

sigen ihn Weine in hohem Grade, deren Erzeugungsort sehr trocken und hoch liegt, und lange Zeit hindurch ungemustet geblieben waren. Der Wein welcher nach ihm schmeckt, heißt Bockler.

Mit dem Bockler verwandt ist der Brenntzer, ein Wein, welcher etwas rußartig Brennglichtes im Geruch und Geschmack hat, aber von jenem doch darin verschieden ist, daß er sich nur in guten Weinen findet, da hingegen bocklernde Weine unter übrigens gleichen Verhältnissen sich entweder besser oder schlechter, wie andere rein schmeckende Weine zu entwickeln pflegen.

### Classification des Moselweines.

Der Moselwein läßt sich nach Verschiedenheit seiner Güte im Allgemeinen in drey Classen eintheilen.

#### Erste Classe.

1. Der Braunenberger, unstreitig der beste und stärkste Wein der Obermosel. Im ersten und zweyten, auch im dritten Jahre, je nachdem der Jahrgang war, ist er noch etwas fest, dann aber entwickelt sich erst mit seiner sehr fein gewürzten Gähre auch seine volle Stärke, in welcher Vollkraft er sich von allen Moselweinen am längsten, nämlich sechs Jahre ohngefähr, erhält, dann aber nimmt er ab. Diese Haltbarkeit ist aber verschieden nach dem Jahrgange, so daß er im Durchschnitt in mittelmäßigen Jahren, wie z. B. im Jahr 1818, am längsten in seinen guten Eigenschaften ausdauert.

Der Braunenberger, worauf er wächst, und von welchem er seinen Namen führt, liegt dem Dorfe Duse-

mond gegen über auf dem linken Moselufer, ist sehr steil, der niedrigste von allen Nachbargebirgen, trocken, besteht aus purem Dachschiefer, liegt ganz gegen Süden, hat keinen Berg gegen sich auf dem rechten Moselufer. Der District desselben, auf welchem der beste Wein wächst, ist die ohngefähr eine starke Viertelstunde lange Mitte des Berges.

Der Braunenberger Wein wurde ehemals ganz allein aus Rieslingreben erzogen, und erwarb hierdurch seine Auszeichnung und vortheilhaften Ruf. Späterhin wurde er aber durch die neuen Anpflanzungen von Kleinbergtrauben, wodurch man eine viel größere Ausbeute zu erzielen strebte, bedeutend schlechter. Der Einwurf, daß der Riesling in dieser Weinpflanzung nicht gut fortkomme, ist bey einigen in der jüngsten Zeit angelegten und vortreflich gediehenen Anlagen ganz dadurch beseitigt worden, daß man den Riesling tief gepflanzt hat, wodurch er sehr gut fortkam, und nicht so häufig die Blüte abwarf, als bey solcher oberflächlicher Rebenpflanzung, wie sie von den Bewohnern von Dusemond, welchen der Brauenberg größtentheils eigenthümlich angehört, ausgeführt wurde.

2. Der Wein von Pispport (angeblich der alte portus Pisonis) wächst ebenfalls auf einem nach der Mosel hin gefehrten Berge des linken Moselufers, an welchem die kleinern Ortschaften Mäster, Emmel und Rendsport gleichfalls ihren Antheil besitzen. Er wird mehr auf Grundland und auf merklich feuchterem und fetterem Boden als der Braunenberger gezogen, hat einen eigenthümlich festen, rauhen und pechartigen Geschmack, aber auch eine stärkere, durchdringendere, aber nicht

so fein gewürzte Gähre wie der Braunenberger, hält sich länger, wird hingegen auch später brauchbar.

Seine Reben bestehen aus zwei Drittheilen oder wenigstens aus der Hälfte Riesling, durch welche er ebenfalls seine Berühmtheit erlangt hat. Hier findet aber ein anderer, ebenfalls aus der Begierde vielen Wein zu erhalten, entsprungener Nachtheil Statt, denn obgleich die Weinstöcke wegen der Fettigkeit des Bodens etwas näher als an andern Orten gepflanzt werden dürften, so setzen sie die Winzer doch zu nahe an einander, wodurch sie zwar auf einem gleichen Stück Landes wohl die Hälfte mehr Wein ziehen, wie es im Braunenberz der Fall ist, allein hieraus auch wieder der andere Fehler entstand, daß die Stöcke zu hoch gezogen wurden, weil sie wegen der Zusammendrängung unten wenige oder gar keine Trauben bekommen, die nur oben in der Höhe wachsen, daher die Regel: daß je näher die Traube am Boden reife, desto besser der Wein werde, hier ganz und gar zu Grunde geht.

