblaus		windgepeitschte Dünen am Atlantik		R: Ramisco autochton,	
<b>Oeste</b>	Arruda, Torres Vedras, Alenquer			Kalkstein+Ton	R: Periguita	weich, körperreich
<b>Alentejo DOC</b>	Borba, Reguengos	13.000	heiss	Urgestein, Schiefer	R: Aragonez (Temperanillo), Touriga Nacional, Syrah W: Antao Vaz	fein, gute Säure
<b>Dao</b>			Sommer heiss, kühle Nächte	Granit	R: Alfrocheiro W: Encruzado, Bical	dichte Farbe, Tannin duftig, fruchtig auch für Schaumwein
<b>Setubal</b>	Palmela DOC, Arrabida DoC Wein: Moscatel de Setubal, süsser Likörwein, Gärung wird mit Alkohol unterbrochen				Traube: Moscatel, liegt lange auf der Maische	
<b>Madeira</b>	weisse Trauben: Bual, Malmaesey = auf den Schalen vergoren mit Alkohol gestoppt / besten karamellfarben, Süsse+ gute Säure Sercial, Verdelho = ohne Schalen vergoren danach erst mit Alkohol 77% Weinbrand aufgespritzt					
Estufagem = erhitzen, in dampfbeheizten Räumen, 40-50 Grad, bessere: in Lagerhäusern mit Sonnenwärme, durch Erhitzen karamelisiert der Alkohol, Weinoxidiert (maderisiert), Malznote, hoher Alkohol, gute Alterung Reserve: 5 Jahre, Special Reserve: 10 Jahre, Extra Reserve: 15 Jahre, Vintage: aus einem Jahr mind. Jahre Fass + 2 Jahre Flasche						

**Portwein:** Gärung vorzeitig durch Aufspritzung unterbrochen

Im Tal des Douro bis spanische Grenze, Klima kontinental: heisse Sommer, kalte Winter, Bergkette, Serra do Marao, schützt vor kalten Winden  
Schmale Terrassen im Schiefer angebaut, mit tiefen Wurzeln

Rotweinrebsorten	Tinta Roriz Touriga Nacional Touriga Francesa Tinta Cao Tinta Barroca Sousao	Niedrige Erträge; leichtgewicht, gibt Finesse tanninreich, kräftiges Aroma hoher Ertrag, kräftiges Bukett Tannin, Farbe, kleine Trauben hohe Erträge, hoher Zucker, Farbe, kraftvolle Nase nur noch wenig, gute Farbe, aber rau, säureschwach
Weissweinporttrauben:	Rabigato Codega und Malvasia Fina	hohe Erträge, hoher Alkohol bestens mit ausgewogener Säure

Zur Marktstabilisierung wird staatlich jährlich die Portproduktionsmenge eingeteilt, Rest geht als normaler Wein, Einstufung der Weingärten  
Mischung zur Extrahierung von viel Farbe und Tannin früher 12 Stunden lang mit den Füßen gestampft  
Heute mit Autovinifikationstanks Most wird mit CO<sub>2</sub> durch Rohre auf den Hut gesprüht, oder Überpumpen  
Wenn Most 6-9% Alk erreicht wird er abgezogen und mit 77% Alk im Verhältnis: 1 Teil Alk + 4 Teile Wein aufgespritzt  
= Gärung unterbrochen und Hefen abgetötet  
Im Frühjahr nach der Aufspritzung werden die Fässer nach Vila de Gaia / gegenüber von Oporto gebracht = besseres Reifeklima  
Produktion - Fässer/ Pipes 550 Liter Transport Fässer / Pipes 534 Liter

<u>Stile</u>	
White Port	weisse Trauben jahrganglos, trocken bis leiblich, im Holz gereift, 2-3 Jahre alt
Ruby Port	Jahrganglos, körperreich, in Holz gereift, 3 Jahre alt, bessere bis 6 Jahre alt
Tawny Port	a) Verschnitt aus Ruby + White, b) ältere sehr gute 10,20,30,40 Jahre gereift feinste
Vintage Character	Verschnitt hochwertiger, aus 1 oder mehreren Jahrgängen, bis zu 5 Jahre im Fass
Crusted Port	hochwertiger Ruby aus einem Jahrgang, bildet eine Kruste bei Flaschenreifung
Late Bottled Vintage	aus einem, aber nicht deklariertem Jahrgang, 4-6 Jahre im Fass gereift
Colheita Port	Jahrgangwein, reift bis zum Verkauf im Fass, mind. 6 Jahre = alter Tawny
Vintage	ein spezielles Jahr, langlebig, nach 2 Jahren abgefüllt, langsame Reife Form ab 20 Jahre
Single Quinta Vintage	Produkt eines Weingutes = Prestigeport, sonst wie Vintage

