



## FRENZELs WEINSCHULE 3

Herausgeber: Ralf Frenzel  
Autoren: u.a. Kristine Bäder, Dr. Stefan Pegatzky  
und Michael Schmidt  
304 Seiten | zahlr. Farbfotos  
28,0 x 29,0 cm | Hardcover mit Folientiefprägung

€ 69,90 (D) | € 71,90 (A)  
ISBN 978-3-96033-124-7

**Erscheinungstermin: Dezember 2021**

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3DFNfIO>

### Der neue Band in der Bestseller-Reihe: Weinwissen aufs nächste Level gebracht

Lang ersehnt und endlich da: Frenzels Weinschule Band 3 ist die logische Fortsetzung der Bestseller-Bände Frenzels Weinschule 1 und 2. Der Titel vereint geballtes Expertenwissen mit aktuellen Entwicklungen der Weinszene – sowohl einzeln als auch in der Trilogie lesenswert.

Folgende Themenschwerpunkte werden gelegt: Neue Rebsorten und ihre Aromen vertiefen ihr sensorisches Wissen, die Welt der Weinfälscher und was dagegen getan werden kann, das brandaktuelle Thema Bio-Weinbau wird von verschiedenen Seiten beleuchtet, das Handwerk der Küfer wird detailreich beschrieben und wertvolle Tipps zur Weinlagerung und Reife gegeben. Anerkannte Autoren vermitteln auf 304 Seiten weitreichendes Wissen rund um Rebsorten, Aromen, Weingeschichte u.v.m. Für Tre Torri Verleger Ralf Frenzel ist auch der 3. Band eine Herzensangelegenheit: *„Der dritte Band ist für mich zugleich etwas ganz besonderes. Nie hätte ich gedacht, dass die Weinschulen einen derartigen Nerv treffen würden und sowohl Weinneulinge als auch Experten in ihren Bann ziehen würden, was mich zugegebenermaßen stolz macht. Ein Buch zum Anschauen, Durchlesen und Genießen!“*

**Besonderes Highlight:** Frenzels Weinschule 3 fügt sich optisch perfekt in die Reihe ein und überzeugt mit seinen großformatigen Seiten, dem schwarzen Buchschnitt und dem Hardcover mit Lasercut. Ein besonderer Hingucker für den Weinkeller oder das Buchregal.

---

#### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

#### Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)

Band 1 und 2 entdecken:



Das geballte Weinwissen für Wohnzimmer & Weinkeller

## DER HERAUSGEBER – RALF FRENZEL

Als **jüngster Sommelier Deutschlands** startete Ralf Frenzel 1983 seine Karriere im Sternerestaurant „**Ente vom Lehel**“ im Nassauer Hof in Wiesbaden. Hier lernte er nicht nur die besten Winzer Deutschlands kennen, sondern überzeugte sie ebenfalls von der Notwendigkeit des in Deutschland bis dato völlig unüblichen Ausbaus trockener Weißweine. Anschließend setzte er als **Weinhändler** seine Laufbahn konsequent fort und gründete 1995 die **Projektagentur CPA!** mit der er viele Jahre u.a. **Alfred Biole's Kochshow „alfredissimo“** begleitete und die Erfolgskochbücher zur Sendung verantwortete. Seine Expertise während legendärer Verkostungen von Weinlegenden wie **Pétrus, Yquem, Latour** oder **Lafite** ist ebenso gefragt wie sein Urteil auf dem Gebiet der Kulinarik. Die Weinschule ist nicht nur deshalb ein Herzensprojekt. Seine weitreichenden Kenntnisse auch aus seiner Arbeit für **FINE Das Weinmagazin** bilden die Basis sowohl für Konzeption und Umsetzung als auch für die einmalige Bildsprache aller drei Bände. 2020 setzt er mit der Gründung des FINE CLUB einen weiteren Meilenstein im Bereich des Memberships: Dabei steht der exklusive Zugang zu besonders guten, limitierten oder unverkäuflichen Produkten im geschlossenen Shopping-Club sowie einzigartige Erlebnisangebote in Form von Events, Workshops, Tastings und Reisen bei erstklassigem Service im Fokus. Seit Frühjahr 2021 ist er Eigentümer der Weingüter Wegeler und des Weinguts Krone. Mit insgesamt 19 durch den Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) klassifizierten GROSSEN LAGEN an Rhein und Mosel zählen die Weingüter Wegeler und das Weingut Krone Assmannshausen zu den lagenreichsten Weingütern Deutschlands in dieser höchsten Qualitätsklasse. Das Lagenportfolio beinhaltet ikonische Weinberge wie den „Geisenheim Rothenberg im Rheingau sowie „Bernkastel Doctor“ an der Mosel.