Der Wein von Bisport hat von allen Moselweinen die wenigsten Hefen, weil man hier die Trauben, ehe sie getreten werden, zuerst einmal auf der Kelter preßt, dann erst durch Treten zerquetscht, und nach diesem endlich ganz auskeltert.

3. Die drey Orte Zeltingen, Wehlen und Graach bauen ihre Weinberge am rechten Moselufer auf einem einzigen Berge, dessen Länge eine starke Stunde beträgt. Von diesem zieht im Allgemeinen Zeltingen den besten Wein.

Der Zeltinger hat vor Allen die angenehmste Schiefergähr, und obgleich er sich ölig und fetter auf den Lippen schmecken läßt, als viele andere, so besitzt

er doch noch neben dieser nicht allein die feinste, sondern auch die lebhafteste gewürzhafte Gähre, ist überhaupt genommen, nicht so schwer wie der Braunenberger und Pispporter, hat aber wohl eben so viel Alkohol, hält sich nicht so lange, ist aber dagegen gleich brauchbar, und alsdann in seiner Jugend am angenehmsten. Seine guten Eigenschaften behält er vier Jahre lang, ehe sie abnehmen. Er wird von Riesling und Kleinbergstöcken halb und halb untermischt gewonnen; der vorzüglichste Wein wächst an der Burg.

Der Graacher Wein ist im Allgemeinen in seinem Weingehalt phlegmatischer, weniger fest und concentrirt wie der Pispporter bey gleichem Alkoholgehalt, hat jedoch in seinem Geschmacke etwas Annäherung an die Pispporter Weingähre, und ist darin hauptsächlich vom Zeltinger verschieden, daß er ungeachtet seiner stärkern Gähre doch in Betracht der feinen blumigten demselben nachsteht. Jene stärkere Gähre ist sehr verschiedenartig, oft etwas widerlich und häufig plump, und man schreibt sie dann allgemein dem Schaafmiste zu, mit welchem größtentheils die Graacher Weinberge gedüngt werden, welches sich besonders noch dadurch bestätigt, daß man durch denselben Dünger auch an andern von Graach weit entlegenen Orten manchem Weine, dem es an Lebhaftigkeit gebrach, diese Gähre verschaffte.

Graach gewinnt von allen Orten an der Mosel den meisten Wein; auch werden hier die Stöcke am höchsten gezogen, so daß man sich kleiner Leitern bedienen muß, um die Stöcke zu bearbeiten und die Trauben abzunehmen.

Der Wein von Wehlen steht zwischen beyden,

dem Graacher und Zeltinger in Hinsicht seiner Eigenschaften in der Mitte, und bildet durch sie gleichsam den Uebergang von dem einen zum andern. Auf ebenfalls besonders hohen Weinstöcken ziehen daher die Bewohner von Wehlen auch einen starken Wein, der sich in seiner Gähre, welche, weniger distinct unangenehm und widerlich plump als die des Graachers, sich der feinen aromatischen des Zeltingers annähert, ohne sie jedoch in ihrer Vortrefflichkeit zu erreichen.

In geradem Verhältnisse mit diesen von einem Weine zum andern den Uebergang bildenden Eigenschaften, steht denn auch der Umstand, daß der Berg, worauf alle, der Graacher im Anfang, der Wehlener in der Mitte und der Zeltinger am Ende desselben, in der Lage nach der am Fuße vorbey fließenden Mosel hin wachsen, bey Graach am meisten Feuchtigkeit, fettere Erde und weniger Schiefer besitzt, welches alles nach und nach eben so, wie die Höhe der Weinstöcke umgekehrt der Fall ist, je weiter er sich nach Zeltingen hinzieht, wo denn die Stöcke, besonders in der besten Lage weniger hoch sind, und der trockenste am meisten geschieferte Boden gefunden wird.

### Z w e y t e C l a s s e.

1. Winterich, auf dem rechten Moselufer. Sein Wein hat vor allen an der Mosel die meiste Süßigkeit und eine nicht sehr stark und selten durchdringende, aber äußerst fein gewürzte Gähre und keine Spur von Grundgeschmack, der überhaupt in dieser Classe häufig vorkommt. Der Boden hat hier viele Feuchtigkeit und es werden sehr viele Kleinbergreben gepflanzt, daher