## Australien

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>South</b> 3 %	Barossa Valley	7.000	trocken, heiss	Eisen/Kalk Hügel	R: Cabernet Sauvignon, Shiraz, Grenache W: Rheinriesling, Chardonnay, Viognier	Penfolds
	Eden Valley Adelaide Hills Mc Laren Vale	400-500m Höhe	kühler Kühle vom Ozean		W: Riesling, Chardonnay R.: Shiraz z.B. Hill of Grace!!!! W: Chardonnay, Sauvignon blanc	Rassig frisch
	Coonawarra	5100	Kühl	schmale Streifen über Kalkstein Heißt : Terra Rossa= rote Erde/Eisen	R: Cabernet Sauvignon, Shiraz W: Chardonnay, Riesling	
	Padthaway, Keppoch Riverland , Clare Clare Valley	Masse 1600	arktische Luftströme	ähnlich Weine wie C. = mit französischem Stil, besten Australiens Lehm/ Sand	W: Riesling	gute Säure Eaglhawk
<b>New South Wales</b> 25%	Lower Hunter Valley	4.000	tropisch heiss	roter Lehm	R: Shiraz W: Semillon	schwer, Lagerpotential langelebige
	Upper Hunter Valley Mudgee		trockener kühler	Schwemmland Lehm	W: Chardonnay R: C.S. Shiraz W: Chardonnay, Semillion	Sickerbewässerung Huntington
	Riverina. Flüsse: Murray, Murrumbidgee		Massen		R: Shiraz, Caberbet Sauvignn, Malbec W: Semillion, Sauvigon blanc, Rheinriesling, Trebbiano	
<b>Viktorien</b> 22%	Rutherglen Glenrowan/Milawa Goulburn Valley Yarra Valley		heiss staubiger heiss, trocken kontinental cool-climate	roter Lehm Fluss für Wasser	W: Muscat W: klassische R: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon W: Chardonnay	bester Dessertwein schwere Rotwein Jasper Hill
	Beechworth	600 m Höhe	cool climate	Inbegriff dafür:	W: Chardonnay	Winzer: Giaconda
	<b>Western</b> Swan River Margaret River !! Mount Bake Denmark	kaum Regen, klein Aufstrebend	mediterrann cool-climate	Schwemmland Lehm/Ton	hoher Alkohol Chardonnay, S.B., C.S., Merlot, Zinfandel Riesling, feine Shiraz, C.S. Chardonnay, Pint Noir	Leeuwin

## Neuseeland

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
						R: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Shiraz W: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Riesling
<b>Nord</b>	Auckland Gisborne Hawkes Bay Martinborough, Wellington		warme Sommer Edelkellereien	Schwere Tonböden fruchtbar Sand/Ton/ Schlick	Rotweine W: Chardonnay R: Cabernet Sauvignon, Merlot R: Pinot Noir	Bordeaux ähnlich
<b>Süd</b>	Marlborough Nelson Canterbury  Otago (beachtenswert)		warm, trocken kühl/trocken kühl	steinig lehm, schwer	W: Sauvignon blanc!!!! Chardonnay, Pinot Noir W: Sauvignon blanc, Chardonnay R: Pinot Noir W: Chardonnay R: Pinot Noir W: Riesling	edel sehr feine in Nordlage frisch

## Nordamerika

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Kalifornien</b>						
<b>North Coast</b>						
	Napa Valley	Süd Zone I Nord Zone III	mild Mediterran	vulkanisch	W: Chardonnay, R: Pinot Noir R: Cabernet Sauvignon	Opus One/ Mondavi Harlan Estate
	Sonoma Valley, Coast				R: Pinot Noir, W: Chardonnay	hochwertige, teuersten
	Mendocino, County Lake		kühl		R: Zinfandel, C.S. W: Chardonnay, S.B.	Fetzer
	Alexander Valley	6000			R: Cabernet Sauvignon	
<b>North Central Coast</b>						
	Vielfalt: fette Böden im Salinas Valley bis kühles Klima in Santa Cruz Mountain ( Zone I )					
	Livermore Valley			kiesig		exellente Weine
	San Benito, Monterey			Steinige Talhänge	Rhone Rangers: Syrah, Viognier	
<b>South Central Coast</b>						
	Küste Zone I und II im Landesinneren Zone III					
	Edna Valley		kühl		Chardonnay, Pinot Noi	
	Santa Ynes Valley				Zinfandel, C.S.	
	San Luis Obispo County					
<b>Southern California</b>						
	Temecula		Zone IV und V wir durch Pazifik abgekühlt		Weissweine	hohe Schaumweinproduktion
<b>Central Valley</b>						
		Zone V		fett	Erträge hoch = Schatzkammer	
				Neue Sorten für Verschnitt	Carnelian, Centurion, Ruby Cabernet Emerald Riesling	
	Sacramento	Zone III und IV			bessere Weine	
	Sierra Foothills	Zone III und IV, heisse Tage kühle Nächte			Zinfandel, italienische Trauben	

