



*Mit
Natalie Lumpp*

Die Badenerin hat als Sommelière in renommierten Restaurants wie der Traube Tonbach in Baiersbronn den Gästen die besten Tropfen empfohlen und kredenzt. Heute ist sie als freie Weinberaterin tätig, sie schreibt Kolumnen und gibt ihr Wissen als Weinexpertin auch im Fernsehen weiter – und in **Mein Ländle**.

Von wegen

farbtlos

.....
Trendsetter Weißburgunder
.....



Stoffig-mineralische Weißburgunder sind die Leidenschaft von Christian Dautel (rechts). Seine Reben gedeihen auf Muschelkalk und Keuperformationen um Bönningheim (oben).



Vor Jahren waren Rosé und Grauburgunder nur bei Weinkennern selbstverständlich. Heute sind sie aus keinem Haushalt mehr wegzudenken. Jetzt bekommen sie Konkurrenz: von einem jüngeren Bruder, der alles andere als blass daherkommt.

Ganz ehrlich? Ich persönlich wundere mich, dass der Weißburgunder erst jetzt im Kommen ist! Er ist eine wunderbare Rebsorte, bringt er doch elegante florale Weine mit Schmelz hervor. Verglichen mit dem Grauburgunder besitzt der Weißburgunder die feinere Säurestruktur. Also alles, was ich mir von einem guten Weißwein wünsche.

Es gibt ihn als leichte Variante für jeden Tag, aber auch im Barrique gereift oder als Großes Gewächs, gedacht als Essensbegleiter. Aus ihm kann man Sekt machen und leichte, mittelkräftige oder schwere Weine. Man kann ihn sogar als Süßwein reifen lassen. Spitzenwinzer

Joachim Heger aus Ihringen schwärmt von diesem „Alleskönner“ und ist überzeugt, dass in naher Zukunft durchaus noch mehr Augenmerk auf Weißburgunder und Chardonnay gelegt wird. Früher gab es am Kaiserstuhl wirklich große Mengen an Silvaner. Die wurden nach und nach durch vorwiegend Weiß- und Grauburgunder ersetzt.

Heimlicher Star

International ist der Weißburgunder aber noch nicht so häufig anzutreffen. Mit seiner langen Reifezeit und seiner Vorliebe für eher kühles Klima findet er ideale Bedingungen in Deutschland – vorzugsweise in Baden-Württemberg,

aber natürlich auch in der Pfalz, an der Nahe und in der Saale-Unstrut-Region.

Warum wird er noch so unterschätzt? Weil er seit jeher im Schatten des viel berühmteren Chardonnay steht. Die beiden Rebsorten gleichen sich in vielerlei Hinsicht; vor allem im Weinberg. Geschmacklich kommt der Weißburgunder oft etwas feiner und eleganter daher. Aber beide haben den Vorteil der dickeren Beerenschalen, sodass sie auch in schwierigeren, feuchten Herbstern relativ lange stabil und gesund bleiben. Als Ende der 1990er-Jahre viele Winzer in Baden verbotenerweise schon Chardonnay gepflanzt hatten, wurde der offiziell als Weißburgunder verkauft (die

Profis wussten Bescheid). Der Fachmann unterscheidet die beiden Burgundersorten im Wengert an den Blättern: Bei denen des Weißburgunders begrenzt die Stielbucht das Blattgewebe. Beim Chardonnay hingegen überlappt das Blatt die Stielbucht.

Ein Wein, viele Namen

Wie der Name schon sagt, kommt er aus dem Burgund. Aber nur in manchen Rebbergen in der französischen Weinregion findet man heute noch vereinzelt Weißburgunder zwischen den Chardonnay-Reben. Weil Experten inzwischen den gentechnischen Fingerabdruck entnehmen können, ist bewiesen, dass ganz am Anfang der Spätburgun-

der stand. Er ist aber sehr mutationsfreudig. So entstand im Mittelalter der Grauburgunder. Im 19. Jahrhundert gab's dann eine weitere Mutation, den „Weißen Burgunder“. Von dem wiederum existieren ganz unterschiedliche Varianten. Der echte „Pinot blanc“, wie er in Frankreich heißt, bringt wenig Ertrag, dafür aber sehr hochwertige Weine. Im Elsass hingegen pflanzen die Winzer eher den „Gros Pinot blanc“; der höheren Ernte entsprechend wird er dort eher als einfacher Schoppenwein betrachtet. Eine weitere Variante vom Weißburgunder wird zwei Wochen früher reif als andere. Manche Winzer schätzen das, da so nicht alle Trauben zur gleichen Zeit in den Keller kommen und das die Erntezeit etwas entzerrt.

