

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Goethe, Hermann**

**Wien, 1876**

Weisser Mosler

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



Weifser Mosler.

Taf. XIII.

*Aus Götze's Atlas der vortheilhaftesten Traubenerleyen.*

*Geogr. & Fröhl, A. A. Hofbuchhandlung, Wien.*

# Weisser Mosler.

## Tafel XIII.

**Literatur und Synonyme:** v. Babo (Klassific. II, I, 3), pag. 169. Trummer (Klassific. II, 1), pag. 262, als Mosler, Luttenberger, Weisslabler, Ungarische, Moslovez, Shipon, Shipo, Shipenski, Poshipon, Maljak, Maimak, Malnik in Steiermark. Shams, Theil I, pag. 83, als Furmint oder Formint und Zapfner in der Gegend von Tokay und Oedenburg. Im übrigen Ungarn nach Dr. Entz als Tokauer und Tokayer, Szegszöb, Szalai, Szigeti, Kéknyelű, ferner als Somszölo in Siebenbürgen; als Bieli moslavac und Krhkopetec und sipej in Croatien. v. Gock, pag. 87, mit Abbildung, Taf. XXVII, als edler weisser Tokayer. Victor Rendu, mit Abbildung Taf. 22. Comte Odart, pag. 307. Calwer, pag. 111, als edler weisser Tokayer, mit Abbildung, Tafel 19, Nr. 2.

Die in Deutschland als weisser Tokayer (Putzscheere) verbreitete Traubensorte (v. Babo, pag. 346) ist mit dem weissen Mosler nicht identisch, sondern wohl nur verwandt. Der Name „Mosler“ hat mit dem Fluss „die Mosel“ keine Beziehung, vielmehr kann man annehmen, dass der Mosler in Moslawina (Militärgrünze) zu Hause ist und von da nach Croatien, Ungarn und Steiermark verbreitet wurde, was auch A. v. Babo in seinem „Bericht über die Weinbau treibenden Kronländer Oesterreichs,“ pag. 8, und Dr. W. Hamm in seinem „Weinbuch“ 1874, pag. 236 ausgesprochen haben.

## Beschreibung.

**Rebstock** stark mit grober Rinde. **Rebholz** dick, gelbbraun, dunkler gestreift, schwarz punktiert. **Knoten** stark hervortretend, dunkler gefärbt als das übrige Holz, 3—4 Zoll weit von einander entfernt. **Augen** dick rothbraun, etwas wollig.

**Blätter** gross, lederartig, rund, dreilappig, nicht tief eingeschnitten, ziemlich eben, mattgrün, oft schwarz gefleckt und punktiert, unten weissfilzig. **Bezahnung** ungleich, breit, gross, fast kuppelförmig. **Buchten** eng, meistens gedeckt. **Nerven** dick, etwas hervortretend grün, unten weissfilzig. **Blattstiel** dick, nahezu so lang als der Mittelnerv des Blattes, rötlich überlaufen, etwas filzig. **Blätter an den Triebspitzen** weisswollig mit gebogener Spitze.

**Traube** gross, locker, einfach, lang, der des gelben Orleans am ähnlichsten. **Traubenstiel** kurz, biegsam, grün mit rötlicher oder bräunlicher Färbung. **Knoten** unfruchtbar. **Beerenstielen** lang, meist sehr dick, braun, wulstig, feinwarzig. **Beere** ziemlich gross, länglich, oft auch in's Runde übergehend, gelblich-grün, bei voller Reife gelblich, mit kastanienbraunen Flecken auf der Sonnenseite, fein punktiert, geädert. **Narbe** gross, braun, vorstehend. **Beerenhaut** dick. **Saft** etwas schleimig, süss und angenehm. **Reifezeit** spät, nach dem gelben Muskateller.

**Vorkommen, Kultur und Verwendung.** Der Mosler ist in Ungarn, Steiermark und Croatien stark verbreitet, bildet in dem Tokayer und Luttenberger Weingebirg den Hauptsatz und ist dort schon seit urdenklichen Zeiten angepflanzt. In Steiermark ist er nach dem weissen Heunisch (Belina) die verbreitetste Traubengattung, welche den meisten steirischen Weinen den Charakter verleiht.

Der Mosler gedeiht nur in einer sehr guten warmen Lage und erreicht erst in leichteren Bodenarten die Güte, durch welche seine Weine einen Weltruf erhalten haben. Er wird gewöhnlich auf kürzere oder längere Zapfen geschnitten und zeichnet sich durch eine grosse Dauerhaftigkeit des Stockes und grosse Tragbarkeit aus. Auch in der Blüthe ist er nicht empfindlich, wenn die beiden Grundbedingungen seines Gedeihens, sehr gute warme Lage und hitziger Boden erfüllt sind.

Aus der Moslertraube werden in Ungarn die edlen Tokayer, Ruster und Oedenburger Ausbruchweine bereitet, da die Beeren in den dortigen sehr günstigen Verhältnissen leicht Zibeben bilden. Auch die edelsten steirischen Weine, als die Luttenberger, Kerschbacher, Pickerer u. a. m. bestehen zum grössten Theil aus dem Mosler, welcher in guten Jahren einen Zuckergehalt von 20—28 % und eine Säure von 6—8 ‰ bekommt. Die Moslerweine sind daher sehr alkoholreich, feurig und stark und düpfen sich, abgesehen von der Verwendung zu Dessertweinen in Ausbrüchen, mehr zum Verschnitt mit anderen leichteren Weinen eignen, wozu sie auch grösstentheils verwendet werden, da in den meisten steirischen Weingebirgen der Mosler zugleich mit dem Heunisch und anderen geringeren Traubensorten angebaut und gekeltert wird.