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Pacific Nothwest</b>	Washington Oregon Idaho	14.000	maritim + kontinental maritim kontinental		Merlot, Weissweine Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay, Riesling Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Semillon	
<b>New York</b>	früher hatten die Trauben aus der <i>Vitis labrusca</i> einen fuchsigem Ton, da extrem kontinentales Klima Es wurden neue Pflanzungen aus <i>Vitis vinifera</i> vorgenommen: Chardonnay, Riesling, Merlot, C.S. Einheimische: Catawba, Concord, Niagara, Noah Französische Hybriden: Seyval blanc, Baco Noir, Marechal Foch, Chardonnay, Riesling					
	Finger lakes Region Hudson Valley	Gletscherseen für Mikroklima Atlantik geprägtes Klima		Schieferton	Riesling, Chardonnay lange Vegetationsperiode	Weingut Lenz
<b>Kanada</b>						
<b>Ontario</b>	Halbinsel Niagara	6000	Wasser im Norden und Steilhänge im Westen und Süden = mildes Klima			Chardonnay, Riesling, Gwürtztraminer Icewein – lokale Spezialität
<b>British Columbia</b>	Lake Okanagan Similkameen	2000	Moränensand/Flusskiesel		Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc Weisse	Winzer. Innis

## Südamerika

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Chile</b>	Pazifikwinde für gute Reifeseison, Wasser aus den Anden, keine Reblaus dank Bergen und Nordwüste Rotweine: Cabernet Sauvignon, Pais, Merlot Carignan, Malbec, Pinot Noir, Carmeniere Weissweine: Sauvignon blanc, Mosactel, Chardonnay, Semillon, Riesling					
<b>Atacama</b>						
<b>Aconcagua</b>	Aconcagua, Casablanca, - cool climate - San Antonio				Errazuriz, Concha y Toro	
<b>Central</b>	Maipo, Rapel, Curico, Maule, Colchagua ( Montes )					
<b>Süd</b>	Itata Bio-Bio, Mulchen					
<b>Argentinien</b>	lange trockene Sommer kalte Nächte, Wasservorrat aus den Anden					
					RW: Malbeck, aus Bordeaux Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot Temperanillo aus Spanien Bonarda aus Piemont WW: Pedro Ximenez Chenin blanc, Semillon Rose: Criolla	
	La Rioja,					
	Mendoza	140.000		Catena Zapata, Alta Vista, Terazza de Los Andes		
	San Juan	40.000		Temperaturwechsel für frische Weine	W: Torrontes	
	Cafayete	1500		1800-2400 m Höhe, höchste Weinbauregion, trocken mit Bewässerung		
<b>Uruguay</b>	11.000 Montevideo, Colonia, Carmelo, El Carmen					
					W: Chardonnay, S.B. RW: Tannat, C.S., Merlot	
<b>Peru</b>	Ica Tal	11.000 ha		RW: Malbec, Barbera	WW: Sauvignon blanc, Pinot Blanc	
<b>Mexiko</b>	60.000	Ursprung des amerikanischen Weinbaus ( 1521 Spanier )		Trebiano, Colombard, Chenin blanc, Merlot, Cabernet franc		

## Südafrika

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
KWV	4 / 5 der Produktion übernehmen		Genossenschaftskellereien			RW: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinotage = Pinot Noir x Cinsaut ,Aroma Farbe WW: Chenin blanc (Steen) Chardonnay, Riesling
<b>Swartland</b>	Darling			Lehm	Cheninblanc, S.B., Pinotage, Merlot	
<b>Coastal Region</b>	Constantia		kühles, maritimes	Granit/Sandstein	S.B., Chardonnay	ältestes Weinbaugebiet
	Stellenbosch		starke Südwestwinde	Granit, Sandstein	klassische	
	- Somerset, Simonsberg					
	Boberg, Paarl, Wellington			fruchtbar	WW: Chenin blanc, RW: Pinotage	
	Tulbagh		von Bergen umgeben, Bergfluss		gute Weissweine	grosse Temperaturschwankungen
	Franschhoek		erste französische Ansiedlungen			
	Tygerberg		Durbanville, Kühle Winde	Granit Schiefer		
<b>Breede River Valley</b>	Worcester, Swellendam		wenig Regen	Schwemmboden	Chenin blanc	
	Robertson			Lehm/hoher Kalkanteil	gut für Chardonnay	
<b>Olifants River</b>				Sandstein		
<b>Klein Karoo</b>			trocken	Schwemmboden		
<b>Overberg</b>	Hemel-en-Aarde Valley ( Hermanus)				sehr gute Pinot Noir, Chardonnay	
<b>Constantia</b>	Süsswein: Vin de Constantia ( Natural Sweet )				W: Muscat Frontignac ( Muscat blanc petit Grain )	

**Südosteuropa**

## Gemeinsame Rebsorten

Welschriesling in: Österreich, Ungarn, Bulgarien  
 Laszki Rizling in: Slowenien Kroatien, Serbien  
 Olasz Rizling in: Ungarn

