

Cool Climate

Weitere Grafiken:
www.vinum.eu/infografik

Von «Cool Climate»-Weinregionen spricht man, wenn die Temperaturen während der Vegetationsperiode niedriger sind.

Klima

Ca. 13–18 °C während der Vegetationsperiode
Längere Reifezeiten → langsame Entwicklung
komplexer Aromen



Starke Tag-Nacht-Schwankungen
→ gute Zucker-Säure-Balance



Risiko: Spätfrost, zu geringe
Sonnenscheindauer,
Jahrgangsschwankungen

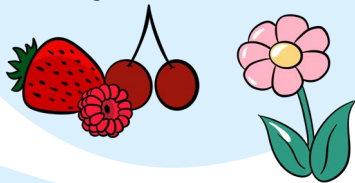


Weinstilistik

Weisswein: Zitrusaromen,
grüner Apfel, Kräuter,
Mineralität



Rotwein: Leicht bis mittelkräftig, rot-
fruchtig, floral, feine Tannine, elegant,
Säure, weniger Alkohol



Meist dünnschaliger, aromatisch komplex
und empfindlicher

Weisse Rebsorten

Riesling



Chardonnay



Pinot Gris



Sauvignon Blanc



Chasselas

Rote Rebsorten



Blaufränkisch

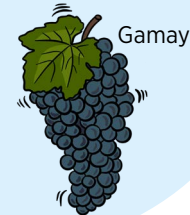
Cabernet Franc



Merlot



Pinot Noir



Gamay

Regionen

Europa

Deutschland (Mosel, Rheingau)
Frankreich (Burgund, Loire, Champagne, Elsass)
Österreich (Wachau, Kamptal, Burgenland)
Norditalien (Alto Adige, Trentino, Piemont in höheren Lagen)
Schweiz

Neue Welt

Neuseeland (Marlborough, Central Otago)
Australien (Tasmanien, Yarra Valley)
USA (Oregon, Sonoma Coast, Finger Lakes in New York)
Chile (Casablanca Valley, Bío-Bío)
Südafrika (Elgin, Walker Bay)

Trends

Klimawandel verschiebt Grenzen: zum Beispiel
England und Skandinavien werden zunehmend
relevanter für Weinbau.

«Cool Climate»-Weine sind im **Trend**: Der fri-
sche, elegante Stil passt zum modernen, leich-
ten Essen.

Winzer setzen bewusst auf **Hanglagen**,
Meereseinflüsse oder **Höhenlagen**, um den
«Cool Climate»-Stil zu erhalten.