

Tief im Bergkeller reifen im Weingut Salwey die Grauburgunder – auch die Sieger der Falstaff Trophy.

VON WEGEN GRAU!

Grauburgunder liegt im Trend – die Weine verfügen über Fülle im Geschmack, ohne darüber breit zu werden, und sie sind ausgesprochen vielseitige Speisenbegleiter. Und die Sorte scheint hierzulande auch ein Gewinner der Erderwärmung zu sein.

TEXT UND NOTIZEN ULRICH SAUTTER

Foto: Helmuth Saham

Grau ist alle Theorie, lässt Goethe seinen Mephistopheles im »Faust« sagen. Doch beim Grauen Burgunder lässt sich kein Gegensatz zur sinnesfrohen

Lebenspraxis konstruieren. »Grau« heißt dieser Burgunder nur darum, weil der französische Name der Rebsorte Pinot Gris lautet – und »gris« in der Sprache der Rebekundler eine matte, rosatönige Bronzefarbe bezeichnet. Eine Farbe, wie sie eben die Beeren der rosafarbenen Pinot-Spielart aufweisen.

Die Färbung der Beerenschale bedingt auch, dass sich aus dem Grauburgunder mit längerem Maischekontakt ein mehr oder minder gefärbter Wein erzeugen lässt, irgendwo zwischen einem hellen Goldton mit rötlichem Schimmer, pastellfarbenem Lachsrosa und leuchtend hellem Ziegelrot.

Viele der Top-Weine in unserer Trophy sind mit Maischekontakt bereitet. Dabei entsteht in der Regel ein gewisser Tanningehalt. Gerade wenn der betreffende Wein eine etwas korpulentere Statur besitzt, entsteht durch die Stoffigkeit ein spannender Kontrast, der ihm seine Schwere nimmt.

In der Finalverkostung konnte sich die Jury dieses Jahr nicht zwischen zwei Weinen entscheiden. Daher geht die Grauburgunder Trophy 2020 gleichberechtigt an zwei Weine. Beide stammen jedoch aus ein und demselben Betrieb: von Konrad Salwey aus Oberrotweil am Kaiserstuhl. Salwey gelingt es, Grauburgunder mit ungemein straffer Bündelung zu erzeugen, fernab von Ruländerhafter Opulenz und sehr nahe an der Kernkompetenz aller Burgundersorten, an mineralischem Ausdruck und Eleganz. Dabei zeigt das Eichberg GG die Sorte dicht und bissig mit sehr präsenten »steinigen« Aromen, die das Vulkangestein des inneren Kaiserstuhls und seine Verwitterungsprodukte wiedergeben. Der andere Sieger, das Große Gewächs aus der Lage Henkenberg, ist in einem etwas großzügigeren Stil gehalten, bleibt aber ebenfalls griffig, mineralisch und saftig.

Platz drei geht an das Weingut Clauß aus Nack. Anders als die Siegerweine, die aus dem eher kühlen Jahrgang 2017 stammen, hat das Weingut vom Hochrhein den warmen Jahrgang 2018 genützt, um einen Wein mit Kraft und Tiefgang zu erzeugen, der sowohl die Reife des Jahrgangs als auch die Frische der Höhenlage auf 450 Metern ins Glas bringt. Wenn er so schmeckt, ist er alles andere als grau, der Grauburgunder. >

1.

PLATZ
EX AEUO

2017 HENKENBERG
GRAUBURGUNDER GG, WEINGUT
SALWEY, OBERROTWEIL
Beerig in den Aromen, stoffig und
großzügig am Gaumen.

2017 EICHBERG
GRAUBURGUNDER GG, WEINGUT
SALWEY, OBERROTWEIL
Tuftig im Duft und von nachgerade
bissiger Dichte.





1658



CHRISTIAN BAMBERGER

fließend, gut eingebundene Säure, ein molliger Grauburgunder, der Saftigkeit und Schmelz zusammenführt.

weingut-brn.de
€ 15,-

● **2018 Vulkangestein Grauburgunder trocken, Weingut Christian Bamberger – Steinhardter Hof, Bad Sobernheim-Steinhardt**

