

Dornfelder

Der Dornfelder hat Frucht, Gerbstoff und Wärme.

Längst ist die Neuzüchtung von vor 50 Jahren zu einem deutschen Rotweinklassiker gereift und erfreut sich seit Jahren einer immensen Nachfrage.

Geschichte

Der Dornfelder ist die erfolgreichste deutsche Neuzüchtung bei den Rotweinsorten. Seine Ursprünge führen nach Württemberg, in den Ort Weinsberg. Dort gab der Weinbaufachmann Imanuel Dornfeld den Anstoß zur Gründung der dortigen Weinbauschule. August Herold - er lebte von 1902 bis 1973 - züchtete dort bereits 1955 den Dornfelder. Dazu kreuzte er die Sorten Helfensteiner (eine Kreuzung aus Frühburgunder und Trollinger) und Heroldrebe (eine Kreuzung aus Portugieser und Limberger). Es dauerte einige Jahre, bis sich die Sorte unter den Winzern etablierte. Anfänglich wurde sie zum Verschnitt mit hellen Rotweinen ("Deckrotwein") benutzt, um diesen eine dunklere Farbe zu geben, bis man das Potenzial des Dornfelders erkannte.



Bedeutung

Mitte der siebziger Jahre, bis dahin gab es gerade mal 100 Hektar Dornfelder-Weinberge, begann sich die Sorte Dornfelder durchzusetzen. Heute sind 8.100 Hektar mit der roten Neuzüchtung bestockt, mehr als acht Prozent der deutschen Rebfläche. Lediglich der Spätburgunder wird unter den roten Sorten noch häufiger angebaut. Ihre größte Akzeptanz fand die Sorte Dornfelder bei den pfälzischen und rheinhessischen Winzern (jeweils mehr als 3.000 ha Anbaufläche), doch ist die Sorte auch in den meisten anderen Anbaugebieten zu finden. An der Nahe, in der Pfalz, in Rheinhessen und in Württemberg zählt der Dornfelder zu den "Classic"-Rebsorten. Längst ist die Neuzüchtung von vor 50 Jahren zu einem deutschen Rotweinklassiker gereift und erfreut sich seit Jahren einer immensen Nachfrage.

Anbau

Es handelt sich um eine robuste, wenig anfällige Rebsorte. Sie neigt, lässt man ihrem Wachstumsdrang freien Lauf, zu hohen Erträgen. Deshalb schneiden viele Winzer zu Beginn der Reifeperiode einige Trauben ab, um den Ertrag zu reduzieren und damit die Konzentration der Inhaltsstoffe auf die verbleibenden Trauben zu unterstützen. Die Trauben wachsen lockerbeerig und sind daher wenig fäulnisgefährdet. Die Rebe stellt höhere Ansprüche an den Boden; so begnügt sie sich ungern mit sandigen oder steinigen Standorten. Zudem eignet sie sich nicht für allzu frostgefährdete Lagen.

Ausbau/Geschmack

Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein, teilweise auch halbtrocken ausgebaut. Es gibt zwei unterschiedliche Ausbaustile. Der erste betont die intensiven Fruchtaromen wie Sauerkirsche, Brombeere und Holunder und wird jung auf den Markt gebracht. So ist teilweise der neue Jahrgang bereits als Primeur zu kaufen. Andere Winzer bauen den Dornfelder im großen oder kleinen Holzfass (Barrique) aus, betonen mehr die Gerbstoffe und Struktur des Weins und nehmen die Fruchtaromen zurück. Meist handelt es sich um gehaltvolle, geschmeidige und harmonische Weine. Unschwer ist der Dornfelder bereits an seiner tiefdunklen Farbe zu erkennen. Selten finden sich Dornfelder-Sekte oder ein Roséwein aus Dornfelder.

Genuss

Dornfelder sind, wie andere kräftige Rotweine, natürlich ideal für die kühlere Jahreszeit, insbesondere, wenn sie etwas abgelagert sind. Sie passen dann auch zu kräftigem Braten, Wild oder Käse. Andererseits bereiten auch fruchtige Ausbauvarianten aus der letzten Ernte, im Sommer sogar leicht gekühlt, Trinkspaß.