Der duftende Klassiker: Muskateller

Muskateller gilt als die älteste Rebsorte überhaupt und ist auf der ganzen Welt verbreitet. Schon Karl der Große hegte eine Vorliebe für den bukettbetonten Wein, der heute gefragter ist denn je.

Von Petra Bader *

* Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genussthemen.

Bilder: S. 32 v.o.n.u.: ©Lichtmeister, Diana Taliun/Shutterstock.com;

„ BESONDERS BELIEBT: LEICHTE, FRUCHTBETONTE, TROCKENE, FRISCHE WEINE. „

In der Nase unglaublich attraktiv traubig und verschwenderisch nach Holunderblüten, Zitrusfrüchten, Muskatnuss und anderen Gewürzen duftend – das ist der Muskateller, einer der einprägsamsten Weine überhaupt. Die Rebsorte ist auf der ganzen Welt verbreitet und gilt als großer Weinklassiker. Wahrscheinlich stammt sie aus Kleinasien. Phönizische und griechische Kolonisten brachten sie ins östliche Mittelmeergebiet. Karl der Große (742–814) war ein Riesenfan des bukettbetonten Weines. Und auch Kaiser Barbarossa schätzte ihn sehr. Im Nibelungenlied wird er als die größte Freude gefeiert, die man seinen Gästen machen kann.

Zwischen Orient und Okzident

Durch Pilgerfahrten und Kreuzzüge verbreitete sich der Muskateller ab dem 12. Jahrhundert in Mitteleuropa. Eine große Rolle spielte dabei Venedig als Vermittler zwischen Orient und Okzident. Die Herrscher der Lagunenstadt kontrollierten mehrere Mittelmeerinseln, auf denen Muskateller angebaut wurde. Die früheste konkrete Nennung des Namens „Muscat“ geht auf das Jahr 1230 zurück, als er im Liber de proprietatibus rerum erwähnt wurde – eine Enzyklopädie des Scholastikers Bartholomaeus Anglicus. Heute sind rund 200 Spielarten der Sorte bekannt. Die wichtigste ist der Gelbe Muskateller, in Frankreich Muscat Blanc à Petits Grains genannt. Weltweit stehen gute 31.000 Hektar Fläche im Anbau. Die Hochburgen sind nahezu alle Regionen Italiens, Frankreich – dort vor allem das Elsass und der Süden – sowie Kroatien, Portugal, Spanien, Südafrika und die USA.

In Österreich ist der Anbau der Rebsorte zwar mengenmäßig nicht so bedeutend, aber sie ist bei Weintrinkern trotzdem sehr geschätzt und beliebt. Ihren Namen erhielt sie wahrscheinlich, weil ihr Duft an das Gewürz Muskat erinnert. Auch, dass sie wegen der Fliegen (lateinisch: musca), die sie aufgrund ihrer Süße in Scharen anlockt, benannt sei, hat etwas für sich. Rund 600 Hektar der heimischen Weinbaufläche sind heute mit Muskateller bestockt. Tendenz steigend. Die Rebe wächst nahezu in allen heimischen Regionen. Bekannt sind vor allem die Muskateller aus der Steiermark. Dort sind sie im Laufe der Zeit zum Symbol eines frisch-fruchtigen und leichten Weintyps geworden, der sich unbeschwert trinken lässt und dabei fröhlich animierend wirkt.

Leicht und frisch nach Holunderblüten, Zitrusfrüchten, Muskatnuss und Gewürzen riechend kommt ein Muskateller im Glas daher.

Jacqueline Klein Gelber Muskateller 2015

0,75 l, Burgenland
frisch & fruchtig

Leicht und frisch kommt der Burgenländer Muskateller daher. Die Winzerin setzt bei ihren Weißweinen auf köstliche Fruchtaromatik und feines Säurespiel.

€ 6,29

noch 3J

17 @ Nr. 1589382

Dreisiebner Muster Gelber Muskateller 2015

0,75 l, Südsteiermark
frisch & blumig

Ein Bilderbuch-Muskateller aus der schönen Südsteiermark. Die Aromen nach Holunder, Trauben und Blüten finden sich nicht nur im Geruch, sondern auch im Geschmack wieder.

€ 7,99

noch 2J

60 @ Nr. 4060901

Bild: ©ÖWM/Faber, info@faberpartner.de

2015 durften die Weine viel Sonne und Wärme tanken: So zeigt sich der Muskateller vielversprechend.

Ein Gläschen Muskateller zu einer frischen Quiche Lorraine überzeugt immer.

Im Weingarten stellt die Sorte keine hohen Ansprüche. Sie mag einen luftigen und warmen Standort. Der Boden sollte etwas kalkhaltig sein. Allerdings ist sie recht anfällig für Oidium und Botrytis.
In schwierigen Jahren gilt sie als ertragsunsicher, da sie bei Regenwetter während der Blüte zum Verrieseln neigt und somit die Ernte gering ausfallen kann. 2014 mit seiner regenreichen Witterung im Herbst war ein besonders schwieriges Jahr für alle Weinbauern, die Muskateller in ihren Gärten stehen haben. Sie konnten die Trauben kaum so schnell ernten, wie die Beeren aufgrund der Botrytis geschädigt wurden. 2015 durfte der Muskateller so viel Sonne und Wärme tanken, wie ihm lieb war. Die Weine zeigen sich schon jetzt sehr typisch und vielversprechend. In Österreichs Nachbarländern Schweiz und Deutschland wird wenig Muskateller angebaut. Ein Grund dafür ist unter anderem seine Empfindlichkeit gegenüber Winterfrost.

