

SPÄTBURGUNDER

Was der Riesling für den Weißwein bedeutet, ist der Spätburgunder für den Rotwein: ein Wein für gehobene Ansprüche.

Bedeutung:

In Deutschland sind rund 11800 ha Anbaufläche mit Spätburgunder bestockt. Das sind mehr als 10% der gesamten Anbaufläche. Die meisten Reben stehen in Baden und in der Pfalz. Auch Rheinhessen und Württemberg zählen zu den wichtigen Anbaugebieten. In zehn Anbaugebieten zählt er zu den „Classic“-Rebsorten.

Anbau:

Diese alte und edle Sorte verlangt viel Sorgfalt und stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. In sogenannten „Rieslinglagen“ also besten Lagen gedeiht er am besten. Sind die Wachstumsbedingungen gut läuft er zur Hochform auf und belohnt die Winzer mit den schönsten Rotweinen der Welt.

Ausbau/Geschmack:

Vorwiegend erfolgt ein trockener Ausbau. Hin und wieder auch Roséweine und Sekt. Werden die Trauben schon nach der Lese ausgepresst, so lässt sich aus dem hellen Saft ein „Blanc de Noir“ herstellen, ein Weißwein aus dunklen Trauben.

Genuss:

Ideal, wie andere kräftige Rotweine, für die kalte Jahreszeit. Er passt zu kräftigem Braten, Wild oder Käse. Spätburgunder schmecken vollmundig und samtig. Sie haben ein fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel mit einem leichten Duft von roten Früchten.

Unsere Lieferanten:

Weingut Eppelmann, Stackeden
Pfaffenweiler Weinhaus, Pfaffenweiler
Winzergenossenschaft Gengenbach, Gengenbach