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Slowakei</b>	Bratislava, Hohe Tatra Auch „ Tokajj „, ähnlich wie in Ungarn, mit den gleichen Rebsorten	20.000	mitteleuropäisch	Granit/Gneis	R: Frankovka ( Blaufränkisch ) WW: Irsay Oliver, Welschriesling, Müller Thurgau	
<b>Slowenien</b>	Primorski ( nahe Friaul ) Weingut Lutomer Drava Tal - Podravje (Steiermark/Ungarn) Sava Tal – Posavje	24.000	mitteleuropäisch  lange Sommer/kalte Winter		R: Merlot, C.S. W: Laszki Rizling W: Cahrdonnay, Pinot Blanc, Gewürztraminer W: Sauvignon Blanc, Chardonnay R + W	hochwertige
<b>Kroatien</b>	Kontinentalna Hravtska Istrien, Poje Buje  Dalamtien	40.000		Sandig	R: Plavac Mali W: Laszki Rizling, Gravesina ( WELschreisling) W: Mlvazija, R: Merlot, C.S.	besten: Postup, Dingac
<b>Serbien</b>	Fruska Gora Velika Morava Oplenac Kosovo				W: Sauvignon blanc, Semillion, Gewürztraminer W: Laszki Rizling R: Cabernet Sauvignon R: Burdundec(Pinot Noir), Gamy, Cabernet franc W: Smederevka	
<b>Rumänien</b>	Moldau  Dealul Mare Tarnave Siebenbürgen	220.000	heiß Sommer/milde Winter	Cotnari= edlsüße aus: Lehm/löss Kalk	Grasa, Francusa, Teteasca, Alba, Tamaioasa Chardonnay, Sauvignon Baln, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir W: Tarnave, R: Feteasca, Merlot, C.S. W: Musact, Chardonnay W. Pinot Gris	spät gelesen

## Südosteuropa

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Bulgarien</b>	100.000 haben eigene AC = Controliran – CI - ( auf Etikett )				R: Gamza, Mavrud, Melnik ,W: Rkatsiteli	
Ostregion	Shumen		Klima vom Schwarzen Meer			
	Novi Pazar				W: Chardonnay – Controliran Status	
	Khan Krum				W: Geürztraminer	
	Varna				W: Chardonnay auch in Holz	
Nordregion	Svishtov	Donuzone			R: Cabernet Sauvignon Controliran	
	Suhindol				R: Gamza Controliran	
Südregion	Stambolovo, Sakar				R: Merlot CI	
	Assenovgrad				R: Mavrud CI	robust
	Plovide, Korten, Oriachovitza				R: Cabernet Sauvignon CI	
Südwest	Harsovo	Stadt Melnik			R: Melnik, Merlot, C.S.	Körper, tanninreich
					W. Keratzuda, Chardonnay	
<b>Griechenl</b>	AOC für Likörweine - Controlee			süße	Mavrodaphne, Liatiko	
	AOQS für leichte Weine - Superieure				R: Xynomavro, Agiorgitiko, Mandilaria	
	TA für Retsinsa -Traditional				W: Savatiano, Rhoditis, Assyrtiko	
<b>Peleponnes</b>	Patras Wein von Patras AOC			Kalkstein	WW: Muscat von Patras süß	
	Bei Korinth	Wein: Nemea AOQS			RW: Mavrodaphne von Patras süß	
<b>Mazedonien</b>	Naoussa	AOQS nörliche hohe Lage			R: Agiorgitiko körperreich, schwer, Gewürze	
	Cotes de Meliton AOQS				R: Xynomavro voll, schwer	
<b>Attika</b>	Retsina	TA Zugabe von Kiefernharz, beim ersten Abzug entfernt			Rot- Weißwein aus einheimischen, W: Athiri, melonig aus einheimischen	
<b>Epirus</b>	Zitza	Wein			W: Debina delikat, lieblich	
<b>Inseln</b>	Santorini AOQS				feinen Weisswein	
	Samos	- Muscat von Samos AOC			WW Muskateller berühmter Süßer	
<b>Kreta</b>	Daphnes	400 ha			R: Lialiko roter Likörwein, W: Daphni	
<b>Zypern</b>		heiss, trocken	Südhänge bis zu 1500 Metern		R: Mavron W: Xynisteri nie Reblaus	
	Süßwein: Commandaria sonnengetrocknete Trauben, vergorene Wein ab 10% mit Alk. gestoppt, im Solera System gereift, mind. 2 Jahre					
<b>Tschechien</b>		15.000 ha	kontinental			
	Böhmen, Prag			Basalt/Kalk	W: Weissburgunder, Müller Thurgau	
	Mähren	Österreichischer Einfluss		Mergel Sand	W: Grüner Veltliner, Welschriesling	
					R: Andre = Blaufränkischer x St. Laurent	

