

**SORTIMENT
GRAUBURGUNDER**

DEUTSCHLAND

RHEINHESSEN

Weingut Gröhl
2017 Grauburgunder – 8,90
2017 Dalheimer Grauburgunder – 9,90

BADEN

Winzergen. Pfaffenweiler
2018 Grauburgunder - 6,50

Winzergen. Alde Gott
2018 Grauburg. Spätlese - 9,90

PFALZ

Weingut Grimm
2018 Pinot Gris – 8,90

Julius in der Pfalz
2018 „Grauburgunder“ – 8,90

Weingut Meier
2018 Hainfelder Grauburgunder
- Kalkmergel - 9,50

ITALIEN

Az. Agr. Prendina
2018 Pinot Grigio – 6,98

Proben zum Monatsthema:

Vielfalt Chardonnay

Freitag, 3. Mai, 15 - 18.30 h
Samstag, 4. Mai, 11 - 15.30 h

Vielfalt Grauburgunder

Freitag, 17. Mai, 15 - 18.30 h
Samstag, 18. Mai, 11 - 15.30 h

CHARDONNAY

DEUTSCHLAND

Weingut Möwes
2017 Chardonnay trocken
Hainfelder Letten – 8,90

ITALIEN

Kellerei Terlan
2017 Chardonnay – 11,90

ÖSTERREICH

Weingut Rabl
2017 Chardonnay – 9,90

Weingut Auer
2017 Chardonnay – 10,95

FRANKREICH

Anne de Joyeuse, Limoux
2017 „Camas“ – 6,45
2017 „Original“ – 6,95
2016 Limoux „La Butinière“ – 12,40

Terres Secretes
2013 Mâcon-Villages – 8,90

Domaine Berthonet
2009 Montagny
Tete de Cuvée – 11,90

Domaine Bouzerou-Gruère
2008 Meursault – 33,90

Domaine Charly Nicolle
2017 Chablis „Per Aspera“ – 15,90
2017 Chablis 1erCru
„Foureaux“ - 21,50

**Verkaufshit
Grauburgunder**

**Herkunft und
Verbreitung**

Grauburgunder (früher: Ruländer, frz. Pinot gris, ital. Pinot grigio) 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 aus Speyer neu entdeckt und unter dem Namen Ruländer verbreitet. Seinen Siegeszug als trockener Wein trat die Rebsorte in Deutschland an, als die Welle des überreifen, barocken, süßen Ruländers Mitte der 1980er an Charme verlor; an seine Stelle trat ein moderner, trockener Wein, nun unter dem Namen: Grauburgunder.

Ein wenig vorher begann der Siegeszug der Rebsorte in seiner italienischen Version, als Pinot Grigio. Alle, die sich von verstaubter deutscher, obendrein süßer Nachkriegstradition abwandten und absetzen wollten, tranken Pinot Grigio. Noch heute ist Pinot Grigio weltweit hip. In Deutschland hat italienischer Pinot Grigio in den letzten Jahren deutlich an Böden verloren, zugunsten deutschen Grauburgunders. Ursache: das gemäßigte Klima bei uns fördert ein Mehr an Aromen, ein deutliches Mehr an Feinfruchtigkeit; ... und Frucht ist bei uns hip. Da tut sich mediterrane Pinot Grigio schwer.

**Grauburgunder-
Charakter**

Er ist trocken, frisch, fruchtig (Aromen reifer, gelber, auch exotischer Früchte) ergänzt um Gewürze, Nuss- und Mandelaromen. Ein Grauburgunder ist aber darüber hinaus körper- und extraktreich, cremig, bei geringerer Säure. Sein volles Aroma entwickelt sich bei später Lese mit dem Nachteil

hoher Mostgewichte, was entweder hohe Alkoholwerte oder (in Gärung gestoppter Version) mehr oder weniger Restsüße zur Folge hat (da wären wir wieder bei der Ruländerversion und häufig im Elsass anzutreffenden restüßem Pinot Gris). Will man als Winzer dies vermeiden und erntet man die Trauben gar zu früh, verliert der Grauburgunder/Pinot Gris seine Aromen, schmeckt recht neutral oder gar rustikal. Grauburgunder zu erzeugen, ist nicht so ganz einfach, eine Winzerkunst.

