

Einschnitt. Der Riesling gibt die feinsten Weine im Schiefer-, Gips- oder Sandboden; er verlangt trockene Lage und öftere, aber nicht zu starke Düngung. Er treibt und reift spät, gibt aber schöne Erträge. Unter allen deutschen Weinen nimmt er die 1. Stelle ein. Unter Elsaß, mit Ausnahme von Wolzheim, baut wenig Riesling; im Ober-Elsaß findet man diese Sorte namentlich bei Rappoltsweiler, Reichenweiler, Hunaweier und Zellenberg.

2. Edler oder Traminer. Beere weiß oder rot. Der Stock hat nur mäßiges Wachstum, das Holz ist graubraun und dünn. Die Blätter sind rund, dreilappig, oben dunkel-, unten bläßgrün und wollig. Die Traube ist dicht, ästig und kurz. Der Traminer ist nicht besonders ertrage-reich. Er findet sich bei uns nur noch in wenigen Lagen. Heiligenstein bei Barr ist der Ort, wo die rote Spielart, irrtümlich Klevner genannt, einen trefflichen Edelwein liefert. 1742 wurde der Traminer durch den Heiligensteiner Bürger Erhard Wang aus Südtirol nach Heiligenstein gebracht. Eine bekannte Spielart ist der aus der Pfalz stammende „Gewürztraminer“ mit ausgezeichnete Blume.

3. Weißklevner oder -burgunder. Beere weiß. Er hat dünnes, hellbraunes Holz; die Blätter sind rundlich, 3 und 5 lappig, kurz eingeschnitten und etwas wollig. Der Klevner verlangt einen fruchtbaren, nicht zu trockenen Boden, reift früh und wirft reichliche Erträge ab. Er findet sich im Elsaß oft und liefert eine treffliche Keltertraube, aus welcher ein ausgezeichnete, gehaltreicher Wein gewonnen wird.

4. Grauklevner, Tokayer oder Kuländer. Beere rotgrau. Das Holz ist gedrungen, dünn und graubraun. Die Blätter sind rundlich, meist 3lappig und dick. Die Traube ist dicht, nicht groß und walzenförmig. Er hat eine frühe Reifezeit. Diese Rebenforte soll um die Mitte des 16. Jahrhunderts durch den zu Kienzheim begrabenen Feldhauptmann Lazarus Schwendi aus Ungarn ins Elsaß gebracht worden sein, was jedoch bestritten wird, da sie aus Burgund stammt. Kuländer heißt er in Altdeutschland, weil ihn ein Kaufmann Kuland aus Speier dort einführte. Der Grauklevner liefert einen feinen, körperreichen und angenehmen Wein, der sich auch recht gut zur Schaumweinbereitung und zum Verschnitt mit andern Edelweinen eignet.

5. Schwarzklevner, auch roter oder schwarzer Burgunder. Die Beere ist schwarz. Das Holz ist dünn und schwarz gefleckt. Die Augen sind mit einer weißen Spitze versehen. Die Blätter sind mittelgroß, rundlich und rau. Die Traube ist mittelgroß und meistens dichtbeerig. Der Schwarzklevner stammt ebenfalls aus Burgund und liefert wohl den besten Rotwein. In der Schaumweinbereitung spielt diese Sorte die Hauptrolle. Als reiner Saß findet sie sich in Rodern und St. Bist im obern Elsaß, im untern namentlich im Weisertal, in Scherweiler, Ottrott, Wolzheim, Marlenheim, Wangen, Lampertsloch und Weißenburg. Die bekannte Jakobstraube ist eine frühe Spielart des Schwarzklevners.