



Deutsches Weininstitut GmbH
Pressestelle
Platz des Weines 2 • 55294 Bodenheim
Ernst Büscher
Telefon 06135 9323-156
ernst.buescher@deutscheweine.de
www.deutscheweine.de

29. Mai 2020

Burgunderland Deutschland

Deutschland ist nicht nur beim Rieslinganbau Weltspitze. Wussten Sie, dass hierzulande die Burgundersorten auf einer noch größeren Fläche angebaut werden? In kaum einem anderen Land der Welt sind so viele Mitglieder der großen Burgunderfamilie heimisch und hier erreichen sie eine einzigartige Vielfalt.

Burgunder glänzen mit ihrer Eleganz, ihrer Ausgewogenheit und ihrer ausgeprägten Speisekompatibilität. Der Spätburgunder ist in seiner klassischen Größe und seinem hohen Anspruch an Boden und Klima das rote Gegenstück zum Riesling. Die Winzer bauen hierzulande übrigens mit rund 11.700 Hektar die drittgrößte mit Spätburgunder bestockte Rebfläche der Welt an.

Spätburgunder

Der kirschduftige, gerbstoffarme Spätburgunder gedeiht besonders gut an der Ahr, wo er gut 65 Prozent der Rebfläche einnimmt. Auch in Baden ist er Spitzenreiter in der Rebstatistik. Zwischen Jura und Südvogesen liegt die so genannte „burgundische Pforte“, durch die mediterrane Warmluft nach Baden einströmt – nomen est omen. Aus Burgund stammt er ja, der große rote Spätburgunder oder Pinot Noir. Beachtlich sind auch die Spätburgunder aus der Pfalz und Württemberg. In Rheinhessen, dem größten deutschen Anbaugebiet, wird er besonders bei Ingelheim angebaut, das sich stolz „Rotweinstadt“ nennt. Im Rheingau sind die Spätburgunder aus Assmannshausen weltbekannt und mittlerweile gibt es auch hervorragende Vertreter von der Mosel. Zu Fleisch aller Art, aber auch zu kräftigen Fischgerichten und Eintöpfen passt Spätburgunder ausgezeichnet. Als Rosé (Weißherbst) oder als „Blanc de Noir“, also als Weißwein aus roten Trauben angebaut, ist er als vielseitiger Begleiter etwa zu Gemüse oder sommerlichen Salaten bestens geeignet.

Frühburgunder

Unter anderem auch an der Ahr wird – zwar in kleiner Menge – der verwandte Frühburgunder angebaut. Wie der Name schon sagt, reifen seine Trauben früher als die des Spätburgunders. Aus ihnen werden samtige Weine gemacht, die nach dunklen Früchten und Rauch duften. Herrlich zu Wild und noch recht selten – ein Geheimtipp!

Schwarzriesling

Die Württemberger trinken gern Schwarzriesling. Schwarzriesling? Der französische Name Pinot Meunier führt auf die richtige Spur, denn der Schwarzriesling ist eine Rotweinsorte, eine Mutation des Spätburgunders. Wegen seiner weißlichen Härchen auf den Blattunterseiten, die

wie ein feiner Mehlstaub aussehen, heißt er auch „Müllerrebe“. In Frankreich wird die Sorte vor allem als – weiß gekelterter – Cuvée-Partner des Champagners eingesetzt. Pinot Meunier beziehungsweise Schwarzriesling reinsortig und als Rotwein ausgebaut ist hingegen eine deutsche Spezialität, die nicht nur Pinot-Fans unbedingt probieren sollten. Die feingliedrigen, fruchtigen Roten passen natürlich wunderbar zur zünftigen „Veschper“, sind aber – wie alle Burgundersorten – auch große Gemüsefreunde.

Samtrot

Ähnliches gilt für den Samtrot, der 1928 in einem Heilbronner Weingarten entdeckt wurde und wiederum eine Mutation des Spätburgunders ist. Die besonders anschmiegsamen, leichtfüßig eleganten, duftigen Samtrot-Weine werden noch nicht sehr oft angebaut. Man findet sie vor allem in Württemberg.

St. Laurent

Der St. Laurent (oder auch Saint Laurent) ist ein spannender Pinot-Verwandter mit den typischen Kirschnoten und fruchtig-eleganter Art. Die Sorte soll aus dem Elsass eingewandert sein. Die Traube reift um den 10. August (Laurentius), so kam sie wohl zu ihrem Namen. Fast wäre die Sorte in den sechziger Jahren verschwunden, doch ein Südpfälzer Winzer züchtete neue Klone. Inzwischen erlebt der St. Laurent eine kleine Renaissance.