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Ungarn</b>	Asztali Bor – Tafelwein Minősegi Bor – Qualitätswein Kőlonges Minősegi Bor- Wein von besonderer Qualităt/ Siegel ▪ Spätlese,Auslese,Beerenauslese, Aszu-Weine (Tojaji)				R: Kadarka,(Blaufränkisch), Kekporto(Portugieser) W: Ezerjo Furmint,Harslevelő,Irsai Oliver W: Olasz Rizling	
Grosse Ebene:	Plattensee Somlo Sopron Mor Etyek	durch Hőgel Mikroklima		Kreidehaltiger Sand vulkan,eisenreich	Rotweine WW: Olasz Rizling  Tokajartige Weine hochwertige Rotweine W: Ezerjo dominant W: Chardonnay	
Sődlich:	Villany, Pecs		gute Weine		W: Muscat, Gewőrztraminer	
Nordmassiv	Eger, Matra Trockener Qualitătsw Wein: Egri Biakaver „Stierblut“ Trockener Qualitătsw Wein: Tokaji – Furmint		Gross-Fassreife Tokaji – Furmint		R: Kekfrankos, Kadraka,Cabernet,Kekporto W: Furmint aus gesunden Trauben	
	Tokaj-Hegyalja Nebel aus den Flőssen Tisza und Bodrog = gut főr Edelfäule Trauben: !! Furmint + Harslevelő					
	Tokaji Szamorodni = wie gewachsen – so verarbeitet wie gelesen, keine besonderen edelfaulen Trennungen, kann eine Botrytis aufweisen Reifung in Gőnc,traditionelle Fässer, mit Hefefim, dadurch Fruchtcharakter, fast wie Fino Sherry					
	Tokaji Aszu = edelfaule Trauben - bei Lese getrennt, gesunde zum trockenen Weisswein vergoren Edelfaule eingelagert, dann zu einer Paste gemahlen und zum Weisswein geben, főr die SőÙe					
	Paste wird in Puttonyos abgemessen – MaÙ bezieht sich auf die RestsőÙe im fertigen Wein,ist dann sein Klassifizierung 3 Puttonyos : 60g Restzucker /l 4 = 90g/l , 5 = 120g/l, 6 = 150g/l (30er Schritte) Wein reift 3 – 6 Jahre in Fässern					
	Tokaji Aszu Essencia - wie Aszu aber nur von den besten Jahrgängen, bei über 6 puttonyos = ca. 200g Restzucker/l, 100 Jahre altern Alkoholgehalt 13,5% - 14,5%					

**Deutschland** 103.000 ha

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
---------	--------------	----	-------	-------	-----------	----------------

**Rheinhessen** Zwischen Worms Bingen Mainz, ältestes Weinanbaugebiet , Rheinfront auf Steilhängen des Rotliegenden Schiefers gute Riesling

26.170	trockenste,mild	Mergel Verwitterung	für Silvaner grösstes Anbaugebiet Weiss: 75% Rot 25 %
--------	-----------------	---------------------	--

Bingen  
Nierstein  
Wonnegau

Scharlachberg  
Hipping,Ölberg

Weingut Heyl zu Herrnsheim

Oppenheimer Sackträger  
Westhoferner Morstein

Weingut Wittmann

Weiss:	Müller Thurgau	5.000 ha	19 %
	Silvaner	2.800 ha	10%
	Riesling	2.600 ha	7%
	Kerner	1.800 ha	7%
	Scheurebe	1.400 ha	
	Bacchus	1.300 ha	5%
Rot:	Dornfelder	2.700 ha	10%
	Portugieser	1.800ha	7%
	Spätburgunder	1.000 ha	

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Pfalz</b>	zwischen Worms und Elsässischer Grenze, geschützt vom Pfälzer Wald					
		24.000 ha	mild, viel Sonne wenig Regen	Lehm Ton Bundsandstein	Weiss: 64 % Rot: 34 %	
	Südliche Weinstrasse		Burrweiler Schlossgarten, Siebeldinger Königsgarten Birkweiler Kastanienbusch			
	Mittelhaardt		Forster Kirchenstück, Ungeheuer  Ungsteiner Herrenberg		Weingut Dr. von Bassermann Jordan + Dr. Bürklin-Wolf Weingut Reichsrat von Buhl Egon Schmitt ( Riesling Ausblick 2003 )	
				Weiss	Riesling Müller Thurgau Kerner Silvaner Weissburgunder Rieslaner	4.800 ha 3.000 ha 1.700 ha 1.100 ha 700 ha 34 ha
				Rot:	Dornfelder Portugieser Spätburgunder	2.700 ha 2.500 ha 1.376 ha

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Baden</b>	südlichste, 400 km lang von der Tauber bis zum Bodensee, Weinbauzone B					
		16.000	warm,sonnig	Muschelkalk,Keuper Löß,Vulkan	Weiss: 60 % Rot: 40 %	
	Tauberfranken Badische Bergstrasse Kraichgau Ortenau Breisgau Kaiserstuhl			Michelfelder Himmelberg Durbacher Schlossberg Malterdinger Bienenberg Achkarrer Schlossberg Ihringer Winklerberg		Weingut Dr. Heger, Franz Keller Schwarzer Adler,
	Tuniberg Markgräflerland Bodensee			Schlingener Sonenstück Auggener Schäf		
				Weiss:	Müller – Thurgau Grauburgunder Riesling Gutedel Weissburgunder	3.500 ha 22 % 1.500 1.200 1.100 1.000
				Rot:	Spätburgunder	5.460, ha 34,%

