

Weißer Burgunder

Weißer Burgunder - leichter Sommerwein und idealer Menübegleiter
Elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine, aber auch leichte Sommerweine.

Der Blaue Burgunder (Pinot Noir) wird als Urform des Burgunders angesehen. Beim Grauburgunder handelt es sich um eine helle Knospenmutation des Blauen Spätburgunders, der Weiße Burgunder kann als Fortsetzung dieser Mutation über den Grauen Burgunder betrachtet werden. Bis zum Beginn der Traubenreife lassen sich diese drei echten Burgundersorten kaum unterscheiden, mit zunehmender Reife entwickeln sich die Ausprägung der Traubenfarbe und die Duft- und Geschmackskomponenten. Nachweislich bekannt ist der Pinot Blanc seit dem 14. Jahrhundert.

Bedeutung

Nicht nur hier zu Lande, sondern auch bei unseren Nachbarn ist der Weißburgunder vertreten. In Frankreich heißt die Sorte Pinot Blanc, in Italien Pinot Bianco, auch in Österreich, der Schweiz oder Slowenien ist die Sorte verbreitet. Die deutschen Winzer entdecken mehr und mehr den Wert dieser eleganten Rebsorte. 3.700 Hektar oder gut 3 Prozent der deutschen Rebfläche sind derzeit mit der Sorte bestockt, die überall dort gedeiht, wo es für den Riesling schon zu heiß ist. Seit mehreren Jahrzehnten beobachten wir einen stetigen Aufwärtstrend, eine Verdoppelung der Rebfläche innerhalb des letzten Jahrzehnts. Baden gilt mit mehr als 1.100 Hektar als eine Hochburg des Weißburgunders, ebenso die Pfalz mit mehr als 800 und Rheinhessen mit mehr als 700 Hektar. Erwähnenswerte Bedeutung besitzt der Weiße Burgunder auch an Nahe und Mosel (jeweils mehr als 200 ha).

Anbau

Auch die Ansprüche des Weißburgunders an Boden und Klima deuten auf die Verwandtschaft mit dem Spätburgunder hin. Diese Ansprüche sind hoch: bevorzugt werden warme, möglichst tiefgründige und kräftige Böden sowie exponierte, trocken-warme Lagen. Die Sorte bereitet im Anbau wenig Probleme und kann durch eine lange Reifezeit hohe Mostgewichte erreichen.

Ausbau/Geschmack

Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas blass- bis hellgelb, im Duft zart und verhalten. Typisch ist sein leicht nussiges Aroma. Trocken ausgebaut passt er mit mittlerem bis kräftigem Körper und einer feinrassigen Säure zu vielen Speisen. Im Spät- und Auslesebereich werden auch Barriquefässer zum Ausbau benutzt. Zudem sind edelsüße Weine und erfrischende Weißburgundersekte in begrenzter Anzahl verfügbar.

Genuss

Elegante Weißburgunder in der trockenen Geschmacksrichtung, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine. Neben leichten Sommerweinen finden sich kraftvolle Abfüllungen bis hin zur trockenen Auslese. Nicht übertrieben alkoholreich besitzt der Weißburgunder ein dezentes Aroma, das häufig an grüne Nüsse, Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchte oder frische Ananas erinnert. Mäßiger Körper und eine angenehm erfrischende Säure zeichnen ihn als vielseitig verwendbaren Menüwein aus. Er ist damit gut geeignet zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel, oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein. Extraktreichere Varianten und Barriqueweine passen auch zu Lamm oder zarten Gerichten vom Jungwild.

