

odmiana	genealogia	charakterystyka odmiany														warunki uprawy				charakterystyka wina																		
		pęknięcie pąków		wigor latorośli		wigor pasierbów		czas		podatność na zamieranie kwiatów		wielkość		zwartość		pora dojrzewania		wielkość			barwa skórki		maczniak rzekomy		maczniak prawdziwy		szara pleśń		cukier		kwasowość		plenność		wrażliwość na mróz		wymagania co do gleby	wymagania co do stanowiska
		od 1 - bardzo wczesne do 9 - bardzo późne	od 1 - bardzo słaby do 9 - bardzo silny	od 1 - bardzo słaby do 9 - bardzo silny	od 1 - bardzo wczesne do 9 - bardzo późne	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo małe do 9 - bardzo duże	od 1 - bardzo luźne do 9 - bardzo zwarte	od 1 - bardzo wczesne do 9 - bardzo późne	od 1 - bardzo małe do 9 - bardzo duże	2 - zielono-żółta, 5 - różowa, 7 - szaro-czerwona, 9 - niebiesko-czarna	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niski do 9 - bardzo wysoki	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka		od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka	od 1 - bardzo niska do 9 - bardzo wysoka						
Bacchus	(Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau	4	6	4	5	3	5	6	6	4	2	3	4	5	6	7	5	4	głębokie, urodzajne, zaopatrzone w wodę	średnie - wysokie	wysoko aromatyczne, podobne w charakterze do Sauvignon Blanc, lecz bardziej kwiatowe, bogate, czasami o nutach kwiatu bzu																	
<b>Bianca</b>	Eger 2 (Seyve Villard 12-375 SP) x Bouvier	3	7		3		5	5	3	5	2	2	3	5	6	3	6	7	lekkie-średnie, nie suche	średnie - wysokie	neutralne, czasem lekko kwiatowe, przy późnym zbiorze lekko egzotyczne przy równoczesnej utracie świeżości																	
Chardonnay	Gouais Blanc x Pinot Noir	4	6	5	5	3	5	7	7	4	2	3	3	4	6	7	5	-	wapienne i suche	wysokie	wszechstronna odmiana bez dominującego aromatu																	
Chrupka (Chasselas)	-	5	5	6	6	4	6	5	6	5	2	6	5	4	4	4	6	4	głębokie, zaopatrzone w wodę	średnie - wysokie	odmiana bez dominującego aromatu i smaku																	
Gewürztraminer	aromatyczna mutacja Savagnin Blanc	5	5	6	5	3	4	7	7	4	5	3	4	3	7	4	4	3	głębokie	wysokie, ostonięte	złoty kolor, pełne ciało, aromaty liczi i płatków róż																	
<b>Hibernal</b>	Chancellor x Riesling	4	6	5	5	3	5	5	7	4	2	6	5	3	6	5	5	-	niskie	wysokie	świeże, owocowe, zależnie od roku i dojrzałości przypominające Scheurebe lub Rieslinga																	
<b>Johanniter</b>	Riesling x Seyve Villard 12-481 x (Pinot Gris x Chrupka)	4	5	5	4	2	5	8	6	4	2	2	3	4	6	5	6	5	średnie	średnie	świeże, lekko aromatyczne, o nutach cytrusowo-grapefruitowych, czasem lekko gorzkie w finiszu																	
<b>Jutrzenka</b>	Seyve Villard 12/375 x Pinot Blanc		6				5	5	3		2	5	5	5					wysokie	wysokie, ostonięte	wysoka kwasowość, romaty świeżej mięty, liści porzeczki i białego pieprzu																	
Kerner	Schiava Grossa x Riesling	5	5	7	4	3	5	6	6	5	2	3	7	5	6	5	6	2	wysokie	średnie	podobny do Rieslinga, lecz o niższej kwasowości i grubszej teksturze, o możliwych nutach gronowych, liściastych i kandyzowanych																	
Müller-Thurgau	Riesling x Madeleine Royale	5	6	4	4	3	5	5	6	5	2	7	5	5	5	4	7	6	głębokie, nie zbyt suche	niskie	od lekkich do mineralnych																	
<b>Muscaris</b>	Solaris x Muskateller	2	6	6	3	3	5	6	5	5	2	2	3	4	7	5	4	-	niskie, lecz bogate w Mg	niskie-średnie	od lekkich do pełnych z wyrazistą kwasowością i nutami muszkatołowymi																	
Muskat Moravský	Muskat Ottonel x Prachttraube								3		2			7							wytrawne, kwiatowe, o aromatach muszkatołowych																	