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
---------	--------------	----	-------	-------	-----------	----------------

**Württemberg** zwischen Reutlingen und Bad Mergentheim, Schutz von Schwarzwald und Schwäbischer Alb, 90% Weingärtnergenossenschaften  
Schiller Rotling = Rot- und Weisswein gemeinsam gemischt

11.500 ha	geschützt mild trockene Sommer	Muschelkalk Keuper	Weiss: 31 % Rot: 67 % = grösste Rotweinproduktion
-----------	-----------------------------------	-----------------------	--

Remstal-Stuttgart  
Oberer Neckar  
Württembergisch Unterland  
Württembergischer Bodensee  
Bayrischer Bodensee  
Kocher-Jagst-Tauber

Neipperger Schlossberg  
Untertürkheimer Mönchsberg  
Stettener Pulvermärcher  
Verrenheimer Verrenberg

Weingut des Grafen Neippberg

Weingut Fürst zu Hohenlohe Öhringen

Rot:	Trollinger	2.500 ha
	Schwarzriesling	1.900
	Lemberger	1.200
	Spätburgunder	1.100
Weiss:	Riesling	2.200
	Kerner	500

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
---------	--------------	----	-------	-------	-----------	----------------

**Mosel Saar Ruwer** flächenmäßig 1. Platz im Rieslinganbau, prozentual aber in ganz Deutschland an 3. Stelle, Sektproduktion mit Elbling/Riesling

	9.500		Mikroklima, Wärme durch Schiefer Obermosel Muschelkalk Tal Sand, Kies		Weiss: 93 % Rot: 7 %	auch gute Edelsüße
Zell / Mosel ( Unter- oder Terrassenmosel) Bernkastel ( Mittelmosel ) Obermosel Moseltor Saar- Ruwertal				mineralische Schiefernhänge		
Mosel:			Bernkasteler Doktor Trittenheimer Apotheke Wehlener Sonnenuhr Erdener Strepchen		Weingut Joh.Jo. Prüm Weingut Dr. Loosen	
Saar Ruwer			Saarburger Rausch Kaseler Nieschen Eiteldbacher Karthäuserhof		Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken Weingut Karthäuserhof	
			Weiss:	Riesling Müller Thurgau Elbling Kerner		5.500 ha = 56% 1.664 760 600
			Rot:	Dornfelder, Spätburgunder Schwarzriesling St. Laurent		45 % 45 % 5 % 2 %

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Franken,</b>	prozentual den größten Silvaneranbau, Besonderheit Bocksbeutel					
		6.000	warme Sommer milde Winter	versch.	Weiss: 87 % Rot: 13 %	
	Mainviereck Maindreieck Steigerwald			Bundsandstein, Verwitterungs-Urgestein Lös, Muschelkalk, Lehm Keuper		
	Würzburger Stein, Eschendorfer Lump Volkacher Herrenberg Bürgstadter Centgraf Iphöfer Julius Echterberg Casteller Kugelspiel			Staatlicher Hofkeller Würzburg Weingut Rainer Sauer  Weingut Rudolf Fürst Weingut Hans Wirsching Fürstlich Castellisches Domänenamt		
				Weiss:	Müller Thurgau Silvaner Bacchus Rieslaner	2.200 ha 1.200 757 45
				Rot:	Domina Frühburgunder, Spätburgunder	207

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Nahe</b>	von Kirn bis zur Mündung bei Bingen, geschützt in den Tälern vor dem Hunsrück	4.200	mild, frostarm	Bundsandstein – mittlere Nahe Verwitterungsgestein, Löss- Bad Kreuznach	Weiss: 80 % Rot 20 %	
	Nahetal Niederhäuser Hermannshöhle Monzinger Frühlingsplätzchen				Weingut Hermann Dönnhoff Weingut Emerich-Schönleber	
				Weiss:	Riesling Müller Thurgau Silvaner	1.100 ha 713 383
				Rot:	Bacchus, Kerner, Scheurebe Spätburgunder	

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
---------	--------------	----	-------	-------	-----------	----------------

<b>Rheingau</b>	von Wiesbaden bis Lorchhausen, rechtsrheinisch, prozentual den höchsten Rieslinganteil, Wärme vom Rhein, Schutz vom Taunus Hügel Schloss Johannisberg der Geburtsort der Spätlese, (späte berittene Kurier)					
-----------------	--	--	--	--	--	--

3.200	warme Sommer milde Winter	Löss, Sandstein Schiefer	Weiss: 87% Rot: 13 %
-------	------------------------------	--------------------------	----------------------

Johannisberg
--------------

Assmannhäuser Höllenberg Erbacher Marcobrunnen
---

Schloss Reinhartshausen Weingut Schloss Johannisberg Hess. Staatsweingüter Kloster Eberbach
---

