

Weißburgunder – Grauburgunder – Chardonnay - Auxerrois

weiße Burgunder

Burgunder ist eine Sammelbezeichnung für eine Weinfamilie, die sich um die rote Rebsorte **Pinot Noir** (Spätburgunder) rankt. Dieser Pinot Noir stammt wahrscheinlich von einer Wildrebe, die im Norden Frankreichs nachgewiesen wurde und bereits unter den Römern angebaut worden sein soll. Der Pinot Noir neigt allerdings zur Mutation (dauerhafte Veränderung des Erbgutes). Es entstanden so nicht nur Hunderte von Klonen des Pinot Noir (Grund für sehr unterschiedliche Weinqualität der Rebsorte), sondern auch Rebsorten, die man als eigenständig bezeichnen muss. Bei den Rotweinen sind es: **Saint Laurent, Schwarzriesling (Pinot Meunier), Frühburgunder, Samtrot**.

Der Pinot Noir mutierte aber auch zu weißen Rebsorten. Am deutlichsten ist seine Verwandtschaft bei **Grauburgunder** (Pinot Gris), dessen Traubenschale sich im Reifestadium auch rötlich (später dann grau) färbt. Auch der **Weißburgunder** (Pinot blanc) ist eine Mutation des Pinot Noir.

Die Rebsorten **Chardonnay und Auxerrois** sind zwar keine direkte Mutation, weil an ihrer Entstehung wohl noch eine andere Rebsorten beteiligt war. Allerdings sind bei ihnen nicht nur Blätter, sondern auch der genetische Aufbau dem Pinot Noir sehr ähnlich. Daher zählen auch diese Rebsorten zur weißen Burgunderfamilie. Obendrein ist deren Heimat das Burgund, auch Heimat des Pinot Noir.

Grauburgunder (frz. **Pinot gris**, ital. **Pinot grigio** oder dt. **Ruländer**) gilt als Weißwein-Rebsorte, obwohl die Haut der Beeren häufig rötlich gefärbt ist. Die Rebsorte kam vor Jahrhunderten von Nordfrankreich nach Deutschland, wurde dann aber 1711 von dem Kaufmann Ruland in Speyer neu entdeckt und unter dem Namen Ruländer verbreitet. Seinen Siegeszug in Deutschland trat er an, als die Welle des überreifen, barocken, süßen Ruländers Mitte der 1980er überwunden wurde und an seine Stelle ein moderner Wein unter dem Namen Grauburgunder trat. In ähnlicher Version, als Pinot Grigio, war er auch in Norditalien zu Ruhm gekommen. Eine frühere Lese mit einem neuen Ausbaustil führte zu einem erfolgreichen Wein. Er ist trocken, frischer, fruchtiger (Aromen reifer gelber, auch exotischer Früchte, Melone, ergänzt um Gewürze). Ein Grauburgunder ist aber weiterhin körper- und extraktreich, cremig, bei geringerer Säure. Wird der Wein zu früh gelesen, verliert er seine Aromen, schmeckt entweder recht neutral oder gar rustikal.

Weißburgunder (frz. **Pinot blanc**, ital. **Pinot bianco**) ist ein echter Weißwein, der schon Jahrhunderte bekannt ist. Wegen seiner Ähnlichkeit konnte

lange Zeit häufig nicht zwischen ihm und dem Chardonnay unterschieden werden. Heute ist der Unterschied und seine direkte Verwandtschaft (Mutation) zum Pinot Noir sicher. Ein Weißburgunder schmeckt frischer, leichter, trinkflüssiger als ein Grauburgunder, ist aber dennoch meist säuremild und angenehm rund, zuweilen sogar relativ cremig. Sein Aroma ist dezent, vom Aroma von Äpfeln und Birnen geprägt. Ein Weißburgunder sollte in der Regel jung getrunken werden, anders als beim Grauburgunder oder Chardonnay/Chablis erreicht er durch Flaschenreife selten eine höhere Qualität.

Chardonnay ist eine der geschätztesten Weißweinreben der Welt. Seinen Ursprung hat sie in Burgund, als Weine noch im gemischten Satz angebaut wurden und sich dort eine Mutation mitsamt Kreuzung ergab. Seine Ähnlichkeit zu anderen Burgunderweinen ist erdrückend, allerdings ist genetisch eine weitere Rebsorte nachgewiesen (Gouais/Heunisch).

Chardonnay lässt sich fast überall auf der Welt anbauen, weshalb er auch so sehr verbreitet ist. Die Rebe kommt mit kühlem, aber auch heißem Klima zurecht, sein Most verträgt ganz unterschiedliche kellererische Behandlung (z.B. Barrique-Ausbau). Auch wenn das Aroma der Chardonnay-Traube ohne entsprechende Hefe und Behandlung mit Holz (bzw. Holzchips) recht gering ausgeprägt ist, um so deutlicher kann der Boden das Aroma prägen. Chardonnay liebt Kalk, er fühlt sich besonders in Burgund und in Chablis wohl. Hier gerät der Wein wunderbar mineralisch, ist aber auch recht säurebetont.

Auxerrois ist benannt nach der Stadt Auxerre, nahe bei Chablis gelegen. Er ist ähnlich wie der Chardonnay entstanden und verbreitete sich über die Vertreibung der Hugenotten aus Frankreich. Der Anbau von Auxerrois ist schwieriger als der von Chardonnay, weshalb er nicht einmal die Verbreitung des Weißburgunders erreicht. Selbst gegenüber dem Weißburgunder ist er säuremilder, allerdings würziger. In Deutschland ist er eine Spezialität. Die Qualität von Auxerrois ist ganz deutlich jahrgangsabhängig; in der Pfalz war 2011 so ein gutes Jahr.