Gerade im Elsass wird der Weißburgunder manchmal Clevner oder Klevner genannt. Das sorgt insofern für Verwirrung, als es auch einen „Klevener de Heiligenstein“ gibt, der wiederum aus der Savagnin-Traube stammt, einer Spielart des Traminers. Und auch in Baden steht die Bezeichnung Klevner für Traminer-Weine. Um das Durcheinander perfekt zu machen, versteht man in

Württemberg unter dem Clevner einen Rotwein, der wiederum eine frühreifende Spielart des Spätburgunders ist. Das Ganze ist unübersichtlich.

In Italien findet man wieder ganz andere Bezeichnungen. Der „Pinot bianco“ wächst fast nur im Norden, vor allem in Südtirol. In Eppan wurde sogar eigens ein Symposium für ihn eingerichtet: „Spatium Pinot Blanc“. Winzer aus der ganzen Welt kommen, diskutieren und probieren rund um diese eine Sorte. (Das nächste Symposium in Eppan ist übrigens für das Jahr 2021 geplant.) Viel Potenzial zeigt der Weißburgunder auch in Luxemburg, Österreich und in der Schweiz, aber auch in Slowenien und Kroatien weiß man ihn zu schätzen. Mit einer Anbaufläche von 4500 Hektar verzeichnet der Weißburgunder in Deutschland aber immer noch die größte Bedeutung. Bleibt zu hoffen, dass er sich etabliert. Verdient hätte er es. Und meine Weißburgunder-Liebhaber aus dem Ländle kann ich Ihnen nur wärmstens ans Herz legen. 🍷

Text: Natalie Lumpp, Fotos: Fotolia (3), Weingut Dautel (3), Weingut Rainer Schlumberger (3), Weingut Franz Keller (2), Weingut Zipf (2), Weingut Köbelin (1)



Mitten in den Löwensteiner Bergen liegt das Weingut Zipf, in dem, im doppelten Wortsinn, ein ausgezeichnete Weißburgunder produziert wird.



Aktuelle Favoriten aus dem Ländle

2018er Weißburgunder Kabinett trocken

Weingut Rainer Schlumberger
in Sulzburg-Laufen



Der hellgold leuchtende Wein wirkt im Duft sehr zart, an Zitrusfrüchte wie Orangen erinnernd. Dann entwickelt er sich immer floraler, wie ein Strauß Lilien. Er wirkt sehr klar und präzise, auch am Gaumen. Sein Burgunder-Schmelz verleiht ihm Charme, und er bleibt lange im Nachhall.

2017er Oberbergener Pulverbuck Weißburgunder trocken, Erste Lage

Weingut Franz Keller
in Vogtsburg-Oberbergen

Goldgelb funkelt er im Glas und macht mit seiner mineralischen Art sofort Appetit. Sein vielschichtiger Duft erinnert an Sandelholz, Orangen und Lindenblüten. Im Mund dringt dann die Mineralität durch. Sie lässt die gewaltige Substanz schlank und finessenreich werden. Im langen Nachhall schimmern geröstete Mokkabohnen durch. Ein wirklich großer und anspruchsvoller Wein!



In sattem, kräftigem Gold leuchtet dieser Weißburgunder und verführt mit seinem Schmelz und der cremigen Art. Zuerst erinnert er an geröstete Haselnüsse und geröstete Mokkabohnen. Dann gesellen sich kräuter-nahe Aromen hinzu wie Thymian und Kräuterbonbons. Im Mund spürt man seine Spannung und die mächtige, muskulöse Art. Er bleibt ewig im Nachhall!

2017er Weißburgunder -S- trocken

Weingut Dautel in Bönningheim

Der Burgunder zeigt ein helles Gold, und schon beim Hineinriechen ins Glas strömt einem förmlich das Terroir entgegen. Der enorm konzentrierte Wein erinnert an reife Birnen, Aprikosen, Vanille und Thymian. Am Gaumen besitzt er viel Tiefe, präsentiert sich kraftvoll-muskulös und bietet uns im Nachhall tropische Früchte wie etwa Papaya. Auf die Spitze treiben kann man das Genusserebnis, wenn man ihn etwa zu einem gebratenen oder gegrillten Kalbskotelett trinkt.



2018er Weißer Burgunder *** trocken

Weingut Zipf in Löwenstein



2018er Weißer Burgunder „Lösswand“ *** trocken

Weingut Köbelin in Eichstetten

Er leuchtet in kräftigem Hellgold und präsentiert schon im Duft seine Mineralität, unterstützt von feinem Holz. Er erinnert an Walnüsse und Kokos. Am Gaumen zeigt er seine Muskeln und eine kraftvolle Art. Der etwas höhere Alkohol wird gut verarbeitet und gibt ihm einen langen Nachhall.