Weiss:	Riesling Müller Thurgau	2.500 ha 71
--------	----------------------------	----------------

Rot:	Spätburgunder	398 ha
------	---------------	--------

Für Riesling und Spätburgunder die Bezeichnung 1. Gewächs =

geschmacklich trocken WW bis 13 g/RZ RW bis 6g/RZ  
Müssen aus dem Herzstück einer klassifizierten Lage kommen  
Handlese, Ertrag pro ha max 50 hl

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Saale Unstrut</b>		650	mild	Muschelkalk Sandstein	nördlichstes Anbaugebiet	
	Thüringen Neuenburg Mannsfelder See			Winzerhof Gussek Weingut Lützkendorf		
	Kaatschener Dachsberg Karsdorfer Hohe Gräte			Weiss: 77%	Müller Thurgau Weissburgunder Silvaner Kerner, Bacchus Riesling	144 ha 76 ha 58
				Rot: 20 %	Zweigelt, Portugieser	

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
Ahr	prozentual größten Rotweinanteil in Deutschland, terrasierte Steilhänge, enge Täler = treibhausartiges Klima Rotweinwanderpfad					
		529	mild	schiefer Grauwacke,Lös		
	Walporzheim		Neuenahrer Sonnenberg Recher Herrenberg	Weingut Meyer – Näkel Weingut Jan Stodden		
				Rot: 86 %	Spätburgunder Portugieser Dornfelder	315 ha 60 % 63
				Weiss: 13 %	Riesling Kerner , Müller Thurgau	39 ha

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Mittelrhein</b>	100 km Länge links und rechts rheinisch von der Nahe über Koblenz und dem Siegerwald, Rhein als Wärmespeicher Weinberge an steilen Schieferhängen, kernige, mineralische Weine					
		495	windgeschützt	Schiefer		
	Loreley Siebengebirge					
			Bacheracher Hahn Bopparder Hamm		Weingut Toni Jost- Hahnenhof Weinut Weingart	
				Weiss: 87 %	Riesling Müller Thurgau	350 ha 24 ha
				Rot: 12. %	Spätburgunder	38 ha

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Sachsen</b>			warmes Elbbecken prägt das Klima, am nördöstliche Elbufer befindet sich ein tief eingeschnittenes Tal			
		449	trocken warm	Granit - Meissen Gneis - Dresden Lehm, Sandstein		
	Meissen Elstertal		Meissner Kapitalberg			
			Schloss Proschwitz Radebeuler Lößnitz		Weingut Schloss Proschwitz Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth	
				Weiss: 85 % Rot: 13 %	Müller Thurgau Riesling	21 % 16 %
			Besonderheit: Goldriesling: mild, säurearm als Federweisser			

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
---------	--------------	----	-------	-------	-----------	----------------

**Hessische Bergstrasse** zwischen Darmstadt und Heidelberg, eingebettet in Rhein, Neckar, Main, geschützt vom Odenwald

444      Sonne, genug Regen      Lös, leichter Boden

Starkenburg  
Umstadt

Heppenheimer Centgericht  
Zwingenberger Steingeröll

Hess. Staatsweingut Domäne Bergstrasse  
Weingut Simon-Bürkle

Trauben gehen zu 90 % an Genossenschaften

Weiss: 86 %

Riesling  
Müller Thurgau  
Grauburgunder  
Ruländer  
Silvaner

230 ha  
44 Ha  
38

Rot 13 %

Spätburgunder

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Österreich</b>						
<b>Niederösterreich</b>						
- Weinviertel DAC		16.000 ha		Löss,Lehm Schwarzerde	50 % Grüner Veltliner	muss mi. 12% Alk.
	Westl. Weinviertel		heiss,trocken	trocken,karg	W: Grüner Veltliner Weisser Burgunder Riesling R: Zweigelt Blauer Portugieser	fruchtig, würzig  beide: Struktur,Frucht Konzentration
	Östl. Weinviertel				W: Grüner Veltliner Welschriesling Weissburgunder	klassisch, pfeffrig,frucht knack.Säure muskulös
	Südl. Weinviertel		vor den Toren Wiens, voller Charakter		W: Grüner Veltliner Riesling Weissburgunder Chardonnay	urig, pfeffrig grosse Frucht kräftig elegant
- Wachau		1.400 ha		verwittertes Urgestein	Grüner Veltliner, Riesling Steinfeder - leicht spritzig Federspiel - elegant, mittelgewichtig Smaragd - hochreif, kraftvoll	unvergleichlich
	Gebietsschutzverband „Vinea Wachau Nobilis Destructus“			= Klassifizierung		
- Kremstal		2.000 ha	sonnendurchflutet	Urgestein,Löss	W: Grüner Veltliner Riesling	fuchtig,pfefferl duftig, elegant
- Kamptal		3.800	pannonisch, warm	Urgestein,Löss	W: Grüner Veltliner Riesling Weissburgunder Chardonnay R:	würzig,mineralisch  delikat, elegant
- Traisental		680	kleine Terrassenweingärten, Löss		W: Grüner Veltliner Riesling	knackige Frucht