Kulinarischer Charmeur

Muskateller kann in den unterschiedlichsten Stilrichtungen vinifiziert werden. Besonders beliebt hierzulande sind die leichten, sehr fruchtbetonten und frischen, trockenen Weine. Vor allem als Aperitif oder als herrlicher Sommerdrink sind sie ideal. Aber auch zu Salaten, Frischkäse, Gemüsegerichten oder Pasta mit fruchtbetonter Sauce machen sie sich perfekt. Die Weine können durchaus auch etwas gelagert werden. Der Duft wird mit der Zeit ein wenig ruhiger aber satter, die Säure gesetzter. Dazu passen dann eine Quiche Lorraine, Kürbisgnocchi mit Kernöl oder ein Schinkengericht wie Jambon persillé. Halbtrockene Muskateller schmecken wunderbar zu Currygerichten oder Meeres- und Schalenfrüchten mit ihrer zarten Süße. Im Dessertweinbereich sind die Muscats fast unschlagbar. Zur Torte mit kandierten Früchten, zu Gänseleberterrine mit eingelegten Rosinen oder zu Blauschimmelkäse mit Quittengelee sind sie ein genialer Partner. Muskateller ist nicht nur einer der vielseitigsten Weine, er ist so voll Charme, dass es schwerfällt, sich ihm zu entziehen.

Weinempfehlungen

Hans & Christine Nittnaus Muskat Ottonel 2014

0,75 l, Burgenland
halbtrocken

Zur asiatischen Küche servieren Sie am besten diesen frischen, charmanten, leicht süßen und vor allem fruchtigen Muskat Ottonel aus dem Haus Nittnaus.

€ 5,99

noch 2J

60 @ Nr. 6005788

Erich Scheiblhofer Gelber Muskateller 2015

0,75 l, Neusiedler See
frisch & blumig

Ein feines Muskatbouquet steigt in die Nase, am Gaumen entfaltet sich ein intensiver Geschmack nach frisch geriebener Muskatnuss. Ein wunderbarer Sortenvertreter.

€ 7,49

noch 4J

60 @ Nr. 8210784

Steininger Muskateller 2015

0,75 l, Niederösterreich
frisch & blumig

Sehr einladender, verspielter Sortenvertreter, der mit seinem lebendigen Säurespiel und dem frisch-fruchtigen Bouquet als eleganter Aperitif genossen werden kann.

€ 8,49

noch 3J

60 @ Nr. 8024701

Bilder: v. li. n. re., S. 34: ©Alamy/mauritius-images.com, ©lidante /Shutterstock.com; S. 35 ©Olena Mykhaylova/Shutterstock.com

Muskateller und seine Spielarten

Über 200 Varianten des Muskatellers sind bekannt und über die ganze Welt verbreitet. Sie tragen meist die Begriffe „Muskateller" oder „Muscat" im Namen. Als edelste gelten jene, die ganz schlicht mit dem Zusatz der Farbe ihrer Beerenschale benannt sind. In Österreich hat der Gelbe Muskateller die Nase vorn, aber auch der Rote wird immer wichtiger. In Italien und Österreich sind zudem der Goldmuskateller (Moscato Giallo) und die Rotweinsorte Rosenmuskateller (Moscato Rosa) wichtig. In Frankreich spielt der Muscat Blanc à Petits Grains die Hauptrolle.
Daneben gibt es zahlreiche Neuzüchtungen, wie der hauptsächlich in Deutschland angebaute Morio-Muskat, denen der Muskateller eindeutig seinen Stempel aufgedrückt hat. Zwei der wichtigsten Tafeltrauben haben zudem Muskateller-Abstammung: Muscat d'Alexandrie (weiße Tafeltraube) – eine Kreuzung aus Muscat Blanc mit Axina de Tres Bias – und Muscat d'Hambourg (rote Tafeltraube) – eine Kreuzung aus Trollinger mit Muscat d'Alexandrie.
Etwas verwirrend ist allerdings, dass zahlreiche Rebsorten in ihrem Namen ein „Muskateller" oder „Muscat" in der jeweiligen Landessprache tragen, obwohl sie mit der eigentlichen Muskateller-Familie nicht verwandt sind. Manchmal sind es auch Synonyme, die eine andere Rebsorte darstellen. Beispiel: Der Muskat Sylvaner ist lediglich eine alternative, aber selten verwendete Bezeichnung für Sauvignon Blanc in Österreich.

Kellerei Bozen Goldmuskateller 2015

0,75 l, Südtirol
frisch & blumig

In ausgewählten, warmen, sonnenexponierten Lagen am Ritten oberhalb von Bozen wächst dieser Wein. Elegant und frisch, passt er besonders gut zu Fisch oder als Aperitif.

€ 8,49

noch 4J

@ Nr. 2020000972693

Franz Taferner Gelber Muskateller 2015

0,75 l, Carnuntum
frisch & blumig

Intensiv und lebendig duftet es aus dem Glas. Muskat-, Holunder- und Apfelnoten prägen den Wein. Am Gaumen saftig, strukturiert und animierend.

€ 10,99

noch 2J

60 @ Nr. 6569730

Kracher Red Roses 2013

0,375 l, Burgenland
süß

Ein delikater, lebendiger Süßwein. Er passt ideal zu Schokoladen- und Fruchtdesserts. Der Rosenmuskateller lässt im Glas einen Strauß Rosen erblühen.

€ 19,99

noch 10J

@ Nr. 2020000958598