



Im Vergleich zur Silvaner-Rebe (oben) bringt der Gelbe Orleans deutlich größere Trauben.

Neuer Passagier an Bord

# Der Gelbe Orleans

Viele Jahrzehnte war die Rebsorte Gelber Orleans völlig von den Weinlagen verschwunden – und das, obwohl sie gut trägt und die Trauben sehr groß werden. Doch nun könnte der Klimawandel die sonnenhungrige, spät reifende Sorte für den Weinanbau wieder interessant machen. Von **Herbert Steiner**.

**D**er Name täuscht. Die sonnenliebende Rarität kommt aus dem Rheingau und nicht aus Frankreich, wie meist berichtet wird – speziell in Orléans ist sie völlig unbekannt. Dabei ist der Gelbe Orleans eine sehr alte Rebsorte, die erstmalig 1709 in der Literatur erwähnt wurde. Das Synonym Hartheinisch/Harthengst deutet aber darauf hin, dass die Rebsorte schon im Mittelalter angebaut wurde. Ihr Ursprung ist noch unbekannt, auch mittels DNA-Analysen konnte noch keine Elternsorte identifiziert werden.

Der Gelbe Orleans ist eine starkwüchsige und reich tragende Sorte, die sehr großen Trauben können Einzelgewichte bis 500 Gramm erreichen. Die gelben Beeren sind groß und dickschalig. Die Blätter sind ebenfalls groß, dreilappig, dazu wenig gebuchtet und auf der Blattunterseite schwach beborstet. Die Anfälligkeit gegenüber Mehltäupilzen ist wie bei allen reinen *Vitis vinifera*-Sorten hoch, die sehr feste Beerenhaut schützt die Beeren vor Fäulnis.

## Nur in allerbesten Lagen

Der Reifezeitpunkt liegt in der Regel etwa zehn bis zwölf Tage nach dem Riesling, also recht spät. Deshalb kommt noch immer nur ein Anbau in allerbesten Lagen infrage. Auf den warmen und trockenen Schieferböden dicht über dem Rhein reift der Gelbe Orleans noch heute deutlich früher als in höheren Lagen. Durch die sehr späte Reife wird die Sorte in Zeiten des Klimawandels wieder interessant, z.B. für Toplagen, in denen der Riesling »zu früh« reift: Im Vergleich zu den 1980er Jahren liegt der Beginn der Traubenernte des Rieslings im Rheingau heute gut 14 Tage früher, schon gegen Ende September.

Der Gelbe Orleans gehörte zu den Sorten des Gemischten Satzes. Dieser diente früher in erster Linie der Sicherstellung des Ertrags: Wenn die Jahreswitterung für eine Sorte nicht passte, dann vielleicht für eine andere. Missernten wurden so vermieden. Wein wurde in früheren Zeiten, genauso wie andere alkoholische Getränke, zum Mischen mit Wasser gebraucht, um dieses ausreichend keimfrei zu machen. Deshalb war eine ausgeprägte Aromatik zweitrangig, dafür Robustheit und vor allem Ertragssicherheit. Es war auch keineswegs üblich, alle Sorten gemeinsam zu ernten, sondern je nach Reifegrad und Traubengesundheit wurde variiert.

Im reinen Satz wurde der Gelbe Orleans wegen der späten Reife nur im Rüdeshheimer Berg in nennenswertem Umfang direkt über dem Rhein angepflanzt. Erste Zahlen gibt es für 1871: Damals wuchs der Gelbe Orleans in Rüdeshheim auf 17,5 Hektar, für 1882 werden 7,5 Hektar genannt. Die letzte Kleinterrasse wurde zwischen 1950 und 1955 gerodet. Der Grund für diesen Rückgang dürfte die späte Reife verbunden mit den recht kühlen Sommern gewesen sein, die es Mitte des 20. Jahrhunderts gab. Ein weiterer Grund war vermutlich der Trend zu fruchtigen Sorten wie dem Riesling.



Slow Food®  
Arche des Geschmacks

### Renaissance der alten Rebsorte

Danach war die Sorte nur noch in Sortimentsquartieren deutscher Rebenzüchtungsinstitute mit etwa 25 Stock vorhanden. Auf Anregung des Weinguts Breuer aus Rüdesheim begann das Institut für Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim 1989 mit der erhaltungszüchterischen Bearbeitung der Sorte Gelber Orleans. Von den neun Stöcken des Geisenheimer Sortiments wurden drei ausgewählt und vermehrt. Mit diesem Material konnte das Weingut Breuer 1994 eine Ertragsanlage im Rüdesheimer Schlossberg erstellen. Jetzt, 30 Jahre später, folgt eine zweite kleine Anlage mit Edelreibern aus dem eigenen Bestand. Da die Sorte nicht in der Sortenliste des Bundessortenamtes eingetragen ist, kann Pflanzmaterial nur als Züchterpflanzgut beim Rebenzüchter, dem Institut für Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim, auf Vorbestellung erworben werden. Die gesamte Anbaufläche in Deutschland beträgt derzeit nur knapp 3 Hektar, neben dem Rheingau noch in Rheinhessen, der Pfalz und in Franken. Seit dem Jahr 2020 ist die Sorte in die Rote Liste der gefährdeten Nutzpflanzen aufgenommen. Vielfach wird der Gelbe Orleans reinsortig ausgebaut. Bei einigen Betrieben im Rheingau ist der Gelbe Orleans auch Bestandteil des Historischen Rebensatzes des Rheingaus, einer gesetzlich geschützten Marke.

Früher wurde die Rebsorte mit Rieslingtrauben zum berühmten Rüdesheimer Bergwein verschnitten – wobei der Orleans die Menge und die Säure, der Riesling das Bukett und die Finesse brachte. Heute stellen die meisten Betriebe aus dem Gelben Orleans sortenreinen Stillwein her und bauen ihn trocken oder halbtrocken aus. Ein längeres Fass- oder Flaschenlager fördert die Entwicklung des Weins, der über einige Jahre seine Frische behält. Der Wein hat mit maximal 12,5 Prozent einen moderaten Alkoholgehalt und ist von goldgelber Farbe. Der Geschmack ist frisch und rassig mit einer dezenten Note nach grünen Äpfeln, Quitten und Bienenwachs. Aufgrund seiner feinnervigen und unaufdringlichen Art eignet sich die Sorte besonders gut als Essensbegleiter. Desweiteren wird die Sorte auch zur Sektbereitung verwendet und eignet sich aufgrund der späten Reife und Fäulnisfestigkeit auch zur Eisweinbereitung.

Meist ist der Gelbe Orleans bei den Weingütern schnell ausverkauft. Das wird sich vielleicht in Zukunft ändern, denn der Klimawandel könnte diese Sorte wieder interessant machen und für Neupflanzungen der sonnenliebenden Rebe sorgen. ●

# Sonett – so gut. Geschirrspülmittel mit pflegender spagyrischer Calendula-Essenz



- Rein pflanzliche Tenside, besonders hautschonend
- Pflegende spagyrische Bio-Calendula-Essenz
- Mit Bio-Süßorange und Bio-Bergamotteöl
- 100 % biologisch abbaubar

Sonett – Mittel für Waschen und Reinigen,  
die das Wasser achten als Träger alles Lebendigen.

**Sonett – so gut.**



sonett

ÖKOLOGISCH KONSEQUENT

Erhältlich im Naturkostfachhandel und im Sonett Online-Shop.



Sonett ist Sieger des  
Deutschen Nachhaltigkeits-  
preises 2022

