

Rebsorte des Jahres:

Ruländer alias Grauburgunder

Vor über 300 Jahren entdeckte der Kaufmann Seger Ruland in einem von ihm gekauften, verwilderten Garten in Speyer einige Reben mit hochreifen, leicht rötlich gefärbten Trauben. Er kelterte die Trauben und überließ den Most in einem kleinen Holzfass mitsamt Trub und Hefen sich selbst. Nach einem langen, kalten Winter probierte Ruland im Frühjahr seinen Wein: Er zeigte Fülle, mit deutlicher Restsüße. Ruland war begeistert. Der Kaufmann ließ sich die Rebe vermehren und verkaufte die Setzlinge unter dem Namen „Speierer“. Der Erfolg war groß, denn die Trauben überzeugten mit hoher Traubenreife und geringerer Säure. Der Anbau der Rebe verbreitete sich, vornehmlich in der Pfalz, Rheinhessen und in Baden. Die Obrigkeit förderte den Anbau, denn sie sicherte Einkommen und Steuern. Parallel wurde der Entdecker der Rebe geehrt, die Rebe hieß fortan Ruländer.

Später entdeckte man, dass die Rebe des Herrn Ruland bereits vorhanden war. Sie war von Burgund über Ungarn und von dort spätestens im 14. Jahrhundert

nach Baden und in das Elsass gekommen. Ruländer alias „Speierer“ ist identisch mit dem französischen Pinot Gris (italienisch Pinot Grigio) und entstammt einer burgundischen Mutation des Pinot Noir (Spätburgunder).

In Deutschland blieb es zunächst beim Namen Ruländer. Seine Weine waren in Deutschland bis in die 1980er Jahre ein Kassenschlager, als liebliche, barocke Weine. Als die liebliche Welle abebbte, schwächelte der Verkauf. Man kreierte daher einen neuen Weinstil für diese Rebsorte: Der Wein sollte trocken, weniger barock und frischer werden. Entsprechend wurden die Reben im Weinberg anders gepflegt und früher und selektiver gelesen, vor Erreichen der Überreife. Für diesen – in Deutschland für den Ruländer – neuen Weinstil erfand man den Namen Grauburgunder. Damit folgte man den Norditalianern, die schon längere Zeit mit frühzeitig gelesenen Trauben unter dem Namen Pinot Grigio Erfolge feierten. Nachdem viele Verbraucher, in Abkehr vom barocken Ruländer, sich zunächst für italienischen Pinot Grigio begeistert hatten, so stiegen sie nun kontinuierlich auf deutschen Weißwein und auch Grauburgunder um. Grund des Weinwandlers war sicherlich die engagierte Winzerszene in vielen deutschen Weinbaugebieten, vornehmlich der Pfalz und Rheinhessens. Der Erfolg des Grauburgunders hier liegt aber auch an dem ein wenig kühleren Klima, das den Weinen eine natürliche, lebendige Säure und Frische mitgibt. Das Klima lässt darüber hinaus die Trauben länger ausreifen und Rebsortencharakteristika treten so besser hervor. Mit dem gestiegenen Interesse hat sich der Anbau des Grauburgunders in Deutschland innerhalb von zehn Jahren verdoppelt. Seine Hochburgen sind Baden, Rheinhessen und die Pfalz, vornehmlich die Südpfalz.

Anders als in Deutschland liebt man im Elsass bis heute Pinot Gris mit einem intensiveren, von Überreife (Botrytis) geprägten Geschmack. Barocken, mehr oder weniger rest süßen Pinot Gris/Ruländer findet man heute auch noch bei uns, aber Herr Ruland wäre heute wohl vor allem vom Elsässer begeistert.

Probe zum Monatsbeginn:

Grauburgunder

Freitag, 6. September, 16–19 h
Samstag, 7. September, 11–16 h

Grauburgunder (Ruländer, frz. Pinot gris, ital. Pinot grigio) gilt als Weißwein-Rebsorte, obwohl die Haut der Beeren häufig rötlich bis graubläulich gefärbt ist. Grauburgunder-Wein leuchtet meistens in satten Goldgelb, manchmal sogar mit einem Rosé-Schimmer. Er verströmt wunderschöne Duftnoten, manchmal dezent nach Honig oder Mandeln. Im Geschmack ist Grauburgunder reich an Extrakt und Körper mit schwacher Säure und manchmal rauchigem Aroma. Seine Aromen erinnern an Melone, exotische Früchte (Banane, Ananas). Hinzu kommen Würzaromen.

Der trocken ausgebaute Grauburgunder passt hervorragend zu italienischer Pasta oder Meeresfrüchten, zu Fisch – auch mit Sahnesaucen, zu herzhaftem Lamm, Jungwild und gereiftem Käse. Zum Dessert gefallen edelsüße Ruländer.

Monatswein:
2012 Grauer Burgunder trocken
Weingut Hundemer
Selektion Julius in der Pfalz

Preis im September:
€ 6,90 (statt 7,90)

Ein typischer Grauburgunder, ausgewogen mit wunderbarer Frische.



Der Wein ist jung in seiner Entwicklung, er wurde erst im Juli gefüllt. Er ist ein Cuvée und ausschließlich für uns komponiert: Hier wurde eine kräftige, ein wenig zu alkoholreiche Spätlese (14% Alkohol) mit einer, auf Frische gelesenen Kabinett-Qualität vermählt. Ergebnis: 13,2%. Diesen Wein gibt es ausschließlich bei Julius Meimberg.