Karamellbonbon und Charentais-Melone, duftig und beginnend reif. Im Mund sehr trocken, knackige Säure, verdichtete Phenole, präsent taktile Mineralität, viel Spannung, noch sehr jung, gutes Potenzial.
cb-wein.de, € 15,-

● **2019 Réserve Grauburgunder trocken, Weingut Manz, Weinolsheim**

Etwas Holz und Hefe, gelbfruchtige Noten, Pfirsich, Macadamianuss und ganz leichte Obertöne von Blütenhonig. Seidig am Gaumen, reif und rund, sehr feine Phenole, kräftiger Alkohol, derzeit noch sehr verschlossen, aber bereits lang – und mit der Perspektive auf Schmelz und eine gezügeltere Form der Opulenz.
manz-weinolsheim.de
€ 16,50

90

● **2019 Grauer Burgunder S trocken Weingut Fleischmann, Gau-Algesheim**

Ein beeriger, sehr klarer Sortentyp. Reich duftend, auch nach türkischem Honig und Birne. Im Mund frisch und leicht spritzig, aber auch gehaltvoll mit stattlichem Körper, mit schönem Süße-Säure-Spiel und einer reichen, lang anhaltenden Gaumenfrucht.
fleischmann-weine.de
€ 6,40

● **2019 Grauer Burgunder Weingut Brenneisen, Egringen**

Jodig im Duft, Austernschale, am Gaumen stoffig und geradeaus gebaut, reife Säure, ganz klassische, ungekünstelte Proportionen, eine feine Beerenfrucht im Abgang, subtil und authentisch, superber Wert.
weingut-brenneisen.de, € 8,-

● **2018 Abendglut Grauburgunder trocken, Weingut Sterneisen Remshalden**

Hellgolden in der Farbe. Eine würzige Spontangärungsnote, Ajax, balsamische Noten, Piment und Pfeffer, jodige Untertöne.



ne. Im Mund mit mürben Phenolen, ein weit gefasster Körper, reife Säure, gute Dichte, eigenständig und eigenwillig, aber in einem kultivierten Stil, hefewürzige Aromen.
weingut-sterneisen.de
€ 8,90

● **2019 Nierstein Grauburgunder trocken, Weingut Fritz Ekkehard Huff, Nierstein**

Orangenkonfitüre und Apfelschale, Heidelbeere und ein steiniger Unterton, der daran erinnert, dass die Trauben am Roten Hang gewachsen sind. Im Mund geradeaus gebaut, saftig mit prägnantem Säurenerv, fast schon schlank. Aber auch lang und mit einer schönen Geschmeidigkeit zuletzt. Vielseitiger Speisenbegleiter.
weingut-huff.de
€ 9,20

● **2018 Appenhofener Steingebiss Grauburgunder trocken, Gut von Beiden – Jochen Laqué und Philipp Müller GbR, Kleinfischlingen**

Hellgolden. Etwas Holz im Duft. Dahinter Gelbfrucht. Aprikose. Im Mund mit lebendiger Säure und einem stattlichen, aber auch kompakten Körperbau, hohe Präsenz

in der Gaumenmitte, reife, beerige Gaumenfrucht. Gute Dichte und eine ausgewogene Art.
gutvonbeiden.com, € 9,26

● **2019 Winzenheimer Rosenheck Grauburgunder Spaetlese trocken, Reichsgraf von Plettenberg Bad Kreuznach**

Eine üppige, süße Frucht im Duft, türkischer Honig, Cassata, im Mund mit gutem, kräftigem Spätlese-Körper, feingliedrige Säure, etwas dichter als mittelgewichtig, ein frischer und zugleich recht reichhaltiger Sortentyp, nicht zu süß abgestimmt, gute Länge.
weingutplettenberg.de, € 9,36

● **2019 Kalkstein Grauburgunder trocken, Weingut Manz, Weinolsheim**

Im Duft Aromen von pürierte Esskastanie und Heidehonig, im Mund krebend in der Textur, feine Phenole, reife Säure und ein Hauch von Extraktsüße, ein stattlicher, aber nicht breiter Körper, saftig unterlegt und frisch.
manz-weinolsheim.de, € 9,50