Muskateller	-	4	6	5	5	4	5	6	7	5	2	3	5	6	5	5	5	4	średnie, jednak nie ciężkie gleby wapienne	wysokie, ostonięte	od wytrawnych do słodkich, gronowe aromaty, czasem delikatnie kwiatowe i korzenne																	
Neuburger	Veltliner Czerwony x Silvaner		7			5	3	7	3	5	2	3	3	6	7		4	7	niskie, suche, lekkie-średnie, również wapienne	średnie, ostonięte	pełne ciało, delikatność, aromaty orzechowe, czasem korzenne, niska kwasowość																	
Palava	Savagnin Rose x Müller-Thurgau										2								średnie	średnie	pełne ciało, aromaty korzenne, płatków róży, podobne do Savagnin Rose, lecz bardziej wygładzone i kwasowe																	
Pinot Blanc	mutacja Pinot Noir	5	5	5	5	2	5	8	7	4	2	3	3	4	6	5	5	5	średnie - wysokie	średnie - wysokie	raczej mniej cenione od Pinot Gris, średnia kwasowość i struktura, używane często do win musujących																	
Pinot Gris	mutacja Pinot Noir	6	5	5	4	3	4	8	7	3	7	3	4	5	6	5	5	4	średnie - wysokie	średnie - wysokie	w masowej produkcji lekkie, neutralne wino prawie bez koloru; z dojrzałych gron - głęboki kolor, bogate aromaty i niska kwasowość																	
Riesling	Heunisch x Vitis vinifera subsp. sylvestris x Traminer	6	6	5	5	3	4	7	8	4	2	3	4	4	6	7	5	3	niskie	b. wysokie	wysoka kwasowość, esencjonalne, silnie odzwierciedla terroir, może posiadać aromaty kwiatowe, owocowe, mineralne i korzenne																	
Riesling Wtoski	Coccalona Nera x nieznaną odmianą		5			2	5		8	3	2			2	7	7	5		bogate zwłaszcza w Mg, ciepłe	wysokie	lekkie wina i składnik win musujących																	
Sauvignon Blanc	Traminer x Chenin Blanc	5	-	-	6	-	4	6	6	4	2	-	-	-	-	-	-	-	średnie, urodzajne, nie zbyt suche	średnie - wysokie	wysoka kwasowość, zielone aromaty trawy, liści, pokrzywy, agrestu																	
Scheurebe	Riesling x Bukettraube	6	6	5	6	3	5	6	7	5	2	4	6	5	5	6	6	4	niskie, piaszczyste	wysokie	świeża kwasowość, intensywne aromaty czarnej porzeczki i grapefruita, potencjał do starzenia																	
<b>Seyval Blanc</b>	Seibel 5656 x Rayon d'Or		4				3	7	5	3	2	3	4	3			8	6	piaszczyste, przepuszczalne	średnie	stosunkowo neutralne aromaty i wysoka kwasowość, dobra baza do win musujących																	
Silvaner	Traminer x Österreichisch Weiß	5	5	5	5	3	5	6	6	5	2	4	5	4	5	6	5		urodzajne, magazynujące wodę	średnie - wysokie	świeża kwasowość, przy odpowiednim terroir mineralność i pełne ciało																	
<b>Solaris</b>	Merzling x (Severnys x Muscat Ottonel)	4	6	5	2	3	5	6	2	4	2	3	3	5	8	4	5	-	piaszczyste, przepuszczalne	niskie	aromaty ananasa, orzecha laskowego, wyważona kwasowość																	
<b>Souvignier Gris</b>	Seyval Blanc x Zähringer	3	6	4	4	3	5	6	5	4	5	2	3	2	6	5	5	-	niskie	średnie - wysokie	od neutralnych do owocowych																	
Veltliner Czerwony	-		7				7	7	8		5	7	7						średnie-ciężkie, gleby lesowe i gliniaste	b. wysokie	pełne ciało, pieprzne i korzenne, gdy młode, czasem zbliżone smakowo do Veltlinera Zielonego																	
Veltliner Wczesno Czerwony	Silvaner x Veltliner czerwony	5	6	5	5	3	6	7	4	5	5	6	3	3	5	4	5	4	niskie, lekkie-średnie	niskie	neutralne aromaty, niższa kwasowość od Veltlinera Zielonego, do konsumpcji jako młode wina																	
Veltliner Zielony	Traminer x St. Georgen		6				7	7	7	6	2				6				głębokie, najlepiej lessowe, nie wapienne	wysokie	świeża kwasowość, wina od lekkich win, również musujących, do pełnych z aromatami cytrusowymi, mineralnymi lub brzoskwi																	
André	Blaufränkisch x St. Laurent										9								lekkie-średnie, nie zbyt suche, nie magazynujące wody	wysokie	pełne ciało, dobra struktura, aromaty dojrzałych jagód																	
