

Traubenbestimmungshilfe

Rote Sorten

| Sorte | Farbe | Nase | Gaumen | Abgang | Passt zu... | Vorkommen | Verwechslung |
|------------------------------|---------------------------|---|--|---|---|---|--------------------------------|
| Barbera | Mittleres bis dunkles Rot | Rote Kirschen, Zwetschgen, Kräuter, Lakritze, Marzipan | Markante Säure, gerbstoffreich, | fruchtig und adstringent, nussig | Pasta, Käse | Italien (Piemont) | Zweigelt |
| Blaufränkisch, Lemberger | Dunkles Rot, Violett | Dunkle Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Barrique: Dörrrost Lakritze, leicht medizinisch | Füllig, dicht, markante Säure Barrique: balsamisch, Tabak, Röstaromen, Schokolade | Teilweise wuchtig, lang und nachhallend, Säureton | Wild, Ente, Sauerbraten, Schmorgerichte, Cordon bleu, | Österreich, Ungarn, Schweiz (Zürich) | Zweigelt, Malbec |
| Cabernet Franc | Mittleres bis dunkles Rot | Brombeere, Veilchen, Minze, Paprika, grüner Pfeffer, Süßholz | Elegant, säurearm, leicht krautig | geringer Tanningehalt | Wild, Würzige Käse, | Frankreich (Loire, Bordelais), USA, Australien | Merlot |
| Cabernet Sauvignon | Dunkles Rot, Kirschrot | Brombeere, Cassis, Waldbeeren, grüner Paprika, Zedernholz, pfeffrig, Holunder Barrique: Kaffee, Leder, Tabak, Pferdestall, Röst- & Vanillearomen, Medizinaltöne | Tanninreich, körperreich, füllig, dicht, adstringierend Barrique: balsamisch, marmeladig | Lang und komplex, animalische Töne, teilweise alkoholisch | Rehrücken, Grillfleisch, Lamm, | Ursprünglich Frankreich (Bordelais), heute global, besonders: Chile, USA, Australien, Südafrika | Merlot, Cabernet Franc, Malbec |
| Corvina | Dunkles Rot | Schwarze Kirschen, Dörrpflaumen, Lakritze Barrique: Dörrzwetschgen, Röstaromatik, Leder, balsamisch, Vanille | (Im Trio mit Rondinella und Molinara als Amarone) umwerfend dicht, üppig, konfitürig, balsamisch, alkoholisch, tanninreich | harmonisch, sehr lang, geschmeidig, hochkonzentriert | Wild, Käse, | Italien (Valpolicella) | Lagrein |
| Grenache, Garnacha, Cannonau | Mittleres bis dunkles Rot | Erdbeeren, Kirsche, Kräuter, Pfeffer, Barrique: balsamisch, konfitürig, Lakritze | Wuchtig, dicht, krautig-vegetabil | Lang und komplex, nicht selten süße Tannine, samtig | Pâté, Schmorgerichte, | Südfrankreich, Spanien, Italien (Sardinien) | Malbec, Cinsault, Mourvèdre |
| Lagrein | Dunkles Rot bis Violett | Schwarze Beeren, Lakritze, Barrique: balsamisch, schwarze Schokolade, Kaffee, | Sortentypisch leicht bittere Note, dunkle Schokolade, gerbstoffreich, | Füllig, dicht und voluminös, markante Säure, vegetabile Töne, | Hirschgulasch, Dunkles Fleisch, Schinken, Carbonara, Gefüllte Aubergine | Ausschließlich Italien (Südtirol) | Syrah, Corvina |

