

Zunehmend erfolgreiche Weine:

Weißburgunder und Grauburgunder im Wettstreit

Probe zum Monatsbeginn: Weißer versus Grauer Burgunder

Freitag, 8. August, 16-19 h
Samstag, 9. August, 11-16 h

Seit die deutschen Winzer gelernt haben, wie man trockenere - und dazu noch guten - Weißwein erzeugt, boomt der Absatz von deutschem Weiß- und Grauburgunder. Vorbei die Zeiten, wo ein Freund fruchtigen, trockenen Weißweins ausschließlich bei italienischem Pinot Grigio fündig wurde. Die Wachstumsbedingungen für fruchtigen Weißwein sind ausschließlich in kühleren Regionen ideal, Regionen mit langer Wachstumsperiode und deutlicher Tag-Nacht-Abkühlung, so wie in Deutschland, Österreich und in Nordfrankreich, etwa im Elsass. Wenn man von Südtirol absieht, ist selbst Norditalien (vor allem das Friaul) da in der Regel nur zweite Wahl. Daher tut sich der Pinot Grigio in Deutschland inzwischen schwer.

Neben dem Riesling bilden Weiß- und Grauburgunder in Deutschland die Weißweinspitze, bezogen auf die Menge wie die Qualität. Nachdem der Ruländer zum Grauburgunder mutierte, verdoppelte sich Angebot und Absatz dieser Sorte. Inzwischen ist das Wachstum hier allerdings deutlich verlangsamt. Dafür explodiert der Anbau von Weißburgunder.

Der **Weißburgunder** (frz. Pinot Blanc, ital. Pinot Bianco) ist ein echter Weißwein, der schon Jahrhunderte lang bekannt ist. Ein Weißburgunder schmeckt frischer, leichter, trinkflüssiger als ein Grauburgunder, ist - obwohl spritziger - dennoch relativ säuremild, ist angenehm rund, zuweilen sogar ein wenig cremig. Sein Aroma ist dezent, vom Aroma von Äpfeln und Birnen geprägt.

Grauburgunder (frz. Pinot Gris, ital. Pinot Grigio oder Ruländer) gilt als Weißwein-Rebsorte, obwohl die Haut der Beeren häufig rötlich gefärbt ist. Die Rebsorte kam vor Jahrhunderten von Nordfrankreich nach Deutschland, feierte hier als barocker und süßlicher Ruländer lange Erfolge. Wer ihn trocken wünschte, trank die italienische Version des Weins. Pinot Grigio war bis in die 90er Jahre der Wein des modernen Weintrinkers. Das hat sich inzwischen grundlegend geändert. Auch wenn der Grauburgunder nun frischer, trockener, gradliniger daherkommt, hat er klimabedingt durch eine längere Reifephase (gegenüber der italienischen Version) deutliche Aromavorteile. Deutscher Grauburgunder ist inzwischen bei uns deutlich erfolgreicher als Pinot Grigio.

Ein Grauburgunder ist heute trocken, frisch, fruchtig. Sein Duft erinnert an Honig und Mandeln. Im Geschmack ist Grauburgunder reich an Extrakt und Körper, gering an Säure. Seine Aromen erinnern an Melone und exotische Früchte (Banane, Ananas). Hinzu kommen Würzaromen mit einem Hauch von Rauch.

Übrigens: Der weiße und der graue Burgunder sind miteinander verwandt. Beide stammen von der roten Pinot Noir ab. Ähnlichkeiten sind kein Zufall. Und dennoch bestehen deutliche Unterschiede.

Nachdem die Unterschiede aufgezeigt sind (siehe Kasten links), stellt sich die Frage nach den Gründen des zunehmenden Erfolgs des Weißburgunders. Ist der Weißburgunder dem Grauburgunder qualitativ überlegen? Die Elsässer sagen eindeutig nein, bei ihnen kann der Pinot Blanc niemals ein Grand Cru sein, wohl aber der Pinot Gris. Der Verband Deutscher Spitzenweingüter, der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), ist gespalten: Die Badener produzieren Große Gewächs von Weiß- wie Grauburgunder. Anders die Pfälzer: Hier darf ein Grauburgunder bestenfalls ein erstes Lagenewächs sein. Warum die beiden Rebsorten so unterschiedlich bewertet werden, darüber gibt es keine offene Diskussion. Wir finden die Frage dennoch spannend und ermuntern auch unsere Kunden, bewusster zu probieren und zu fragen, warum sie die eine der anderen Rebsorte vorziehen.

Wir selbst haben die letzten Wochen intensiv viele Weine beider Rebsorten probiert. Wir müssen feststellen: Interessante Weißburgunder überwiegen. Vielleicht liegt es daran, dass der Weißburgunder bei aller Cremigkeit, die vor allem den Grauburgunder auszeichnet, wohl zwei Vorteile hat: Er ist in der Regel frischer, lebendiger, eleganter und drückt wohl auch die Mineralität des Bodens (bestens: Kalk) besser aus. Aber probieren Sie selbst!

2013 Weisser Burgunder trocken Selektion „Julius in der Pfalz“, 8,90 €

Für uns exklusiv komponiertes Cuvée aus einer nicht ganz trocken vergorenen Spätlese und einem knochentrockenen, spritzigen Kabinett. Das Ergebnis: im Duft reife Trauben, Frucht, Aromen von Blüten und reifem Apfel, feine Säure, gute Fülle, die sich zu Cremigkeit entwickelt.

