

**Probe zum Monatsbeginn:  
rote Burgunder**

Freitag, 5. April, 16 – 19 h  
Samstag, 6. April, 11 – 16 h

**Burgundisches  
Rotwein-Sortiment**

**Pfalz**

- Weingut Borell-Diehl  
2011 Spätburgunder tro - 6,90
- Weingut Bernhard Koch  
2011 Spätburgunder Holzfass - 7,90
- Weingut Philipp Kuhn  
2009 Spätburgunder tro. -12,50
- Weingut Porzelt  
2009 Spätburgunder tro. - 17,90  
„Muschelkalk“
- Weingut Theo Minges  
Spätburgunder Auslese tro.  
„ZE“ (Zinkelerde) - 23,-
- Weingut Gerhard Klein  
2009 Frühburgunder S - xxxx

- Weingut Gnägy  
2009 St. Laurent classic - 6,50

**Rheinhausen**

- Weingut Becker-Landgraf  
2010 Spätburgunder tro. 9,90  
Gau-Odernheimer
- 2011 Sankt Laurent tro.- 10,50  
Gau-Odernheimer
- Weingut Gröhl  
2009 Spätburgunder  
„Alte Reben“ - 9,90

**Ahr**

- Weingut Nelles  
2008 Spätburgunder tro.- 10,90  
2007 Spätburgunder „B“ - 22,90

**Mosel**

- Weingut Später-Veit  
2009 Spätburgunder tro.- 12,90

**Württemberg**

- Staatsweingut Weinsberg  
2010 Spätburgunder tro.- 7,50  
2010 Spätburgunder tro.„S“ - 15,90  
2010 Samtrot tro.- 9,50

**Baden**

- Winzer Alde Gott  
2010 Spätburgunder tro. - 7,50

**Österreich**

- Weingut Auer, Theremregiont  
2010 Blauburgunder - 10,90  
2008/10 St. Laurent - 10,90  
2009 Blauburg. Reserve -26,90  
2010 St. Laurent Reserve - 26,90

**Südtirol**

- Kellerei Andrian  
2010 Blauburgunder -11,50
- Weingut Falkenstein, Vinschgau  
2005 Blauburgunder - 17,90

**Burgund**

- Doudet-Naudin  
2005 Marsannay - 11,90
- Domaine Vaudoissey-Creusefond  
2003 Auxey-Duresses - 12,90
- Domaine Cauvard  
2009 Chorey-les-Beaune - 14,50

**Die Familie ist groß ...  
rote Burgunder**

Burgunder sind Weinklassiker. Kommen sie aus Burgund geraten Weinkenner ins Schwärmen. Sie loben Wärme, Finessenreichtum. Der Ruf bester Burgunder ist legendär, Sie sind Inbegriff von luxuriösem, barockem Weingenuss. Heute sind wir ein wenig kritischer. Wir wissen aus Erfahrung, dass sein Wohlgeschmack nicht immer garantiert ist, denn die Produktion ist recht zersplittert und nur beste Adressen bieten Beständigkeit. Allerdings hat das seinen Preis, hier trifft kleine Produktion auf weltweite, sehr zahlungskräftige Nachfrage.

Burgunder ist eine Sammelbezeichnung für eine Weinfamilie, die sich um die rote Rebsorte Pinot Noir (Spätburgunder) rankt. Dieser Pinot Noir stammt wahrscheinlich von einer Wildrebe, die im Norden Frankreichs nachgewiesen wurde und bereits unter den Römern angebaut worden sein soll. Der Pinot Noir neigt allerdings zur Mutation (dauerhafte Veränderung des Erbgutes). Es entstanden so nicht nur hunderte von Klonen des Pinot Noir (Grund für sehr unterschiedliche Weinqualität der Rebsorte), sondern auch Rebsorten, die man als eigenständig bezeichnen muss, bei den Rotweinen sind es: Saint Laurent, Schwarzriesling (Pinot Meunier), Frühburgunder und Samtrot.

**Pinot Noir / Spätburgunder** hat seine Heimat in Burgund. Als Rebsorte kühlerer Weinbauregionen hat sie ihre größte Verbreitung in deutschsprachigen Weinbauregionen und heißt dort Spätburgunder (Deutschland), Blauburgunder (Österreich), Pinot Nero (Italien).

Es ist eine feine Rebsorte, das gilt sowohl für die Farbe als auch für den Geschmack. Als Rebe eines eher kühleren Klimas ist ihre Vegetationsperiode lang, sodass sich feine Fruchtaromen herausbilden: Erdbeer- und Kirscharomen, kombiniert mit feinen Kräuter- und Lakritznoten. Sie saugt auch alle Besonderheiten in sich auf, besonders die der Böden, auf denen sie wächst.