| | | | | | | | |
|------------------------------------|------------------------------|---|---|--|---|---|---------------------------------|
| Malbec | Dunkles Rot | Waldbeeren, Pfeffer, Kräuterwürze, vegetabil Barrique: balsamisch, Teer, | Füllig, dicht, balsamisch, brotig, tanninreich | Langer, tanninreicher Abgang | Grillfleisch, Schmorge-richte, | Ursprünglich Frankreich (Bordelais), besonders: Argentinien, Chile | Pinot Noir |
| Merlot | Dunkles Purpur, dunkles Rot | Pflaume, Zwetschge, Tabak, Kirsche, Brombeere, Efeu Barrique: Vanille, Karamell, Kakao, Röstaromen | Eingebundene Tannine, kann körperreich und doch samtig sein, Barrique: balsamisch, Karamelle, | dicht, lang, ausgewogen, samtig | Steaks, Lammrücken, Hartkäse | Ursprünglich Frankreich (Bordeaux), heute global, besonders: Italien, Schweiz (Tessin), Chile | Cabernet Sauvignon, Tempranillo |
| Nebbiolo | Mittleres Rubin | Kirschen, Teer, Rauch, Teer, Bitterschokolade, Rose, Veilchen, Gekochte Zwetschgen, Trüffel, erdige Aromen | kräftig, markante Säure, vegetabil, rustikal, | Mittellang, kann säuerlich erscheinen, aber auch rund und füllig | Pilzgerichte, Wildschwein, Rebhuhn, Gemüsegratins | Italien (Piemont, Veltlin) | Zweigelt, Barbera |
| Nero d'Avola | Tiefes Rubinrot | Cassis, kompottige Früchte, Rosinen, Datteln Barrique: Röstaromen, Dörripflaumen | füllig, schmelzig, leichte (sortentypische) Bittertöne | Lange und dicht, samtig, weiche Tannine, kann restsüß wirken | Pasta, Käse, Grillfleisch | Italien (Sizilien) | Negroamaro, Primitivo |
| Pinot Noir, Klevner, Spätburgunder | Rubin bis Purpur | Himbeere, Erdbeere, (Sauer-)Kirsche, konfitürig, Champignon, Pfeffer, Barrique: Waldboden, Leder, Rauch, Nelke, Kaffee | Runder, mittel-schwerer Körper, rotfruchtig, leicht bitter, adstringierend, teilweise markante Säure | Mittellanger Abgang, Säure | Weißes Fleisch, Käse, Geschmortes, | Ursprünglich Frankreich (Burgund), heute global, besonders: USA, Schweiz, Deutschland, | Grenache, Gamay, Malbec |
| Primitivo | Dunkles Rot bis Violett | Getrocknete Früchte, Waldfrüchte, Nelken, Weißer Pfeffer, Datteln Barrique: Schokolade, Zimt | vollmundig, dicht, samtig, | lang und geschmeidig, teilweise sehr üppig, restsüß, alkoholisch | Orientalische Gerichte, Lamm, Eintöpfe, Pasta | Italien (Apulien) | Zinfandel |
| Sangiovese | Mittleres bis dunkles Purpur | Kirsche, Pflaume, Johannisbeere, Veilchen, Tee, Barrique: Leder, Tabak | Kräftig, tanninreich, | Immer auch markante Säure | Pasta, Lasagne, Cannelloni, Wild, | Italien (Toskana) | Zweigelt |
| Sankt Laurent | Mittleres bis dunkles Purpur | Waldbeeren, Holunder, Wildkirsche, schwarze Johannisbeere, Bitterschokolade | Rötbeurig, kantig, tanninreich | teilweise alkoholisch, säurebetont | Gegrilltes, Schmorge-richte, intensive Käse | Österreich | |

| | | | | | | | |
|----------------------|--|---|---|--|---------------------------------------|---|---------------------------|
| Syrah, Shiraz | Dunkles Rot, Violett | Cassis, Blaubeeren, Waldbeeren, Beerenkompott, Efeu, Kräuter, Eukalyptus (Australische Weine) Barrique: Vanille, balsamisch, medizinale Töne: Jod | Durchdringende Fülle, weiche Tannine, vollmundig, dicht, | im besten Fall fast unendlich lang, harmonisch, konfitüurig | Braten, Lamm, Entrecôte, | Ursprünglich Frankreich (Rhônetal), heute global, besonders: Italien, Schweiz (Wallis), Chile, Australien | Malbec |
| Tempranillo | Mittleres bis dunkles Rot, mittelalte Weine ins Bräunliche | Rotbeerig, Kirsche, Himbeere, aber auch Brombeere, Cassis, Feigen, Lakritze, Teer Barrique: Vanille, balsamisch | Rund, körperreich, vollmundig, häufig adstringent und tanninreich | Lang, füllig, konfitüurig bei hohen Alkoholgraden, alkoholisch | Eintöpfe, Tapas, Geschmortes, Paella, | Spanien | Merlot |
| Zweigelt | Mittleres bis dunkles Purpur | Rotbeerig, Kirsche, Weichsel, Pfeffer Barrique: Vanille, Zimt | samtig, bei markanter Säure | Mittellang, fruchtig, tanninarm | Wild, Coq au vin, Wienerschnitzel | Österreich, Schweiz | Blaufränkisch, Sangiovese |