... und wieder eine Neuentdeckung aus der Südpfalz, aus Hainfeld:

Weingut Theodorus

Mancher – aus welchen Gründen auch immer – hatte uns abgeraten, beim Weingut Theodorus zu probieren. Wir taten es dennoch und waren begeistert. Thomas Lergenmüller (nicht zu verwechseln mit dem sehr großen Betrieb Werner Lergenmüller, auch Hainfeld) führt das seit 1778 bestehende Familienweingut seit 1996. Er hat Betriebswirtschaft und Weinbau gelernt und krepelte das Weingut um, ab 2005 mit einer Umstellung auf Bio (mit Zertifizierung 2011). Er bewirtschaftet heute fast 14 ha Weinparzellen in Hainfeld und den Nachbargemeinden Edesheim, Flemlingen, Burrweiler und Siebeldingen. Im Weinberg sind für Thomas Lergenmüller integrierter Pflanzenschutz, Begrünung und umweltschonende Arbeitsweisen selbstverständlich. Dazu gehören auch Maßnahmen wie die zielgenaue Düngung mit zertifiziertem, aufgearbeitetem Stallmist und Kompost, Steinmehl und Hornspänen, eine frühzeitige, konsequente Laubarbeit (mit Freilegen der Trauben, um die Traubenschale zu kräftigen) und das Umpflügen der Begrünung im Sommer, um den Reben den Wasserkonkurrenten zu nehmen. Die Reben sollen sich wohl fühlen, auch im heißen Sommer. Glück haben die Reben, die zusätzlich auf tiefgründigem, Wasser speicherndem Lehm-Löss stehen, wie der Grauburgunder aus dem Kirchenstück.

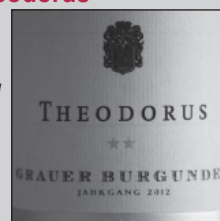
Außer bei Literweinen, werden fast alle Weine per Hand gelesen und bereits im Weinberg rigoros selektiert (unreife und faule Traubenteile werden weggeschnitten). Im Keller werden alle Trauben entrappt und auf 10/14°C heruntergekühlt. Nach einer Standzeit von einigen Stunden wird schonend gepresst; der Most klärt sich über Nacht durch absetzen lassen.

2012 Grauburgunder Spätlese trocken Weingut Theodorus

Preis im September € 7,90 (statt € 8,90)

Duft von Melone, Litschi, exotischen Früchten; Extrakt- und körperreich mit Hasel-/Walnuss- und Gewürznote, deutlich Schmelz mit süßlichem und feinbitterem Touch.

Wahrlich kein Leichtgewicht, ideal für kühlere Tage und gehaltvolles Essen, wie Fisch und Fleisch (Geflügel, Schwein, Lamm) mit sehr würzigen, durchaus scharfen, auch asiatischen, cremigen Saucen. Der Wein kommt aus einer Top-Lage für Grauburgunder, dem Hainfelder Kirchenstück, mit besonders mineralreichem, tiefgründigem Löss-Lehmboden. Der Grauburgunder wurde bei nicht zu niedrigen 18°C vergoren.



Hefen werden erst nach einer langsamen Erwärmung des Mostes auf eine nicht zu niedrige Temperatur von 16,5 bis 18°C zugesetzt (Spontangärung findet nur bei einigen Top-Weinen statt). Nach einer Gärzeit von drei Wochen verbleiben die Vollhefen bis Ende Februar im vergorenen Wein, um die Aromenvielfalt zu maximieren. Erst dann findet der erste Abstich statt; die Feinhefen werden den Weinen bis zur Abfüllung im Frühjahr gelassen (erhält die Frische).

Ergebnis sind ungestresste Weine. Die Frucht konnte sich wunderbar erhalten, die Weine sind sehr reintonig, sehr komplex und nachhaltig im Geschmack. Die Typizität der verschiedenen Weine kann sich bei Thomas Lergenmüller wunderbar herausbilden, die Lagenunterschiede sind herausgekitzelt.

Rheinhessen

Weingut Winter

2012 Grauburgunder tro. – 7,90

Südpfalz

Hainfeld

Weingut Glaser

2012 Grauburgunder classic – 6,90

Weingut Hundemer

2012 Grauburgunder tro. – 7,90

Selektion „Julius in der Pfalz“

Weingut Borell-Diehl

2012 Grauburgunder Kab. tro.

(Gutswein) – 5,90

2011 Grauburgunder „R“ tro.

(Barrique) – 10,90

Weingut Theodorus – NEU

2012 Grauburgunder tro. – 8,90

übrige Südpfalz

Weingut Theo Minges,

Flemlingen

2011 Grauburgunder Kab. tro.

(Gleisweiler) – 8,90

2011 Grauburgunder Spätl. tro.

Muschelkalk – 12,90

Mittelhardt

Weingut J.F. Ohler – NEU

2012 Grauburgunder tro. 9,90

Italien

Venetien/Lombardei

Az.Agr. Prendina

2011 Pinot Grigio – 6,50

Elsass

Domaine Schaezel

2011 Pinot Gris – 12,90

2005 Pinot Gris Grand Cru

Marckrain – 27,50