---

### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

### Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)

## DIE AUTOREN u.a.

**Kristine Bäder**, Redakteurin FINE Das Weinmagazin.

**Dr. Daniel Deckers** der Historiker schreibt seit mehr als zwei Jahrzehnten über Wein und Gastronomie für Tageszeitungen oder Publikumszeitschriften.

**Dr. Stefan Pegatzky**, u.a. Autor für die SZ Gourmet Edition und FINE Das Weinmagazin.

**Michael Schmidt**, der „deutsche Engländer“ schreibt für zahlreiche Weinmagazine und ist „Deutschlandredakteur“ für Jancis Robinson.

**Christian Volbracht**, Historiker und Tre Torri Autor

## Blick in Frenzels Weinschule 3:



**Pressekontakt**  
Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

**Alina Fassbinder**  
Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)



NEUE REBSORTEN  
DIE ZÜCHTUNG EINER NEUEN  
REBSORTE NIMMT WIELE  
JAHRE IN ANSCHAU

40 | REBSUCHT

## MASSE, GESCHMACK, RESISTENZ

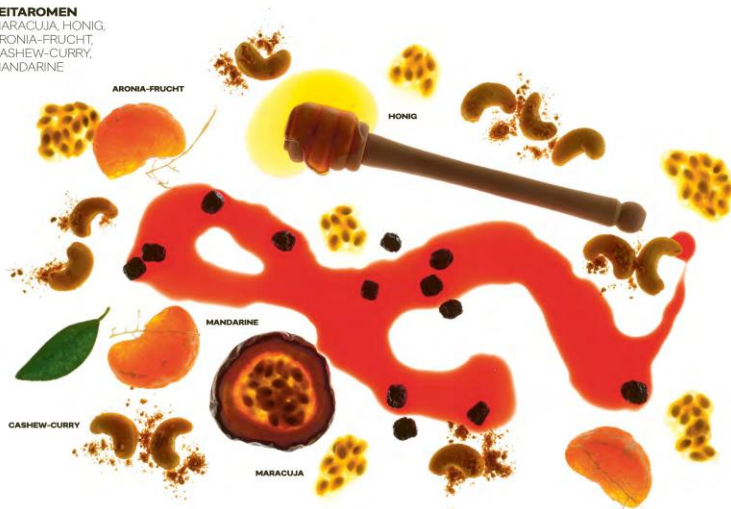
UWE KAUSS

**D**as Ziel der Rebenzüchtung im Weinbau war von Anfang an, neue Sorten mit definiert positiven Eigenschaften und Merkmalen zu erzeugen. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird versucht, möglichst alle guten Eigenschaften der Elternsorten auszunutzen und deren schlechte Aspekte zu eliminieren. Über viele Jahrzehnte standen vor allem höhere Erträge und Moseltüchtigkeit, frühe Reife sowie eine bessere Resistenz gegen Schädlinge, Frost und Hitze als bestechende Kultursorten im Vordergrund. Später kamen auch Merkmale der Weinqualität hinzu, beispielsweise neue Aromenspektren und reduzierte Säure. Oft lassen sich diese Ziele allerdings auch trotz jahrzehntelanger Versuche nicht realisieren, weil die neuen Pflanzen nicht die gewünschten Merkmale anspinnen. Dennoch sind in den vergangenen 150 Jahren mehrere Hundert neue Rebsorten in Europa entstanden – von denen sich aber nur wenige langfristig und auf größerer Anbaufläche behaupten konnten.