Weingut Hundemer

Ralf Hundemer hat 1987 durch den plötzlichen Tod seines Vaters schon im Alter von 20 Jahren das Weingut übernommen. Seine besondere Leidenschaft gilt dem Rotwein, der fast die Hälfte der Produktion ausmacht. Die Rotweine sind alle kompromisslos, klassisch Maische-vergoren, mit deutlichem Tanninge-rüst und wenig Restsüße. Trotz Ausbaus im Holzfass ist kein Rotwein hier ein Schmeichler, dafür aber aus bestem Lesegut, sehr klassisch in den Aromen und auf Flaschenreife angelegt. Rotweine für Kenner!

In den letzten Jahren hat Ralf Hundemer mächtig auch bei den Weißweinen aufgeholt. Im Weinberg wird sehr fleißig und sehr naturnah gearbeitet. Die meisten Reben sind speziell eingesät. Die Vielfalt des Lebens macht die Reben vitaler und liefert Mineralien und natürlichen Stickstoff.

2011 Weißburgunder Kabinett trocken - 5,50 €

Dieser Weißburgunder ist Lieblingswein seiner Frau Angela. Er stammt aus Hainfelder Lagen und liefert einen trinkigen, sehr runden, fruchtbetonten Wein mit schönem Schmelz.

2009 Cabernet Sauvignon 8,- €

Ein optimaler Jahrgang mit besonderer Rotweinleidenschaft des Winzers lieferte reife Trauben (Auslesemostgewicht). Ein Wein mit Körper, reifem Tannin und feinem Aroma von Trauben, Früchten, Wildkräutern und einem Hauch typischer Paprikanote, unterlegt mit Schokolade und feiner Säure. Ein Ausnahmewein als Essensbegleiter für Rotweinkenner.



Weingut Glaser

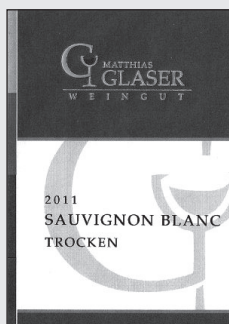
Das Weingut lieferte uns bereits im Juli einen herausragenden Sauvignon als Monatswein. Das Weingut mit 11,5 ha Weinbergen wird seit 1992 in der vierten Generation geführt. Seine Modernität wird durch die nun 10-jährige Beschäftigung mit der für Deutschland neuen Rebsorte Sauvignon unterstrichen. Unterschiedliche Qualitäten von gelben und grünen Trauben (als Ergebnis selektiver Laubarbeit), bei kühler Vergärung des Mostes, bilden die wichtigsten Faktoren herausragender Qualität.

2011 Sauvignon blanc 8,50 €

Frische Frucht von Apfel, Pfirsich und Pampelmuse; pikante Säure bei gutem Körper, gut eingebunden; sehr trocken. Ideal zum Sommer.

2011 Grauburgunder Classic - 6,- €

Ein ausgewogener weißer Burgunder aus der Burgunderhochburg Hainfeld. Der Wein trinkt sich blumig, fruchtig, mit viel Schmelz, unterlegt mit feiner Restsüße, die auch den Alkohol im Zaum hält.



Probe zum Monatsbeginn:

weiße Burgunder

Freitag, 7. September, 16 - 19 h
Samstag, 8. September, 11 - 16 h

Sortiment weiße Burgunder

GRAUBURGUNDER

FRANKREICH

Domaine Schaezel, Elsass
2006 Pinot Gris Réserve - 12,90

DEUTSCHLAND

Weingut Winter, Rheinhessen
2011 Grauburg. tro. - 7,40

Weingut Theo Minges, Pfalz
2011 Grauburg. Kab. tro. - 8,90
2011 Grauburg. Spätl. tro. - 12,90
Muschelkalk

Weingut Glaser, Pfalz
2011 Grauburg. Classic - 6,-

Weingut Borell-Diehl, Pfalz
2011 Grauburg. Spätl. tro - 7,90

ITALIEN

Az.Agr. Prendina, Garda
2011 Pinot Grigio - 6,50

Az.Agr. Zof, Friaul
2010 Pinot Grigio - 9,50
Colli Orientali del Friuli

WEISSBURGUNDER

DEUTSCHLAND

Weingut Später-Veit, Mittelmosel
2011 Weißburg. tro. - 6,90

Weingut van Volxem, Saar
2011 Weißburgunder - 10,90

Weingut Gröhl, Rheinhessen
2011 Weißburg. Spätl. tro. - 7,90

Weingut Hundemer, Pfalz
2011 Weißburgunder - 5,50

ITALIEN

Kellerei Andrian, Südtirol
2011 Pinot Binaco - 8,50

CHARDONNAY

FRANKREICH

Domaine de Rochebin, Macon
2009 Chardonnay - 9,90
Clos Saint Germain - Vieilles Vignes

Domaine Croix Senaillet
2008 Saint Veran Grand Bruyère - 15,90

Domaine Jean-Marc Brocard
2009 Chablis Sainte Claire - 11,90
2009 Chablis La Baissonneuse - 19,50
auch vorrätig: Chablis 1er Cru Vaulorent und Grand Cru „Les Clos“

Domaine Berthenet
2010 Montagny „Tête de Cuvée“ - 11,90

Domaine Bouzereau-Gruere
2008 Mersault - 33,90

DEUTSCHLAND

Weingut Theo Minges, Pfalz
2009 Chardonnay Spätl. tro. - 8,90
Kalkmergel

ITALIEN

Kellerei Terlan, Südtirol
2010 Chardonnay classic - 8,90

AUXERROIS

DEUTSCHLAND

Weingut Borell-Diehl, Pfalz
2011 Auxerrois Kab. tro. - 5,50