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
- <b>Donauland</b>	Klosterneuburg	2.700		tiefgründiger Löss	W: Grüner Veltliner Weissburgunder R: Rote Veltliner	würzig, Pfefferl kräftige charaktervoll
- <b>Carnuntum</b>		890	kühle Donauwinde	kräftig	W: Grüner Veltliner R: Zweigelt Blaufränkisch Cabernet	explosiv dunkel-frucht füllig
- <b>Thermenregion</b>			2.300	pannonisch	Stein, Lehm	
	- Gumpolskirchen: unterschiedl. Bodenformationen wie Cote d'Or = exzellenten Weinen				Zierfandel, Rotgipfler	edle Aromen, Alterung
					R: Sankt Laurent, Blauer Portugieser Blauburgunder, Zweigelt,	
<b>Burgenland</b>						
- <b>Neusiedlersee</b>	-südl See	8.300	heiss, trocken	durchlässig	W: Weissburgunder Chardonnay, Neuburger	wuchtig, Schmelz “
				Lehm	R: Zweigelt, Blaufränkisch Merlot, Cabernet	Kraft, Frucht
			Mikroklima	Sand am See	W: Welschriesling, Bouvier + Muskat, Traminer	Edelsüsse “
- <b>Neusiedlersee</b>	Hügelland	4.000		Löss/Lehm	W: Chardonnay, Sauvignon blanc, Weissburgunder	Spitze Weine “
	St. Margarethen			steinig	R: Blaufränkisch, Zweigelt Cabernet	besten!!
	Rust	Vereinigung : „Circle Ruster Ausbruch“				Edelsüss

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
- Mittelburgenland		1.800	pannonisch	schwer, eisen	R: Blaufränkisch Zweigelt Cabernet, Merlot	Tanninreich,kräftig,feine Säure!!! samtig Barrique
- Südburgenland				450 pannonisch,mild	schwer, eisen R: Blaufränkisch Zweigelt W: Welschriesling, Weissburgunder Rose:	uralte Weine, Würze,Kraft Uhudler
<b>Steiermark</b>						
- Südsteiermark		1.700		Schiefer,Sand,Kalk WW: steirische Klassiker: Auch in Barrique	W: Welschriesling Muskateller Weissburgunder Sauvignon Morillion(Chardonnay)	frisch-fruchtig feinduftig knackig rassig edel
- Südoststeiermark		1.100	kühl	Basalt,Vulkan Vulkan	W: Sauvignon blanc,Morillion Traminer	Würze,Aromatik Rosenduft,Körper
- Weststeiermark		430		Gneis,Schiefer	W: Welschriesling,Weissburgunder Zweigelt R: Blauer Wildbacher	Säure
	Schutzmarke „Weisses Pferd“ für Schilcher = Rose					
<b>Wien</b>		680		Schiefer,Lehm,Löss	W: Grüner Veltliner Riesling Chardonnay R: Zweigelt	Finesse konzentriert
	Kontrollierte Qualitätszeichen: „ Der Wiener Heuriger“ = unkomplizierte Jungweine					

Gebiete	Untergebiete	ha	Klima	Böden	Rebsorten	Besonderheiten
<b>Schweiz</b>		15.000				R: Pinot Noir Gamay, Merlot, Syrah, Gamaret, Gamanoir W: Chasselas, Chardonnay, Sylvaner, Pinot Gris, Petit Arvine
Westschweiz	Wallis/Valais	12.000 ha 5000				W: Chasselas (Fendant), Sylvaner, Petit Arvine R: Dole (Gamay+Pinot Noir) Edelsüsse Fletri Weine
	Visperterminen	700 – 1100 m Höhe !!!!				
	Waadt/Vaud	4000 ha				W: Chasselas
						<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chablais, Yvorne, Aigle, Ollon</li> <li>▪ La Cote, Fechy, Mont sur Rolle</li> <li>▪ Lavaux, Epesses, Dezelay, St. Saphorin</li> </ul>
	Neuchatel, Neuenburger, Bieler, Murtensee	600 ha				W: Chasselas, R: Pinot Noir Oeil de Perdrix (Rose), Blanc de Noir (Schaumwein)
<b>Genf</b>	Mandement	1200				W: Chasselas, Alogote, Pinot Gris, Pinot Blanc R: Pinot Noir, Gamay, Gamaret
<b>Ostschweiz</b>		2500 ha				
	Zürich, Schaffhausen, Basel					W: Müller Thurgau, Chardonnay, Räuschling R: Clevner (Blauburgunder), C.S. Gamanoir
<b>Südschweiz</b>		1000 ha				
	Tessin	- Sottoceneri				W: Sauvignon blanc, Semillion R: Merlot = Ticino Merlot DOC
	„	- Sopraceneri				R: Bondola = Nostrano ! W !: Merlot weiss gepresst = Blanc de Noir