**Wein des Monats
2018 Grauburgunder trocken
Selektion Julius in der Pfalz - 8,90**

Seit einigen Jahren selektionieren wir Grauburgunder vor Ort in der Pfalz. Der 2018 bot tolle Möglichkeiten. Bei der Zusammenstellung des Cuvées mussten wir - jahrgangsbedingt – vor allem auf Alkohol, Gerbstoffe und geringere Säure aufpassen. Die Reife mit ihren Aromen begeisterte uns von Anfang an.

Der Wein duftet herrlich, relativ intensiv, frisch und fruchtig. Er zeigt sich sogar ein wenig exotisch. Darüber hinaus ist er geschmeidig, fast schmeichelnd.

Wahrscheinlich unser bisher bester eigener Grauburgunder!



weiße Burgunder

Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay sind die drei berühmtesten weißen Abkömmlinge des Pinot Noir. Der Pinot Noir (Spätburgunder) ist eine alte Rebsorte, die zur Mutation (dauerhafte Veränderung des Erbgutes) neigt. So entstanden nicht nur hunderte von Klonen des Pinot Noir, sondern auch Rebsorten, die man als eigenständig bezeichnen muss, rote, wie weiße. Beim Weißwein ist die Verwandtschaft am deutlichsten bei Grauburgunder (Pinot Gris), dessen Traubenschale sich im Reifestadium rötlich (später dann grau) färbt. Auch der Weißburgunder (Pinot blanc) ist eine Mutation des Pinot Noir, allerdings mutierte da zuletzt der Pinot Gris (Grauburgunder). Die Rebsorte Chardonnay stammt nicht aus einer direkten Mutation, weil an ihrer Entstehung wohl noch eine andere Rebsorte beteiligt war. Alle drei genannten weißen Verwandten des Pinot haben mit dem Pinot Noir fast identische Blätter, auch der genetische Aufbau ist allen sehr ähnlich.

**Chardonnay –
weltweit berühmt**

Herkunft und Charakter

Chardonnay gilt als geschätzteste Weißweinrebe der Welt. Seinen Ursprung hat er in Burgund, als Wein noch im gemischten Satz angebaut wurde 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. Das Aroma der Chardonnaytraube ist gering, weshalb sie oft in kleinen Holzfässern ausgebaut wird (Barrique, Halbstück mit mehr oder wenig starker Toastung). Billigversionen werden mit Holzchips aromatisiert. Der Chardonnay, wie alle Burgundersorten, liebt kalkhaltige Böden, ihre besten Vertreter schmecken daher mineralisch, salzig. Die berühmtesten Vertreter des Chardonnay kommen aus Burgund bzw. Chablis. Bekanntlich hat Chardonnay hier seine Heimat.

**Chardonnay aus kühleren
Weinbauregionen**

In Deutschland ist der Anbau von Chardonnay offiziell erst seit 1991 erlaubt. Der Einsatz von Holz beim Chardonnay ist bei uns meist deutlich gebremst, sodass deutscher Chardonnay als fruchtig, füllig mit reifer Säure zu charakterisieren ist. Generell zeigt sich der Chardonnay aus kühleren Anbaugebieten und ohne Barriqueausbau: zartduftig mit Aromen von Äpfeln, Birnen und Akazien, aber auch von Zitronen, Grapefruit und Mais. Auch Honig- und Butternoten sind typisch, „mineralische“ Noten auch bei besten Vertretern.

**Wein des Monats
2018 Chardonnay „Original“
Anne de Joyeuse, Limoux - 6,95**

Das südfranzösische Limoux ist neben Burgund – bedingt durch kalkhaltige Lagen und dem kühlenden Einfluss der Pyrenäen – eine Hochburg des Chardonnay. Das Bouquet des Chardonnay „Original“ betört mit großer aromatischer Intensität: weiße Blumen, Apfel-, Birne- und Honignoten. Am Gaumen klar und sauber mit Anklängen von gelben Früchten, Akazie und Butterkaramell. 50% des Weins reiften für sechs Monate in Fässern aus Allier-Eiche, daher runden typisch toastige Noten das würzig-kraftvolle, säuremilde Mundgefühl ab. Ein toller Begleiter – auch gekräuterter – Fischgerichte (z. B. Seeteufel mit Kapern, Zitrone und Thymian/Rosmarin).