

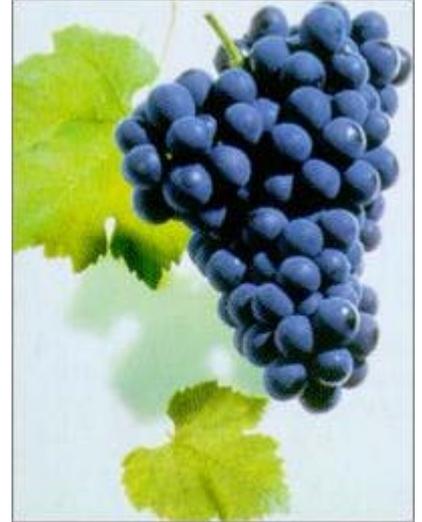
Spätburgunder

Klassiker für gehobene Ansprüche

Was der Riesling qualitativ für die Weißweine bedeutet, verkörpert der Spätburgunder oder Pinot Noir unter den Rotweinen: Weine für gehobene Ansprüche.

Geschichte

Die Rebsorte Spätburgunder oder Pinot Noir zählt zur Burgunderfamilie. Diese gehört wohl zu den frühesten aus den Wildreben im westlichen Mitteleuropa ausgelesenen Sorten. Karl der Dicke brachte die Sorte 884 an den Bodensee. Im 13. Jahrhundert wurde sie im Rheingau gepflanzt. Im 16. Jahrhundert stand sie vermutlich auch in der Pfalz. Im 18. Jahrhundert soll die Sorte aus dem Burgund an die Ahr gebracht worden sein. Einen Aufschwung erfuhr die Sorte vor 150 Jahren mit der Ausweitung der Sektproduktion, für die man reine Burgunderweinberge anpflanzte. Als Synonyme werden die Begriffe "Pinot Noir" und in Teilen Badens "Klevner" benutzt.



Bedeutung

In Deutschland sind rund 11.800 Hektar Rebfläche mit der Sorte Spätburgunder bestockt, das entspricht einem Anteil von mehr als zehn Prozent an der Gesamtrebfläche. Winzer und Verbraucher favorisieren die Sorte zunehmend. Seit Beginn der 90er Jahre wuchs die Spätburgunderfläche um mehr als 3.000 Hektar an. Die meisten Reben dieser Sorte stehen in Baden (fast 5.900 Hektar) - mit einem Schwerpunkt am Kaiserstuhl - und in der Pfalz (fast 1.600 Hektar). Daneben zählen Rheinhessen und Württemberg mit ebenfalls mehr als 1.200 Hektar sowie der Rheingau (400 ha) und die Ahr mit mehr als 300 Hektar zu den wichtigen Anbaugebieten für Spätburgunder. In zehn Anbaugebieten zählt er zu den Classic-Rebsorten.

Anbau

Die edle und sehr alte Sorte verlangt viel Sorgfalt und stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. Am besten gedeiht sie in sogenannten Rieslinglagen, also besten Lagen. Sind die Wuchsbedingungen gut, läuft sie zur Hochform auf und lohnt die Mühe mit den schönsten Rotweinen der Welt.

Ausbau/Geschmack

Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein ausgebaut, teilweise auch mit einer gewissen Restsüße. Hin und wieder findet man auch Roséweine vom Spätburgunder und auch Sekt. Werden die Trauben nach der Lese sofort abgepresst, so lässt sich aus dem hellen Saft ein "Blanc de Noirs", ein Weißwein aus dunklen Trauben herstellen. Höhere Qualitäten bauen viele Produzenten auch im Barriquefass aus.

Genuss

Spätburgunderweine schmecken vollmundig und samtig und haben ein fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel. Der typische Spätburgunder hat einen leicht süßlichen Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Bei Barriqueweinen kommen Vanille-Zimt-Anklänge hinzu. Man unterscheidet den klassischen und den modernen Typ. Traditionell wurden die besten Spätburgunder aus hochreifen Trauben gewonnen, waren nicht sehr farbintensiv, mild, gerbstoffarm und von roströter Farbe. Neben diesem klassischen Typ gewinnt der moderne Spätburgunder mit kräftigem Rot, mehr Gerbstoff, weniger Säure und häufig kurzer Lagerung im kleinen Eichenfass immer mehr an Bedeutung.

Spätburgunder Rotweine sind ideal für die kühlere Jahreszeit. Man trinkt sie chambriert auf 16 bis 18 Grad. Kräftige Varianten begleiten am besten Braten oder Wild oder auch eine Käseplatte. Weißherbst gefällt zu Vorspeisen und weißem Fleisch, in Auslesequalität auch als Aperitif.