

Ob grau oder weiß – Burgunder gefallen uns!

Von frisch und elegant bis hin zu opulent und edel: Grau- und Weißburgunder gehören zu den beliebtesten Weinen Deutschlands. Die leichten bis mittelkräftigen Weine sind ideal für den Sommer.

Ich möchte Ihnen gerne zwei Rebsorten vorstellen, die in den letzten Jahren die Herzen vieler Weinliebhaber im Sturm erobert haben: den Grau- und den Weißburgunder. 1711 gilt als die Geburtsstunde des Grauburgunders in Deutschland. Johann Seeger Ruland, ein aus Frankfurt am Main stammender Kaufmann und Apotheker, fand 1709 im Garten seines Hauses in Speyer zwei Rebstöcke einer ihm unbekanntem Sorte, die er 1711 erstmalig kelterte. Diesen Wein fand er „so süß und lieblich“, dass er ihn weiter anbaute und verkaufte. Der nach seinem Erfinder „Ruländer“ benannte Wein ist heute bis in weite Teile Deutschlands verbreitet. Bei der unbekanntem Rebsorte handelte es sich um Grauburgunder. Im Gegensatz zum schweren und süßen „Ruländer“, der gerne zum Dessert angeboten wird, hat man sich aber darauf geeinigt, dass unter dem Begriff Grauburgunder vorwiegend trocken ausgebaute Weine von früher gelesenen Trauben hergestellt werden.

Mutiert aus blauem Spätburgunder

Ursprünglich stammt der Grauburgunder, genau wie auch der Weißburgunder, aus der gleichnamigen Region in Frankreich, dem Burgund. Der Vater des Grauburgunders ist der blauschalige Spätburgunder, aus dem der Grauburgunder mutierte. Dies wird noch durch seine rötliche Färbung der Beerenhaut deutlich. Vor der Traubenreife kann man Spät- und Grauburgunder nur

schwer voneinander unterscheiden. Grauburgunder wird als Weißwein verwendet, aufgrund der rötlichen Beeren ist es aber möglich, aus ihm kupfer- bis lachsfarbene Weine herzustellen. Meistens jedoch präsentiert er sich goldfarben. Die Stilistik des Grauburgunders ist vielfältig. Allgemein gilt er als eher säurearm, mit viel Extrakt und Körper, oft mit höheren Alkoholwerten. Grauburgunder werden sowohl im Stahltank, im großen Holzfass als auch im Barrique mit biologischem Säureabbau ausgebaut. Natürlich beeinflusst die Ausbautart die Stilistik des Weines: Im Barrique ausgebaute Grauburgunder sind tiefgolden, cremig, nach Birne, Mango und Vanille duftend und opulent. Im Stahltank vergorene Grauburgunder zeigen sich leichter, fruchtiger, mit schönem Schmelz, angenehm dezenter Säure und Aromen von Pflirsichen, Honigmelonen, Äpfel und Quitten.

Weißburgunder

Der Weißburgunder gilt wiederum als Mutation des Grauburgunders. Seine Beerenfarbe ist grün. Er wird bereits seit dem 14. Jahrhundert in Deutschland kultiviert. Die Rebsorte ist von den ebenfalls burgundischen Sorten Chardonnay und Auxerrois kaum zu unterscheiden. Allerdings gilt sie als resistenter und weniger anfällig für Rebskrankheiten, weshalb sie gerade in Deutschland bei den Winzern sehr beliebt ist. Im Stahltank ausgebaut wird der Weißburgunder als frischer, eleganter Sommerwein mit leicht nussigem und fruchtigem Aroma sehr geschätzt. Allerdings kann er sich auch gehaltvoll präsentieren durch den Ausbau im Holz oder Barrique. Im Verschnitt mit anderen Rebsorten

setzt er sich weiter durch und auch sortenrein als Schaumwein findet er immer mehr Anhänger.

Andere Länder, andere Namen

Beide Rebsorten spielen auch in anderen Ländern eine große Rolle. Unter dem Synonym Pinot Grigio findet man den Grauburgunder in vielen Teilen Norditaliens, in der Schweiz unter dem Namen Malvoisie und unter Pinot Gris in Frankreich, Australien und Luxemburg. Da die Traube bereits im 13. Jahrhundert von Zisterziensermönchen aus dem Burgund nach Österreich gebracht wurde, nennt man sie dort auch Grauer Mönch. Der Weißburgunder wird in Italien Pinot Bianco genannt, in Frankreich heißt er Pinot Blanc, in Österreich nennt man ihn Klevner.

Ob als Aperitif, als leichter, frischer Typ für die Terrasse und das BBQ, als Begleiter zu Fisch und Pilzgerichten, kräftig ausgebaut zu hellem und dunklem Fleisch, zu Käse und auch als liebliche Varianten zum Dessert: Dem Genuss von Grau- und Weißburgunder sind kaum Grenzen gesetzt! Testen Sie doch einfach mal unterschiedliche Ausbautarten und lassen Sie sich von diesen wunderbaren Rebsorten überraschen! ■

Meine Empfehlungen:

Grauburgunder trocken 2014

Weingut Markus Schneider, Ellersstadt/Pfalz
Feine Aromen von grünen Äpfeln, Birnen und Honigtönen. Am Gaumen mit Anklängen von exotischen Früchten und einer feinen Mineralität. Der lange Abgang rundet diesen Grauburgunder perfekt ab.
Preis circa 8,80 Euro
www.black-print.net

Grauburgunder „RS“ 2013

Weingut Konrad Salwey, Oberrotweil/Baden
Dieser elegante Grauburgunder präsentiert sich sortentypisch vollmundig, fruchtbetont mit einer feinen Würze. Ein perfekter Begleiter zum Essen, selbst zu kräftigeren Fleischgerichten.
Preis circa 14,60 Euro
www.salwey.de

Grand C Pinot Blanc Reserve 2013

Grand C, Elsass/Frankreich
Ein Weißburgunder, der harmonische Frische mit perfekter „Weichheit“ verbindet. Aromen von Pflirsich, Apfel und weißen Blüten geben diesem Wein seinen schmeichelhaften Charakter. Ein perfekter Begleiter zu Fisch, Geflügel oder knackigen Sommersalaten.
Preis circa 7,90 Euro
www.grandc.de

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



Die Autorin

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

Workshops

Am 14. August und am 2. Oktober finden unter ihrer Leitung zwei Einfach Hausgemacht-Weinworkshops in Münster statt.
www.seminare.lv.de/einfachhausgemacht