

WEIßER BURGUNDER

Elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine, aber auch leichte Sommerweine.

Bedeutung:

Nicht nur in unseren Landen, sondern auch bei unseren Nachbarn ist der Weißburgunder vertreten. Pinot Blanc in Frankreich, Pinot Bianco in Italien. Die deutschen Winzer entdecken immer mehr den Wert dieser eleganten Rebsorte. Ca. 3% der deutschen Anbaufläche ist mit diesem Wein bestockt. Er gedeiht überall dort, wo es für den Riesling schon zu heiß ist. Baden gilt mit über 1100 ha als Hochburg des Weißburgunders.

Anbau:

Die Ansprüche sind hoch: er bevorzugt warme, möglichst tiefgründige und kräftige Böden, sowie trocken-warme Lagen. Die Sorte bereitet im Anbau wenig Probleme und kann durch seine lange Reifezeit hohe Mostgewichte erreichen.

Ausbau/Geschmack:

Er präsentiert sich im Glas blass- bis hellgelb, im Duft eher etwas verhalten. Typisch ist sein nussiges Aroma. Trocken ausgebaut passt er zu vielen Speisen. Im Spät- und Auslesebereich werden auch Barriquefässer zum Ausbau benutzt. Auch sind erfrischende Weißburgundersekte verfügbar.

Genuss:

Nicht übertrieben alkoholreich besitzt der Weißburgunder ein dezentes Aroma, das häufig an grüne Nüsse, Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchte und frische Ananas erinnert. Mäßiger Körper und eine angenehme, erfrischende Säure zeichnen ihn als vielseitig verwendbaren Menüwein aus. Er ist gut geeignet zu Meersfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel. Oder einfach als gut gekühlten Terrassenwein.

Unsere Lieferanten:

Pfaffenweiler Weinhaus, Pfaffenweiler