Blauburger	Portugalska niebieska x Blaufränkisch	6	6	4	5	3	6	6	6	5	9	4	4	3	5	5	7	-	niskie	średnie	intensywny kolor, stosunkowo neutralne i lekkie																	
Blaufränkisch (Frankovka)	Blaue Zimmettraube/Sbulzina x Weißer Heunisch	4	6	3	5	4	6	6	6	5	9	3	3	3	5	6	6	3	średnie, znosi ciężkie gleby wapienne	b. wysokie	szeroki wachlarz od win lekkich, świeżych, owocowych do win o dobrej strukturze i aromatach ciemnych owoców, pieprzu																	
<b>Cabernet Cortis</b>	Cabernet Sauvignon x Solaris	4	6	5	4	3	5	5	5	4	9	2	3	4	6	5	4	-		wysokie	intensywny kolor, tanićność, nuty ziołowe																	
Cabernet Sauvignon	Cabernet Franc x Sauvignon Blanc	7	6	4	7	4	5	4	8	4	9	2	3	2	6	6	5	-	niskie, piaszczysto-kamieniste	wysokie	intensywny kolor, tanićność, , wysoka kwasowość, aromaty czarnej porzeczki, cedru, dobra struktura, krótki finisz																	
Dornfelder	Helfensteiner x Heroldrebe	5	7	4	5	3	6	4	5	5	9	3	4	2	4	4	7	5	niskie	niskie - średnie	intensywny kolor, jedwabista struktura, o dobrej kwasowości i okazjonalnie o aromatach kwiatowych																	
<b>Léon Millot</b>	(Vitis riparia x Vitis rupestris) x Goldriesling										9								średnie	średnie	intensywny kolor																	
<b>Maréchal Foch</b>	(Vitis riparia x Vitis rupestris) x Goldriesling		3				2	6	6	2	9						6	7	średnie	średnie	intensywny kolor, tanićność, czasami o aromatach ziołowych lub lekko dymnych																	
Merlot	Magdaleine Noire des Charentes x Cabernet Franc	6	6	4	6	4	6	4	7	4	9	2	3	3	6	5	6	-	głębokie, zaopatrzone w wodę	wysokie	świeże, aromaty od ziołowych do owocowych																	
Pinot Meunier	mutacja Pinot Noir	6	5	6	5	2	4	8	6	4	9	3	3	5	5	6	5	3	średnie, odmiana odporna na Ca	średnie - wysokie	bardziej owocowe od Pinot Noir, używane głównie jako składnik win musujących																	
Pinot Noir	Savagnin Blanc x nieznaną odmianą	5	5	5	4	3	5	7	7	4	9	3	4	5	6	6	5	4	głębokie, średnio ciężkie, bogate	b. wysokie	jedwabista struktura, owocowe, o aromatach wiśni i malin, gdy młode i aromatach ściółki, truflii, lecz nadal filigranowe, gdy starsze																	
Portugalska niebieska	Sbulzina x Silvaner Zielony	6	6	6	4	2	6	6	6	5	9	4	6	5	4	4	7	7	niskie	niskie	różowe i czerwone wina, raczej blade, bez potencjału do starzenia																	
<b>Regent</b>	(Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin	4	5	5	4	4	5	5	5	4	9	3	3	4	6	4	5	-	wysokie	niskie - średnie	pełne ciało, aksamitne taniny, znane zarówno jako wino młode, jak i beczkowane																	
<b>Roesler</b>	Zweigelt x (Seyve Villard 18-402 x Blaufränkisch)		7				7	3	3	3	9	2	2	3					niskie, średnia ciężkość	średnie	głęboki kolor, średnie taniny, aromaty jagód																	
<b>Rondo</b>	Zarya Severa x St. Laurent	3	5	6	2	4	5	5	2	5	9	3	5	4	5	5	6	5	średnie	średnie	lekkie, czerwone wina																	
St. Laurent	z odmian burgundzkich	5	5	5	4	3	5	8	5	4	9	4	5	3	5	5	6	4	głębokie, wapienne, zaopatrzone w wodę	średnie - wysokie	intensywny kolor, aksamitna struktura, aromaty wiśni, czasem określane jako silniejsza forma Pinot Noir																	
Trollinger	(Schiava Grossa)	4	6	6	5	4	6	5	7	6	9	3	6	2	4	5	7	6	średnie, akumulujące ciepło	b. wysokie	lekkie, perfumowane, owocowe z nutami migdałów i fiołków, o niskiej tanićności																	
Zweigelt	St. Laurent x Blaufränkisch	4	5	4	3	5	6	7	5	5	9	3	3	3	5	5	6	-	niskie, lecz bogate w Mg	średnie	czerwono-fioletowe, gdy młode, żywiołowa owocowość, gdy starsze - aromaty czarnych wiśni																	