REBSUCHT | 41

## CABERNET BLANC

**LEITAROMEN**  
MARACUJA, HONIG,  
ARONIA-FRUCHT,  
CASHEW-CURRY,  
MANDARINE



42 | REBSORTEN • ARONIA

**D**er Cabernet Blanc ist eine Hybridrebe, die durch eine Kreuzung der weltweit meistgeplanten Sorte Cabernet Sauvignon mit einer nicht offiziell identifizierten pilzresistenten Rebe-komplexer Abstammung geschaffen wurde. Obwohl der Schweizer Rebschöpfer Valentin Blatter als ihr ursprünglicher Schöpfer gilt, wurde sie im Versuchsanbau in der Pfalz durch Klonselktion weiterentwickelt. 1994 wurde sie zum Sortenschnitt zugelassen und ist seit 2010 als sogenannte Pöwi-Sorte zur Erzeugung von Qualitätswein zugelassen. Lockerbeerig und mit fester Haut sind die Trauben mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen Echten und Falschen Mehltau, Grauschimmel, Fäule und Frost ausgestattet. Allerdings zeigt die Sorte bei unregelmäßiger Blütenentwicklung zu Verunsicherung, was zu einem Nebeneinander von normalgroßen und unterentwickelten Beeren führen kann. Man sollte sie deshalb nur an blühstärkeren Standorten anpflanzen. Die Reife der Trauben erfolgt generell Anfang Oktober. Das sie in den vergangenen Jahren den größten Zuwachs verzeichnet, verdankt sie aber wahrscheinlich genauso viel ihrem Namen wie ihrer Fähigkeit zu hohem Zuckergehalt und guten Extraktwerten.

Waren es 2007 nur sieben Hektar in ganz Deutschland, konnte man 2019 schon 180 Hektar zählen, den Großteil davon in der Pfalz. Dort deckt sie ein weites Geschmacksspektrum ab, von trocken bis zu edelsüßen Weinen. Von der Aromatik her ist sie dem Sauvignon Blanc nicht unähnlich, was natürlich dessen Verwandtschaft mit Cabernet Sauvignon nicht verwunderlich ist. Alle drei können bei guter Reife den gemeinsamen Nenner schwerer Johanniskraut aufweisen. Auch im Ausbau gibt es Ähnlichkeiten mit Sauvignon Blanc. Manche Winzer bevorzugen den reduktiven, rasierten Stil, wie man ihn aus der Neuen Welt mit dem Einsatz von Edeltrahntecken kennt, andere legen mehr Wert auf viel Frucht und die oxidativen Qualitäten großer Holzfässer, während eine dritte Richtung auf Barrique und die klassische flug-rasche Prägung à la Pouilly-Fumé setzt. Kleine Anbauflächen befinden sich auch in Luxemburg, Belgien, Österreich, Tschechien, Frankreich, Italien, den Niederlanden und in England. Bei amerikanischen Weinen mit der Bezeichnung Cabernet Blanc handelt es sich fast immer um Cabernet Sauvignon, die ohne Masche auf ein blasses Bou vergist wurden, sogenannte „blass wine“.



PROBEWEIN  
2019 CABERNET BLANC  
NEUSPERGERHOF, PFALZ

Eigenartige Duftkomposition mit Maracuja, Mandarine, Currygeruch, Honig, Cashewnüssen und Drogenaroma. Am Gaumen etwas edelsüß gewürzt mit milder Kohlenäure, süßem Curry, saurem Akzent, mäßiger Kichererbsen- und milderer Textur.