Die Qualität des Pinot Noir ist schon genetisch bedingt sehr unterschiedlich. Es gibt hunderte von Klonen und die Rebzüchtung hat - gerade in Deutschland - lange Zeit Ertragsmenge vor Qualität gestellt. Nur kleinbeerige Trauben(-Klone) bringen gute Qualitäten.

**Frühburgunder** erreicht seine Reife ca. zwei Wochen früher als der Spätburgunder, daher sein Name. Seine Beeren sind kleiner als die des Spätburgunders, sodass sein Wein farblich dunkler, sein Körper samtiger, säureärmer und gehaltvoller ge-

rät als die seines Bruders. Das Aromenspektrum des Frühburgunders umfasst Kirsche, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Mokka und Himbeere, oft kombiniert mit Rauch. Der Anbau von Frühburgunder war in Deutschland fast zum Erliegen gekommen, bis man sich ab den 1970er Jahre für gezielte Vermehrung einsetzte (Verbreitung heute keine 300 ha).

**St. Laurent** (Sankt oder Saint Laurent) soll in Frankreich seine Heimat haben. Angebaut wird er aber inzwischen vor allem in Österreich und in Deutschland (800 ha), mit Schwerpunkt in Rheinhessen und der Pfalz. Interessanter Weise fühlt sich die Rebsorte da am wohlsten, wo auch der Spätburgunder beheimatet ist. Auch sonst gibt es Ähnlichkeiten bei der Frische, beim feinen Tannin. Allerdings verfügen St.Laurent-Weine über mehr Farbe und Kraft, das Aroma ist intensiv, mit Duft von Waldbeeren und vor allem von Schwarzkirschen. St. Laurent kann idealer Cuvée-Partner für tanninreichere Rebsorten sein (wie Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon).

**Wein des Monats April:**

**2011 Sankt Laurent**  
**Weingut Becker-Landgraf**  
**Rheinhausen**

Preis: € 10,50,  
im April 9,90



Volle Farbe, burgundisch kühle Eleganz, mit Wildkräutern und Weichselkirsche. Dicht, komplex mit viel Kraft, und Potential. In dieser Preisklasse haben wir niemals einen besseren Burgunder getrunken. Allein sein Duft versetzt uns in einen burgundischen Keller.

**Schwarzriesling** ist auch bekannt als Pinot Meunier. Diese Mutation aus dem Spätburgunder ist erkennbar an der intensiven, weißlich-silbriger schimmernden Blattbehaarung und den kleinbeerigen, sehr kompakten Trauben, die dem Riesling ähneln (daher der Name Schwarzriesling). Er stammt aus dem Burgund, wo er bereits vor über 400 Jahren nachzuweisen war. Größtes Renommee findet er in der Champagne, wo er häufig mit den Sorten Chardonnay und Pinot Noir ein Cuvée eingeht. In Deutschland liegt sein Anbau mit einer Fläche von etwas mehr als 2000 ha deutlich hinter dem des Spätburgunders. Die meisten Reben finden sich im Württembergischen, gefolgt von Baden und der Pfalz. Im Weingut Scherr wächst die Rebsorte (als Besonderheit) in einem kühlen Seitental auf Querterrassen von schwarzem Schiefer. Ergebnis sind Trauben langsamer, verzögerter Reife von perfekter, hocharomatischer und gesunder Qualität. Guter Schwarzriesling hat die Feinheit des Pinot Noir, kombiniert mit enormer Würze. Allerdings sind gute Schwarzrieslinge rar, weshalb sie häufig rest-süß angeboten werden.

**Samtrot** ist eine Mutation des Schwarzrieslings. Die Rebsorte wurde erst 1928 entdeckt und von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg vermehrt. Auch heute wird sie hauptsächlich im Heilbronner Raum (300 ha) angebaut. Sie ist gering im Ertrag, liefert aber Moste hoher Reife. Sie ist daher qualitativ dem Schwarzriesling (manche sagen sogar dem Spätburgunder) überlegen. Geschmacklich herrschen Kirsche und Erdbeere vor, bei sehr zurückhaltendem Tannin und geringer Säure.

**Wein des Monats April:**

**2011 Spätburgunder trocken**  
**- Holzfass -**  
**Weingut Bernhard Koch**  
**Südpfalz**



Preis: 8,40 €, im April 7,90

Dieser Wein wurde zeitlich vor dem feineren, säurebetonen, schrofferen 2010er Jahrgang auf den Markt gebracht. Er ist noch sehr jung und ein wenig wild, hat aber allerbeste Anlagen. Der Ausbau in (gebrauchten) Barriques ist noch schmeckbar, darüber hinaus ist er recht voll im Körper und hat eine schöne Kirschfrucht. Wir empfehlen, den Wein rechtzeitig zu öffnen (möglichst auch zu dekantieren). Das Preis-Leistungsverhältnis ist phänomenal. Übrigens ist das Weingut beim Gault Millau 2013, insbesondere wegen seiner Anstrengungen beim Spätburgunder, als Aufsteiger klassifiziert worden.