● **2019 Belemnit Grauburgunder trocken, Weingut Clauß, Nack**

Beerig und sehr klar in der Frucht, dazu frische Kräuternoten. Im Mund geschmeidig grundiert, mit zarten Phenolen gefüllt, lebendige Säure, straff und mineralisch, gehaltvoll, aber nicht opulent, recht trocken abgestimmt, ein ausgezeichneter Speisenbegleiter.
weingutclaus.de, € 9,80

● **2019 Meersburger Rieschen Grauburgunder trocken, Staatsweingut Meersburg, Meersburg**

Beerig im Duft, gut in der Klarheit, etwas feuchter Stein, Wiesenkräuter. Dicht und kernig am Gaumen, die geschmeidige Grundlage bleibt dezent im Hintergrund, ein frischer und zart mineralisch getönter Grauburgunder in der mittleren Gewichtsklasse.
staatsweingut-meersburg.de, € 10,-

● **2019 Herrenpfad Grauer Burgunder trocken Weingut Hof, Heuchelheim-Klingen**

Cremerfarben mit leicht rötlichem Schimmer. Intensiv rotbeerig im Duft, fast Pinot-Noir-artig, mit einem Hauch balsamischer Würze dabei. Im Mund stoffig, frisch und kompakt, festes Säuregerüst, körperreich, aber nicht breit, mineralisch getönt, pointierter Abklang.
weingut-joachim-hof.de, € 10,50

● **BIO 2019 Grauburgunder trocken Maibachfarm, Bad Neuenahr-Ahrweiler**

Kräuterwürzig im Duft, etwas Thymianhonig. Im Mund voll und saftig, sehr feine Phenole, reife Säure, guter substanzreicher Wein mit Länge, Balance – und Potenzial.
maibachfarm.de, € 11,-

● **BIO [dr] Grau Natur 33 2019**

Winzerhof Linder, Endingen am Kaiserstuhl
Eine leicht trübe Roséfarbe. Spontangärungsgeprägt im Duft, Hagebuttentee, Minze und Mandel. Im Mund mit geschmeidigem Ansatz, dann mit einer phenolischen Gaumenmitte, defensiv in der aromatischen Begleitung.
winzerhof-linder.de, € 11,90

● **2019 Exklusiv Grauer Burgunder trocken Weingut Tina Pfaffmann, Frankweiler**

Leicht buttrig im Duft, dazu reife pinotbeerige Noten, Heidelbeere, auch nussig; Cashewkerne. Füllig im Mund mit feinem süßsaurigen Spiel, weicher Fond, appetitliche

Gaumenfrucht, endet saftig und mit zarter Süße. Ein reifer, fruchttragender Sortentyp.
tina-pfaffmann.de, € 11,90

● **BIO 2019 Wiesenbronner Geißberg**

Grauer Burgunder trocken Weingut Roth, Wiesenbronn
Kräuterwürzig, frische Chili, mit Luft immer beeriger, auch Honigmelone. Im Mund ringen Süße und Säure um die Vorherrschaft, gute Proportion in einem mittelkräftigen, aber auch dichten Format. Eine Schicht zarter Phenole leitet in den Abklang.
weingut-roth.de
€ 12,50

● **2018 Himmelthal Grauer Burgunder trocken Weingut Lamberth, Ludwigshöhe**

Cremerfarben. Eine reife Beerenfrucht, sortentypisch und intensiv. Stoffig am Gaumen, festes Säurerückgrat, taktile mineralisch begleitet. Salzige-kalkige Noten. Eine Spur Süße. Ein vollmundiger, dichter Grauburgunder.
weingut-lamberth.de
€ 12,50

● **2019 Klostergarten Grauburgunder trocken**

Weingut Rummel, Hochstadt
Spontangärungsnoten. Etwas Kalk, Pfeffer. Keine plakative Grauburgunderfrucht. Jodig. Weitmaschige Phenole mittlerer Korngröße, feste, lang anhaltende Säure, ein stoffiger, auf Reifefähigkeit hin gebauter Wein.
weingut-rummel-hochstadt.de, € 14,-

