

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Atlas der für den Weinbau Deutschlands und Oesterreichs  
werthvollsten Traubensorten**

**Goethe, Hermann**

**Wien, 1876**

Müllerrebe

[urn:nbn:de:bsz:31-10647](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-10647)



Müllerrebe.

Taf. IX.

*Das Bild ist eine Kopie des Originals im Herbarium des Botanischen Gartens in Wien.*

*Gez. v. F. Pichler, k. k. Hofbuchhändler, Wien.*

# Müllerrebe.

## Tafel IX.

**Literatur und Synonyme:** v. Babo (Klassific. II. I. 2.), pag. 158 als Müller, Müllertraube, Müllerweib am Rhein. Trummer (Klassific. II. 2.), pag. 288 als frühe blaue Müllerrebe, blaue Postischtraube in Steiermark. Metzger-Babo, pag. 100 mit Abbildung, Heft IV, Tafel XXIV. Single als schwarzer Bissling, pag. 61, in Württemberg. v. Gock, pag. 19 mit Abbildung, Taf. IV als schwarzblaue, ordinäre und frühe Müllerrebe. Dornfeld, pag. 36. Dittrich, pag. 532. Kölges, pag. 409. Stoltz, pag. 149, als Meunier, Meunier, enfariné, plant de Brie, Morillon taconné, fernaise, feuille blanche, credinet, Goujean im Elsass und Frankreich. Cerny manujk in Böhmen. Morone farinaccio in Italien. Black Cluster, Munier grape in England. Rana modra mlinaia in Croatien. Molnár tóke kék in Ungarn.

## Beschreibung.

**Rebstock** von mässig starkem Wachsthum, kräftiger und dauerhafter, als beim blauen Burgunder, mit welchem er manche Aehnlichkeit hat. **Rebholz** graubraun, oft bleifarbig überlaufen, dunkel punktirt mit mattem Glanz. **Knoten** wenig verdickt, 2 bis 4 Zoll weit von einander. **Augen** klein, stumpf, stark weisswollig.

**Blätter** mittelgross, dick, meist fünflappig, etwas länglich, einem Burgunderblatt sehr ähnlich, oben dunkelgrün, stellenweise mit weisser Wolle, unten heller und filzig. Verfärbung ins Rothe, weniger stark als beim Burgunder, oft ganz fehlend. **Bezahnung** ungleich, kurz und stumpf. **Buchten** meist spitzwinklich und nach der Mündung verengert. **Nerven** oben schwach, hellgelb und weniger wollig als unten. **Blattstiel** dick, dunkelgrün und roth gestreift, nicht ganz so lang als die Mittelrippe des Blattes. **Blätter an den Triebspitzen** charakteristisch stark weisswollig mit feinem rothem Rande.

**Traube** mittelgross, einfach, seltener ästig, ziemlich dicht. **Traubenstiel** lang, dick, steif, gelblich-grün. **Beerenstielen** kurz, dick, hellgrün und warzig, mit röhlichem Wulste. **Beere** mittelgross, fast rund, dunkelblau, heller beduftet. **Narbe** grau, gross. Beerenhaut dick. **Saft** dünnflüssig, stüsslich. **Reifzeit** ziemlich früh mit dem blauen Burgunder zugleich, sollte aber später gelesen werden.

**Vorkommen, Kultur und Verwendung.** Die Müllerrebe stammt aus Frankreich und wird besonders in der Champagne zur Weinbereitung verwendet. In Deutschland findet man sie am meisten in Württemberg im Neckarthal bei Heilbronn in ungünstigeren Lagen und Bodenverhältnissen verbreitet. Sonst kommt sie nur vereinzelt vor und hat wegen ihrer grossen Tragbarkeit, frühen Reife und Genügsamkeit einen Werth als Keltertraube, in nördlichen Gegenden sogar als Tafeltraube. Die Müllerrebe ist mit dem blauen Burgunder nahe verwandt, etwas härter (zumal im Winter), tragbarer und kräftiger als letzterer und wird mit Berücksichtigung dieser Umstände ganz so im Schnitt zu behandeln sein, so dass ein der Kraft des Stockes entsprechender Bogenschnitt die angemessenste Erziehungsart für diese Sorte sein dürfte.

Der Wein der Müllerrebe ist dickroth und etwas rauh, jedenfalls geringer als der des blauen Burgunder und eignet sich weniger auf das Lager, sondern mehr zum Verschnitt mit anderen besseren Weinen. Obgleich der Most in guten Jahrgängen einen ziemlich hohen Zuckergehalt erreicht (über 20 Prozent) und die Säure eine mässige zu nennen ist (5 bis 6 per mille), so fehlen dem Saft doch die edleren Bestandtheile, welche an dem Wein des blauen Burgunder so hoch geschätzt werden.

