Sorten

Blauburgunder
Die Blauburgunder-Rebe ist die Königin unter den Schaffhauser Gewächsen. Sie beherrscht mit rund 400 Hektaren das Schaffhauser Rebland. Das ist weiter nicht verwunderlich. Die Blauburgunder- oder Pinot-Noir-Rebe besitzt kräftige Stöcke, die der Kälte - wie sie ja in Schaffhausen vorkommt - trotz frühem Aufbrechen der Knospen gut standhalten. Die Trauben nehmen bei ihrer Reife eine dunkelviolette, fast schwarze Farbe an, die sich unter einem dichten, hellvioletten Belag versteckt. Das Fleisch ist farblos.

Riesling x Sylvaner
Der Riesling x Sylvaner, eine weisse Traube, wächst in Schaffhausen auf rund 100 Hektaren Rebland. Sie ist die am zweithäufigsten gepflanzte Rebe in der Region. Der aus der Riesling x Sylvaner-Traube gekelterte Wein ist kräftig, aromatisch und bouqetreich mit einem ausgeprägten Muskatton. So weit, so wunderbar. Was die Riesling x Sylvaner-Traube jedoch zum Superstar unter den Schaffhauser Weissweinen macht, ist ihre Eigenart, wonach ihr Charakter die örtlichen Bodenverhältnisse differenziert widerspiegelt.

Pinot Gris / "Tokayer"
Die Trauben der Pinot-Gris-Rebe sind hell mit rötlichem Anflug, klein und hängen dicht gedrängt. Das Fleisch ist süss, und ob es als aromatisch zu bezeichnen sei, darüber streiten sich die Wein-Autoren. Fest steht indessen, dass die Rebe des Pinot Gris hohe Anforderungen an das Mikroklima stellt. Die Trauben liefern einen Wein mit reichlich Körper und Alkohol. Die Schaffhauser fanden und entwickelten schon in den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts im Pinot Gris einen „feurigen" Charakter. Dies ist wohl auch der Grund, warum er hier bei uns oft „Tokayer" genannt wird. In Schaffhausen wird er als „Stadtwein" den Ehrengästen ausgeschenkt.

Chardonnay
Der Chardonnay hat nicht nur Kalifornien und Australien erobert, er ist auch in Schaffhausen auf dem Vormarsch. Nach dem Riesling x Sylvaner und dem Pinot Gris liegt der Chardonnay, was die Anbaufläche der weissen Sorten anbelangt mit 1,14 ha bereits an dritter Stelle. Die Chardonnay-Trauben reifen früh, haben einen hohen Zuckergehalt und damit ein entsprechendes Alkoholpotential sowie gute Säuren, wenn sie im rechten Augenblick gelesen werden. Das Schöne am Chardonnay: der Kellermeister kann ihm seinen persönlichen Stempel aufdrücken.

Pinot Blanc
Als ein „Luxuswein" ein Weisswein wie ein adeliger Herr, der wunderbar zu altern weiss, wird der Pinot Blanc beschrieben. Die kleinen bis mittelgrossen Trauben tragen Beeren von schönem Gelb, das in der Sonne bernsteinfarben wird. Ihr Saft ist sehr süss und von grosser Feinheit. Die eigentlich doch sehr republikanische Stadt Schaffhausen hat 22,8 Aren Pinot Blanc angepflanzt und zeigt somit keine Scheu vor dem „adligen Herrn".

Gamay x Reichensteiner
Als der Schweizer Rebforscher Jacquinet vor gut 20 Jahren begann, Gamay-Blüten mit Reichensteiner-Pollen zu bestäuben, war es nichts weiter als ein Forschungsversuch. Aus der Gamay x Reichensteiner-Ehe ist inzwischen eine attraktive Traube herangewachsen. Die Gamay x Reichensteiner-Trauben ergeben einen Rotwein, der intensiv gefärbt ist, ein fruchtiges Bukett besitzt und herber als der Blauburgunder schmeckt.

Gewürztraminer
Kenner begrüssen es, dass dieser kräftigste der aromatischen Weine auch auf Schaffhauser Boden hergestellt wird. Die weisse Gewürtraminer-Traube stammt angeblich aus dem Ort Tramin im Südtirol. Das blumige Aroma ähnelt dem Muskateller. Der Wein ist intensiv, stark pikant, eben „würzig". Kräftiger Alkoholgehalt ist ebenfalls ein typisches Merkmal.