JULIUS
IN DER
PFALZ

2013
WEISSER BÜR
KABINETT T
EXKLSIV FÜR
GRÖßERER
13,50 € (inkl. MwSt.)
BOTTEN
BOTTEN
BOTTEN
BOTTEN
BOTTEN

JULIUS
IN DER
PFALZ

2013 Grauburgunder trocken Selektion „Julius in der Pfalz“, 8,50 €

Jahgangsbedingt war die Traubenreife beim Grau- anders als beim Weißburgunder 2013 eingeschränkt. Daher präsentiert er sich weniger cremig und stoffig, dafür frischer, fast spritzig, wobei die Säure sich bei längerer Belüftung deutlich reduziert. Schöne Frucht (Apfel), mit deutlicher Würze von Mineral, Hefe, Tabak, Weihrauch und orientalischen Gewürzen. Je länger der Wein Sauerstoff zieht, umso stoffiger entwickelt er sich. Kurz: Ein Jahgangsprodukt mit Finesse und deutlichem Entwicklungspotenzial.

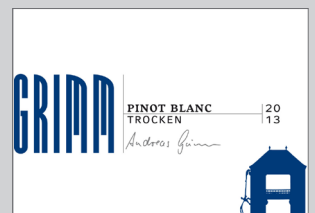
PFALZ
2013
GRAUBURGUNDER
T R O C K E N
EXKLSIV FÜR
GRÖßERER
12,00 € (inkl. MwSt.)
BOTTEN
BOTTEN
BOTTEN
BOTTEN
BOTTEN

2013 Pinot Blanc trocken Weingut Andreas Grimm, Schweigen-Rechtenbach Preis: 8,90 €

Zwei Drittel der Weinbergsfläche des jungen Weinguts Andreas Grimm liegen in Frankreich. Auch in der Weinbereitung ist er Grenzgänger und wählte die französische Rebsortenbezeichnung für diesen Wein aus der gehobenen Weinlinie. Ein Zehntel dieses Weins wanderte ins Barrique und machte dort einen biologischen Säureabbau mit. Der Wein vereint feine, barrique-geküsste Cremigkeit mit säurefrischer Fruchtigkeit.

Ein Tipp: Der Wein benötigt Luft, um seine Aromen zeigen zu können, verträgt bestens einige Tage geöffnet zu sein. Dann zeigt er sich besonders cremig.

Das kleine Weingut wird vom jungen Andreas Grimm mit seinen Eltern betrieben. Handarbeit wird ganz groß geschrieben, weshalb zur Erntezeit nicht auf den Vollernter, sondern auf viele Erntehelfer zurückgegriffen wird. Bei 9 ha lässt sich das gut bewältigen. Zumal man heute die auf französischem Boden liegenden Rebfelder dank EU ohne Grenzkontrolle und besondere Papiere anfahren kann. Die Reben der Grimms stehen auf wertvollen, von Mineralien unterschiedlich geprägten Böden. Von besonderer Klasse sind die Muschelkalkböden. Andreas ist inzwischen alleinverantwortlich für die Weinbereitung, während sein Vater sich in den Reben am wohlsten fühlt. Das Team hat Erfolg. In diesem Jahr gewann Andreas Grimm den Wettbewerb der „Jungen Südpfalz“ (Platz 1).



Weißburgunder

ITALIEN:

Az. Agr. Prendina, Lombardei

2013 Pinot Bianco - 6,90

Kellerei Terlan, Südtirol

2013 Pinot Bianco - 9,95

2011 Pinot Bianco „Vorberg“ - 17,95

Kellerei Kaltern, Südtirol

2013 Pinot Bianco Vial - 12,90

Gumphof, Südtirol

2013 Pinot Bianco - 11,50

2013 dto. „Praesulis“ - 14,90

DEUTSCHLAND

Rheinhessen

Gröhl, Weinolsheim

2012 Weißburgunder Spätlese tro
„Weinholzheimer“ - 8,40

Südpfalz

„Julius in der Pfalz“, Hainfeld

2013 Weißburgunder trocken - 8,90

Wolf, Birkweiler

2013 Weisser Burgunder tro.

Birkweiler Kastanienbusch - 13,50

(diese Lage ist beim VDP: Grosse Lage/Gros-
ses Gewächs)

Andreas Grimm, Schweigen

2013 Pinot blanc tro. - 8,90

Grauburgunder

DEUTSCHLAND

Rheinhessen

Gröhl, Weinolsheim

2013 Grauer Burgunder - 7,90

Winter, Dittelsheim

2013 Grauer Burgunder - 7,90

Südpfalz

„Julius in der Pfalz“, Hainfeld

2013 Grauburgunder trocken Selektion bei Weingut Klein - 8,50

Meßmer, Burrweiler

2012 Grauburgunder

„Muschelkalk“ - 9,30

Valentin Ziegler Sohn, Weyher

2013 Grauburgunder Spätlese tro.

Rhodter Rosengarten - 7,90

Borell-Diehl, Hainfeld

2013 Grauburgunder Kab.tro. - 5,95

2011 Grauburgunder Spätl. tro.

„Reserve“ (Barrique) - 10,90

Gerhard Klein, Hainfeld

2013 Grauburgunder tro.

Kirchenstück - 15,90

Theodor, Hainfeld

2012 Grauburgunder Spätl. tro.

Hainfelder Kirchenstück - 8,90

Theo Minges, Flemlingen

2012 Grauburgunder

„vom Muschelkalk“ - 12,90

ITALIEN

Az. Agr. Prendina, Lombardei

2013 Pinot Grigio - 6,90