

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Goethe, Hermann

Wien, 1876

Rother Zierfahndler

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



Rother Zierfahndler
Taf. XXVII.

Verlag des Badischen Landesbibliothek

Verlag des Badischen Landesbibliothek

Rother Zierfahndler.

Tafel XXVII.

Literatur und Synonyme: Trummer (Klassific. I, 2), Nachtrag pag. 36, als rother Zierfahndler, Rothreifler, Gumpoldskirchener Spätroth, rother Raifler in Oesterreich. Der von Babo pag. 356 beschriebene rothe Reifler scheint eine andere Sorte oder ein sehr unvollkommenes Exemplar gewesen zu sein, da diese Beschreibung in sehr wesentlichen Eigenschaften von der richtigen Trummer'schen Beschreibung, z. B. in den Triebspitzen, Behaarung der Blätter und Grösse der Trauben, abweicht.

Beschreibung.

Rebstock sehr kräftig und dauerhaft. **Rebholz** dick, dunkelbraun, schwarz punktirt. **Knoten** ziemlich engstehend.

Blätter mittelgross, rund, dick, lederartig, fünfflappig, kurz eingeschnitten, Lappen verbogen, oben gelblichgrün, fleckig, unten wollig. **Bezahnung** stumpf und breit. **Endzahn** gross, stumpf. **Buchten** meist geschlossen und wenig ausgebildet. **Rippen** fein, etwas bräunlich. **Blattstiel** kurz, sehr dick, glatt, röthlich, wollig. **Blätter an den Triebspitzen** hellgrün, feinwollig, etwas bronzirt.

Traube gross, etwas ästig, sehr dicht, oft mit doppelt und dreifach übereinanderliegenden Beeren. **Traubenstiel** kurz, dick, Knoten selten fruchtbar. **Beerenstielen** dick, fein warzig, grüngelb, selten röthlich. **Beere** rund, bei der Narbe etwas plattgedrückt, hell kupferroth oder fleischfarbig, nur bei voller Reife dunkel rosenroth, obwohl die meisten Beeren, besonders die sehr dichtstehenden, auch dann auf der Schattenseite ihre grüne Farbe behalten, auffallend stark punktirt. **Narbe** gewöhnlich, ein grosser brauner Rostfleck. **Beerenhaut** dünn. **Saft** säuerlich süss. **Reifzeit** spät.

Vorkommen, Kultur und Verwendung. Der rothe Zierfahndler kommt hauptsächlich in der Gegend von Gumpoldskirchen, Mödling, Pfaffstätten, Baden, Brunn und Gainfahnen in Niederösterreich vor und ist dort seit etwa 60 Jahren eingeführt. Er hat damals allmählich den dorten früher angebauten Heunisch fast ganz verdrängt und liefert das Hauptmaterial zu den berühmten Gumpoldskirchener Weinen, den besten von Niederösterreich, weshalb seine Verbreitung daselbst und auch in anderen Kronländern immer mehr zunimmt.

Er verlangt einen kräftigen Boden und kurzen Kopf- oder Kahlschnitt, wie er in Niederösterreich allgemein gebräuchlich ist; Kalkboden und eine sehr gute warme Lage sagen ihm am meisten zu. Er ist ungemein tragbar und liefert nicht nur quantitativ, sondern auch qualitativ ein sehr gutes Ertragniss. In Klosterneuburg hat der Most des rothen Zierfahndler in der Regel den höchsten Zuckergehalt von allen Traubensorten, in guten Jahrgängen sogar 25—29 Prozent, während seine Säure eine sehr geringe (durchschnittlich 6—7 pro Mille) zu nennen ist. Seine Weine sind feurig, fast zu alkoholreich, und enthalten gewöhnlich noch einen Theil des nicht verarbeiteten Zuckers, was ihren Geschmack sehr lieblich macht. Aus allen diesen Gründen dürfte diese Sorte auch weiterer Verbreitung würdig sein.