REBSORTEN • ARONIA | 43

**Pressekontakt**  
Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

**Alina Fassbinder**  
Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)





124 | WEINLAGERUNG + REIFE

## WELCHE WEINE GUT REIFEN

**V**iele Weine verbessern sich durch eine Lagerung nicht, die sie für den schnellen Gebrauch gedacht sind und jung getrunken werden sollten. Nur verhältnismäßig wenige besitzen das Potenzial quasi in Wände zu atmen, sie machen ungefähr fünf Prozent der weltweit produzierten Weine aus. Aber die sollten nicht zu früh getrunken werden, bei großen Weinen wird der zu frühe Genuss gerne etwas dramatisierend mit einem Kindsmord verglichen. Es lohnt sich also, ausgewählten Kossenen Zeit zur Entwicklung zu geben.

Als Grundregel kann gelten, dass einfache Weiß- und Schumweine, Rosés und leichte, tanninarme Rotweine jung und in ihrer Fruchphase getrunken werden sollten, also ein bis zwei Jahre nach ihrer Fällung. Bei den Weinen im Premiumbereich bestimmen verschiedene Faktoren das Reifevermögen – schon der Jahrgang spielt eine wichtige Rolle. Weine aus Spitzen-Jahrgängen in Deutschland wie 1921, 1945, 1959, 1971, 1990 oder 2018 besitzen beste Voraussetzungen, um lange reifen zu können. Aber auch der Lagen-Charakter, die Art des Weinbaus und die Arbeit im Keller schenken Einfluss.

Weiß- und rote Spitzenweine enthalten eine komplexe Struktur aus Säure, Mineralien, Pigmenten, Tanninen, Zucker und Geruchsstoffen, die sich im jugendlichen Zustand noch nicht im Gleichgewicht befindet. Vor allem Rotweine können jahrelang reifen, gerade auch wegen ihrer Gerbstoffe, die sich in der Flasche verfeinern können. Rotweine aus Trauben mit dicken Schalen, wie man es in warmen und trockenen Jahren beobachten kann, besitzen meist einen län-

geren „Aire“ als Weine aus einem verregneten Jahr, in denen der Anteil des Fruchtsüßes bei höher ausfällt.

Bei der Flaschenreife werden die an Gaumen spürbaren Strukturelemente miteinander verbunden: Besonders die Tannine werden durch den Zusammenschluss zu längeren Molekülketten als runder und weicher empfunden. Alkohol und Säure integrieren und harmonisieren sich. Damit dies passieren kann, muss ein Wein über eine gute Grundkonstitution verfügen. Während Rotwein vor allem durch sein Tannin konserviert wird, ist beim trockenen Weißwein die Säure dafür zuständig – vorausgesetzt, er verfügt über genügend Substanz und Extrakt als Gegengewicht zur Säure. Weißweine aus kühleren Jahren wie 2010 weisen höhere Säurewerte auf. Sie brauchen deshalb länger, bis diese eingebunden sind und die Weine sich in Balance befinden. Edelste Weine von Rebsorten wie Riesling, Tokajer oder Chardonnay, die für hohe Säurewerte bekannt sind, besitzen durch ihre Konzentration an Zucker und Säure ein sicheres Reifepotenzial und scheinen nahezu unverwundlich zu sein.

Eine Sonderrolle im Reifeverhalten nehmen Naturweine und Orange Weine ein, die mit sehr wenig oder gar keinem Schwefel gefüllt werden. Grundsätzlich gilt, dass Weine mit sehr wenig Schwefel früher zugänglicher und sich schneller entwickeln als solche mit der üblichen Schwefeldosis. Wegen ihres getriebenen oxidativen Aushaus und häufig sehr langen Maichestandszeiten extrahieren diese Weine zusätzlich Tannin aus Traubenhaut, Kernen und Stielen, was wiederum ihre Haltbarkeit erhöhen kann.

WEINLAGERUNG + REIFE | 125

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de) oder besuchen Sie uns auf [Facebook](https://www.facebook.com/tretorri) und [Instagram](https://www.instagram.com/tretorri).

**Pressekontakt**  
Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

**Alina Fassbinder**  
Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)