● **OX 2019, Kuhn Weine am Tuniberg Freiburg im Breisgau**

Rosafarben und trüb. Etwas Apfelschale, hefige Noten. Erdbeere. Weich und geschmeidig am Gaumen, leichte Süße, ölig-viskos in der Gaumenmitte, seidige Phenole, reife Säure, pfeffrig, saftig. Ein origineller, sehr zugänglicher Orange.
kuhn-weine.de, € 18,-

● **2018 Edition A Achkarrer Schlossberg Grauer Burgunder trocken, Winzergenossenschaft Achkarren im Kaiserstuhl eG, Vogtsburg-Achkarren**

Hellgolden. Kräftiges Neuholz. Banane, Rosine, Aprikose, buttrige Töne. Im Mund mächtig, kraftvoller und etwas isoliert stehender Alkohol, konzentrierte Säure, eine Rosinen-Anmutung in Frucht und Extrakt, merklich holzaromatisch unterlegt.
achkarrerwein.com, € 24,-

● **2019 Tradition Grauer Burgunder trocken**

Wein & Sekthaus Alois KieferSankt Martin
Honigmelone, pürierte Esskastanie, geschmeidig und kraftvoll im Mund, zurückhaltende Süße, lebendiger Säurenerv, alkoholkräftig, aber durch die Säure und auch durch eine pointierte Stoffigkeit nicht breit wirkend.
aloiushof.de, Preis: k. A.

! **Weitere aktuell verkostete Weine unter falstaff.com/gb-trophy-20**

WEIN ALS PASSION

Traditionelle und einzigartige Genüsse vom Weingut Accornero aus dem Piemont.

Im Piemont, besser gesagt im Monferrato liegt das Weingut Accornero. Besitzer und Weinmacher ist Ermanno Accornero mit seiner Tochter Francesca. Die zwei passionierten Winzer haben sich auf die Wiederbelebung alter, fast vergessener autochthoner Rebsorten des Piemonts spezialisiert. Wo früher noch Cabernet Sauvignon angepflanzt wurde, werden heute mit Leidenschaft und Hingabe ausschließlich einheimische Rebsorten gezüchtet. Das familiäre Weingut Accornero kann aber noch mit einer ganzen Riege an seltenen heimischen Rebsorten aufwarten und unterstreicht somit den Entschluss, sich der Wiederbelebung anzunehmen. So wird hier die aromatische Rebsorte Malvasia di Casorzo angebaut, aus der ein frischer und spritziger Dessertwein namens Brigantino gekeltert wird. Oder der Viari, der aus der Rebe Ruche produziert wird, die an einen fruchtigen Nebbiolo erinnert. Doch die einzigarti-

ge Rebsorte Grignolino, die Ursorte des Piemonts, hat es Ermanno besonders angetan. Aus den feinen Grignolino-Trauben macht Ermanno einen sehr komplexen und tiefen Rotwein, den Bricco del Bosco Vigne Vecchie, der mit äußerster Sorgfalt und großem Ideenreichtum geboren wird.

INNOVATION UND MUT

So viel Innovation und Mut zu alten Rebsorten ermöglicht Ermanno und Francesca einen einzigartigen Zugang zu sehr speziellen Weinen, die fast schon als vergessen gegolten haben und eine effektive Revitalisierung des Ursprungs des Piemont erst möglich machen.

INFO

Bezugsquellen für Deutschland nennt:
Fischer & Trezza Import GmbH
Sowie durch Kontakt per Mail an:
info@fischer-trezza.de



Ermanno Accornero mit Tochter Francesca.

ADVERTORIAL Fotos: beigestellt

Fotos: beigestellt

MERLOT NAHE MERLOT NAHE
1ST WEISS. 1ST ROT. 1ST WEISS. 1ST ROT.

Probierpaket mit € 20,- Preisvorteil bestellen unter cb-wein.de

* „Sensation of freshness and youth – enjoy and have fun.“
0-Ton Sommelier-Weltmeister
Andreas Larsson