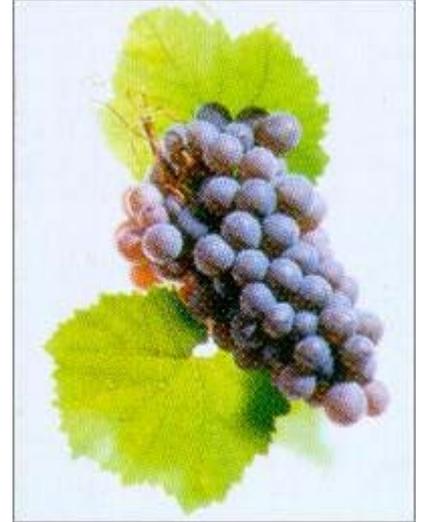


Grauer Burgunder

Grauer Burgunder: Der Ruländer hat ein neues Format erreicht
Grauburgunder werden meist trocken, mittelkräftig und etwas säurebetont, Ruländer dagegen häufig als gehaltvolle Weine mit betonter Süße angeboten.

Von Burgund gelangte er in die Schweiz und nach Ungarn und vermutlich von dort im 14. Jahrhundert in unsere Regionen. Die französische Bezeichnung Pinot geht auf das französische "pin" (Kiefer) zurück und beschreibt die an Kieferzapfen erinnernde Traubenform. Die Bezeichnung Ruländer geht auf den Kaufmann Johann Ruland zurück, der 1711 im pfälzischen Städtchen Speyer in einem Garten die (ihm unbekannt) Burgunderreben vorfand und vermehrte. Die hohe Qualität der Weine überzeugte die Winzer wohl schon im 19. Jahrhundert; stolz gaben sie der Sorte regional unterschiedliche Namen, die zwischenzeitlich verschwunden sind. "Ruländer" ist der Name, unter dem die Rebsorte klassifiziert ist, "Grauer Burgunder" und "Grauburgunder" sind die für deutsche Weine dieser Sorte zulässigen Synonyme.



Bedeutung

Den Grauen Burgunder treffen wir heute nicht nur in Mitteleuropa, sondern auch in Übersee an. In Deutschland hat der Graue Burgunder wieder zunehmend an Bedeutung gewonnen. Zur Zeit sind gut 4.400 ha - das entspricht 4 % der deutschen Rebfläche - mit dieser Sorte bestockt. Früher wurde der Graue Burgunder meist mit dem Synonym "Ruländer" bezeichnet. Dies waren aber meist süße und gehaltvolle Weine, während hingegen der Graue Burgunder nunmehr vorwiegend trocken ausgebaut wird. Insbesondere die badischen Winzer widmen dem Grauburgunder mehr als 10 % ihrer Anbauflächen. So kommen etwa 1.650 Hektar zusammen. Die Pfälzer steuern ebenso wie die Rheinhessen jeweils mehr als 1.000 Hektar bei, die Nahewinzer etwa 200. In neun von dreizehn deutschen Anbaugebieten zählt der Grauburgunder zu den "Classic"-Rebsorten.

Anbau

Grauburgunder liefert recht gute Erträge und, wenn gewollt, hohe Mostgewichte. Die Dichtbeerigkeit erleichtert den Botrytisbefall zur Erzeugung edelsüßer Weine. Die Sorte ist wenig krankheitsanfällig und kaum frostempfindlich. Sie gedeiht besonders gut auf Lößterrassen, aber auch auf Kalkboden und steinigem Untergründen. Lehmgige Böden sind weniger geeignet. Ertragsreduzierungen und effizientes Ausdünnen des Behangs sind gut möglich und werden vielfach praktiziert.

Ausbau/Geschmack

Der Grauburgunder wird gerne im Stahltank, im großen Holzfass, aber auch im Barrique mit biologischem Säureabbau ausgebaut. Grauburgunder werden meist trocken, mittelkräftig und etwas säurebetont, Ruländer dagegen häufig als gehaltvolle Weine mit betonter Süße angeboten. Je nach Ausbaumethode und Qualitätsstufe ist das Farbbild blassgelb, goldgelb oder gar bernsteinfarben. Zugeordnet werden dem Grauburgunder insbesondere Duftaromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtige Aromen, die an Birne, Trockenobst und Rosinen, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern. Daneben treten aber auch vegetative Noten von grünen Bohnen oder Paprikaschoten auf.

Genuss

Ein junger, leichter, trockener bis halbtrockener Grauburgunder ist als Sommerwein gut geeignet. Trockene Kabinettweine und Spätlesen harmonieren gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse. Barriqueweine zu intensiv schmeckenden Lammgerichten und leichten Wildgerichten, etwa Wildgeflügel oder Reh. Fruchtig-süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen passen besonders gut zu fettreichem Edelpilzkäse und zu Desserts mit Honig, Mandeln oder Marzipan.