

Spätburgunder, der Vater der Burgunder

Sensibel ist er, dünnhäutig, temperaturempfindlich und anfällig für Krankheiten. Was sich wie ein komplizierter Typ anhört, ist die Beschreibung einer der besten roten Edelreben, die die Welt kennt: der Spätburgunder.

Was wäre die Welt ohne diese aus dem Burgund stammende Rebsorte? Kein Grauburgunder hätte jemals das Sonnenlicht gesehen, kein Champagner würde prickelnd ins Glas fließen, kein burgundischer Blanc de Noir würde uns entzücken. „Warum?“, werden Sie fragen. Die Antwort: Spätburgunder ist der Vater der Burgunder, aus ihm mutierten so bekannte Sorten wie der Grau- und der Weißburgunder, der Schwarzriesling und der Frühburgunder.

Auch kopiert wurde er gerne: Mehr als 50 Klone wurden alleine in Frankreich zugelassen, er scheint ein patenter Bursche zu sein. Ein ausschließlich in Württemberg angebaute Klon ist Samtrot, der dort seit den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts bekannt und vermehrt wurde.

Aus einer Kreuzung mit der im Mittelalter nicht sonderlich geachteten Sorte Gouais Blanc entstanden heute hochgeschätzte, weiße Trauben, wie Chardonnay, Bourgogne Aligoté oder Auxerrois sowie die durch das Beaujolais so bekannte Gamaytraube. Man sieht: Die Rebenwelt ist fruchtbar! Stammen soll er wohl aus einer Wildrebe, die im westlichen Mitteleuropa ausgelesen wurde. Schon Karl der Dicke soll den Spätburgunder 884 mit an den

Bodensee gebracht haben! Im 13. Jahrhundert wurde er im Rheingau angepflanzt, im 16. Jahrhundert in der Pfalz und im 18. Jahrhundert soll die Sorte aus dem Burgund an die Ahr gelangt sein.

Kälteliebend

Der Spätburgunder liebt die kühleren Regionen, allen voran das Burgund. Hier werden in häufig kleinen Lagen teure und berühmte und oftmals langlebige Burgunder hergestellt, die für diese Region bekannt sind. Aber eben auch in Deutschland wird die Rebsorte sehr geschätzt. Hinter Frankreich und den USA ist Deutschland drittgrößter Hersteller von Spätburgunderweinen. Bekannt ist er besonders in Rheinhessen, Württemberg, Baden, der Pfalz, im Rheingau und an der Ahr. Und auch in kühleren Regionen Österreichs, der Schweiz und Italiens, sowie in Oregon, Kalifornien, Kanada und Australien findet sich diese rote Sorte. Bedingt durch den Klimawandel baut selbst der Süden Englands Schaumweine oder leichte Rotweine als Spätburgunder aus.



So ist noch etwas dem Spätburgunder anhängig, nämlich die Vielzahl seiner Synonyme: Bei uns als Spätburgunder bekannt, nennt man ihn in seiner Heimat Frankreich Pinot Noir, in Italien Pinot Nero, in Österreich Blauer Burgunder, in Württemberg Clevner oder aber auch Schwarzburgunder.

Edel im Champagner

Im Burgund wird er als alleinige rote Sorte zur Qualitätsweinbereitung zugelassen und gilt dort schon seit Jahrhunderten als die qualitativ hochwertigste Rebsorte.

In der Champagne ist er einer von Dreien: Neben der weißen Chardonnaytraube und der hier Pinot Meunier genannten roten Schwarzrieslingtraube wird der Spätburgunder zur Champagnerherstellung eingesetzt.

Für den typischerweise hellen Champagner und auch für den „Blanc de Noirs“, was so viel bedeutet wie „weiß aus schwarz“ sowie für den Weißherbst werden die Rotweintruben hell gekeltert. Dazu presst der Winzer die roten Spätburgunderbeeren schnell ab und lässt nur den Saft aus dem gelblich grünen Fruchtfleisch vergären. Der Kontakt mit den rot pigmentierten Schalen wird nicht zugelassen. Man erhält damit einen „Blanc de Noir“, einen hell gekelterten Weißwein aus roten Trauben. Seine Aromen erinnern an Zitrus-

früchte oder grüner Apfel, aber auch Pfirsich und Blütenduft lassen sich erahnen.

Vielfältig und aromenreich

Die roten Spätburgunder werden meist trocken ausgebaut. Nur teilweise mit geringer Restsüße. Typisch sind vollmundige, samtige, fruchtige Aromen von Erdbeere, Kirsche, Johannisbeere bis hin zu Brombeere, dazu Mandelnuancen. Noch kraftvoller mit Vanille und Holznoten präsentieren sich diese Weine beim Ausbau im Barrique. Kräftige Spätburgunder eignen sich gut für die kühleren Jahreszeit. Für die letzten warmen Tage im Altweibersommer eignen sich leichte Spätburgunder. Ich habe mir darum eine Flasche Spätburgunder Rosé vom Winzerhof Thörle aus Rheinhessen kalt gelegt, einen nach Himbeeren und Kirschen schmeckenden, trocken und leicht würzig ausgebauten Wein, den ich gleich sehr kalt auf der Terrasse zu einem BBQ mit der Familie trinken werde. Genießen auch Sie die vielfachen Ausbaumarten dieser wunderbaren Rebsorte: Schwenken Sie Ihren Spätburgunder im Glas, riechen Sie seine Duftfülle, nehmen Sie einen ersten Schluck und fühlen Sie sich wohl! ■

Text: Trixi Bannert | Foto: Andi Löchte
Illustration: Stefan Emmrich

Meine Empfehlungen:

Spätburgunder GbQ trocken
2011, Weingut Martin Wassmer, Baden.

Der Wein besticht in der Nase durch Noten von Lorbeer und Leder. Er präsentiert sich mit einem ausgeprägten Körper und Aromen, die an reife, schwarze Kirsche erinnern. Ein perfekter Begleiter zu kräftigen Speisen wie Wild oder geschmortem Rind. Preis circa 7 Euro
www.weingut-wassmer.de

Spätburgunder trocken „Blanc de Noir“ 2014, Weingut Ludi Neiss, Pfalz.

Dieser Wein präsentiert sich in einem hellen Lachston. Frische Säure und Aromen, die an grüne Kräuter, Haselnuss und Mandelcreme erinnern. Elegant und mit langem Nachhall. Ein perfekter Spätsommerwein. Preis circa 8,75 Euro
www.weingut-neiss.de



Die Autorin

Trixi Bannert ist IHK-geprüfte Weinfachberaterin und Sommelière. Sie betreibt im westfälischen Münster eine eigene Wein- und Kochschule.

Workshops

Am 2. Oktober findet unter ihrer Leitung der Einfach Hausgemacht Wein-Workshop „Italien“ und am 24. Oktober der Einfach Hausgemacht Kochkurs „Herbstliche Genüsse“ statt.

www.seminare.tv.de/einfachhausgemacht