

GRAUER BURGUNDER

Werden meist trocken, mittelkräftig und etwas säurebetont angeboten.

Bedeutung:

Man trifft ihn heute nicht nur in Mitteleuropa, sondern auch in Übersee an. In Deutschland hat er wieder zunehmend an Gewicht gewonnen. Zur Zeit sind ca. 4% der deutschen Rebfläche damit bestockt. Die badischen Winzer widmen ihm 10% der Anbaufläche (1650 ha), die rheinhessischen Winzer ca. 1000 ha. In 9 von 10 der deutschen Anbaugebiete zählt der Grauburgunder zu den „Classic“-Rebsorten.

Anbau:

Der Grauburgunder ist sehr ertragreich und liefert, wenn gewollt, hohe Mostgewichte. Die Sorte ist wenig krankheitsanfällig und kaum frostempfindlich. Auf Lößterrassen(Kaiserstuhl), Kalkböden und steinigem Untergrund gedeiht er besonders gut. Lehmige Böden sind weniger geeignet.

Ausbau/Geschmack:

Der Grauburgunder wird in allen Gefäßen ausgebaut. Im Barrique zum biologischen Säureabbau. Das Farbbild reicht von blassgelb bis bernsteinfarben. Die Duftaromen erinnern an grüne Nüsse, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtige Aromen. Es können aber auch vegetative Noten von grünen Bohnen oder Paprikaschoten auftreten.

Genuss:

Ein junger, leichter Grauburgunder ist als Sommerwein bestens geeignet. Trockene Kabinettweine und Spätlesen harmonieren sehr gut mit Meersfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse.

Unsere Lieferanten:

Weingut Eppelmann, Stackeden