Grauburgunder

International heißt er Pinot Gris oder Pinot Grigio, bei uns Grauburgunder oder Grauer Burgunder: der cremig-fruchtige Weiße, der in fast allen Anbaugebieten gedeiht und Jahr für Jahr die größten Flächenzuwächse verzeichnet. Seine malvenfarbigen Trauben fallen auf und verweisen auf seine Herkunft: Der Grauburgunder ist gleichfalls aus einer Mutation des Spätburgunders entstanden. Ab und zu wird er auch lieblich ausgebaut und heißt dann oft Ruländer. Aus Baden, Rheinhessen und der Pfalz kommen viele der saftigen Typen, die zu herbstlichem Gemüse ebenso gut passen wie zu Wild, Geflügel und sahnigen Ragouts. Frisch und saftig als sommerlich-leichter Tropfen, gehaltvoll und kräftig im Barrique ausgebaut oder gar als edelsüße Köstlichkeit, Grauburgunder erreicht in Deutschland eine wohl einzigartige Vielfalt.

Weißburgunder

Beim Weißburgunder – auch Pinot Blanc oder Pinot Bianco genannt – ist Deutschland wie beim Riesling die größte Anbaunation der Welt. Als eine Mutation des Spätburgunders ist der Weißburgunder ebenfalls ein herrlicher Speisenbegleiter. Zart nussig und mit Fruchtaromen, die von Zitrusfrüchten über Birne bis hin zur Quitte reichen können ist er ein toller Partner zu zartem Fisch und jungem Gemüse, auch zu Spargel. Er ist vor allem in Baden, Rheinhessen und der Pfalz daheim, an Saale-Unstrut bringt er besonders filigrane Varianten hervor.

Chardonnay

Daneben gibt es noch die nahen Burgunder-Verwandten, die aus spontanen Kreuzungen entstanden sind. Zum Beispiel die Rebsorte Chardonnay, eine der international führenden Weißweinsorten. Ihre Ursprünge liegen im Burgund, wo sie aus einer natürlichen Kreuzung

zwischen einer Burgundersorte und dem Weißen Heunisch entstanden ist. Hierzulande erfreut sich die Sorte zunehmender Beliebtheit und nimmt mit exakt 2.222 Hektar zwischenzeitlich zwei Prozent der deutschen Rebfläche ein. Ihre Aromen von exotische Früchte, Melonen, Stachelbeere oder Grapefruit lassen sie sowohl im Edeltank als auch im Fass ausgebaut zu einem tollen Essenspartner werden – zu Fisch und Meeresfrüchten ebenso wie zu weißem Fleisch und Gemüse aller Art.

Auxerrois

Eine bemerkenswerte Rarität ist der Auxerrois, ebenfalls eine spontane Kreuzung aus einer Burgundersorte und Weißem Heunisch. Die Sorte ist sehr alt. Wie der Name schon sagt, stammt sie wahrscheinlich aus der Nähe des burgundischen Auxerre. Hugenotten nahmen die Rebe mit, als sie im 16. und 17. Jahrhundert aus Frankreich vertrieben wurden und pflanzten sie in ihren neuen Heimatorten an. Man findet die Sorte besonders häufig im nördlichen Baden (Kraichgau), aber auch in Rheinhessen und in der Pfalz. Die Rebe bringt saftige, leichtfüßige, erfrischende Weine hervor, die nach Birne und Zitrusfrüchten duften und wie die ganze große Burgunderfamilie herrlich zum Essen harmonieren, zu leichten Häppchen etwa oder zu zartem Gemüse. Auch Sekt wird aus Auxerrois gerne hergestellt – die besondere Eignung dazu hat er mit den klassischen Burgundersorten gemeinsam.

Eine große Familie – Burgundersorten in Deutschland

Die Rebflächen aller Burgundersorten belaufen sich zusammen auf 29.735 Hektar (Stand:2019) und machen damit fast **ein Drittel** der gesamten deutschen Weinbergsflächen aus.

Spätburgunder	11.717 Hektar
Grauburgunder	7.069 Hektar
Weißburgunder	5.747 Hektar
Schwarzriesling	1.859 Hektar
Chardonnay	2.222 Hektar
St. Laurent	610 Hektar
Frühburgunder	237 Hektar
Auxerrois	274 Hektar