

# Unser Weinempfehlung

## Margritli Schaffhauser AOC



*Traubensorte : Riesling x Sylvaner*

*Degustation : Spritzig und lieblich frech mundet der feingliedrige Riesling x Sylvaner mit typischem Aroma und guter Nase; unterlegt mit einem spielerischen Süßkörper. Der ideale Weisswein zum Apéro und zu leichten Sommer-Mahlzeiten!*

*Trinktemperatur: Eiskalt servieren (4°)!*

*Das Klettgau macht mit drei Vierteln der Produktionsfläche den grössten Anteil aus, wobei Hallau als Weinbauzentrum gilt. Die Böden sind tiefgründig, tonhaltig. Auf 40 Hektaren erstreckt sich das Oberklettgau, flachgründig und kalkhaltig mit der Eisenhalde in Siblingen, ein Ausläufer der Schwäbischen Alp als anerkannt bester Schaffhauser Rebberg. Die restlichen 500 Hektaren teilen sich das Schaffhauser Reiat, Stein am Rhein und Rüdlingen/Buchberg.*

*Heute wachsen gegen 50 Rebsorten. Es dominieren Blauburgunder und Riesling x Sylvaner. Zudem gedeihen Spezialitäten von Pinot Gris und Chardonnay bis zu pilzresistenten Neuzüchtungen, von denen der Seyval Blanc bemerkenswerte Ergebnisse zeigt.*

*Der Weinbau hat in Schaffhausen auch Tradition, eine über 1'000-jährige Geschichte. Auf Blütephasen folgten Zeiten des Niedergangs: Schon im Spätmittelalter wurde dank Anbaubeschränkungen die Qualität auf ein Niveau gehoben, das den Schaffhauser Wein bis ins 19. Jahrhundert hinein zum Exportgut machte. 1'100 Hektar waren mit Reben bepflanzt. Mit der deutschen Zollunion ging der wichtigste Absatzmarkt im Grossherzogtum Baden verloren. Vor allem zu Beginn des 20. Jahrhunderts brach die Weinbaufläche drastisch ein.*

*Der Abwärtstrend konnte in den 30er-Jahren gestoppt werden. Seither ist die Rebfläche langsam, aber kontinuierlich gewachsen. Geblieben ist die Kleinräumigkeit. Fast 900 Schaffhauserinnen und Schaffhauser besitzen heute einen Rebberg. Nur die wenigsten von ihnen kelttern selbst. Genossenschaften und Weinhandelsbetriebe verarbeiten 85 Prozent der Produktion.*

