

Zurückhaltender Burgunder

Die Rebsortenfamilie der Burgunder umfasst zahlreiche Spielarten. Neben dem Blauburgunder und dem Grauburgunder spielt der Weißburgunder eine relativ stille Rolle. Hier das Porträt eines erstaunlich unterbewerteten Weins.

PETRA BADER



Georg Prieler, jüngerer Spross der bekannten burgenländischen Winzerfamilie, bei der Weißburgunderverkostung in Wien. Bilder (2): SNI/PETRA BADER

Der Weißburgunder fand seinen Weg aus seiner Heimat Frankreich nach Österreich. Rebsortenkundler bezeichnen ihn als Mutation des Grauburgunders. Gepflanzt wird er in nahezu allen heimischen Weinbaugebieten. Am wichtigsten ist er im nördlichen Burgenland und in der Steiermark. Erstaunlich ist, dass er nach wie vor gemeinsam mit dem Chardonnay in der Rebsortenstatistik des Landes geführt wird – mit einer Anbaufläche von 6,6 Prozent auf Platz drei hinter dem Grünen Veltliner und dem Welschriesling.

Tatsächlich ähneln sich die Rebstöcke von Chardonnay und Weißburgunder im Aussehen. Allerdings ist der Chardonnay, wie seit 1999 bekannt ist, kein direkter Nachfolger seines roten Bruders Pinot Noir (Blauburgunder). Die Forscherin Carole Meredith entdeckte an der University of California nach einer DNA-Analyse von 352 Rebsorten, dass der Chardonnay eine natürliche Kreuzung der Sorten Pinot und Gouais Blanc ist.

Weltweit werden rund 17.000 Hektar Weißburgunder angepflanzt. Außerhalb von Österreich gibt es diesen Wein nennenswert in Deutschland, Frankreich (Hochburg ist das Elsass), Norditalien (Friaul, Südtirol, Venetien und Lombardei) sowie in der Schweiz und Luxemburg. Je nach Land trägt er den Namen Pinot Bianco, Weißer Burgunder, Klevner oder Pinot Blanc.

Der Charakter der Sorte ist nicht einfach zu beschreiben. Der Weißburgunder ist stets von einer noblen, zurückgenommenen Duftigkeit. Charakteristisch sind Noten wie Mandeln, Blüten und helle Früchte. Bei höherer Reife entstehen exotische Fruchtaromen und leichte Honigtöne. Pinot Blancs sind in der Regel durchaus dicht, aber nie aufdringlich und vordergründig. Diese Attribute machen die Weine zu exzellenten Speisenbegleitern – der Pinot Blanc sozusagen als Universalgenie.

Eine Verkostung in Wien, kürzlich vom angehenden Weinakademiker Stefan Schuster im Rahmen seiner Diplomarbeit initiiert, zeigte wie fa-

ctenreich und vor allem wie hoch der Standard des Weißburgunders aktuell ist.

Verkostet wurden Weine aus den wichtigsten Anbauländern. Die heimischen Pinot Blancs fielen durchwegs sehr positiv auf. Sehr fitnessreich zeigte sich ein klassischer junger Weißburgunder von Manfred Tement aus der Steiermark mit leichten Zitrusnoten, Eleganz und Leichtigkeit.

Beeindruckend der Pinot Blanc vom Leithaberg vom Weingut Prieler in Schützen am Gebirge: Die Gegebenheiten des Terroirs, wie hier am Leithagebirge ein kühleres Klima, sowie ein Boden aus Kalk und Schiefer spiegeln sich perfekt im Wein.

Deutlichen Schmelz hatte der kraftvolle „Wein vom Stein“ von Ludwig Neumayer aus dem Traisental. Der

Universalgenie für die Küche

sehr saftige Wein kokettierte mit einer feinen Restsüße, die ihm sehr gut stand und seine Fruchtigkeit unterstrich.

Die deutschen Weißburgunder waren in der Regel erfrischend trocken und zart pikant am Gaumen (Schäferfröhlich, Nahe) und mit guter Dichte (Keller, Baden).

Die Vertreter aus Norditalien kamen der Aromatik der Österreicher sehr nah. Einige wurden im Holzfass ausgebaut und erhielten dadurch einen nussigeren Stil (Kellerei Terlan, Südtirol).

Die Pinot Blancs aus dem Elsass hatten deutlich Schmalz und Kraft (Albert Mann, Domaine Weinbach, Trimbach). Offensichtlich spielt hier die Zugabe von mehr oder weniger botrytisbefallenen (edelfaulen) Trauben eine Rolle. Sie bringt unter anderem den bereits beschriebenen Honigton in den Wein.

Eine Überraschung war ein Wein von den „Finger Lakes“ im US-Bundesstaat New York. Der als „Pirat“ eingeschmuggelte Pinot Blanc wurde von

den meisten Verkostern als Österreicher bezeichnet. Im Weingarten gilt die Sorte als relativ schwierig. Sie reagiert stark auf Klimaschwankungen, treibt eher früh aus und ist daher frostgefährdet. Sie liebt südseitige Hänge und warme Böden, die idealerweise einen höheren Kalkgehalt aufweisen. Bei schlechter Witterung ist der Weißburgunder für Mehltau anfällig. Die Beeren sind dünnhäutig und dicht gepackt – daher kann sich die Edelfäule (Botrytis Cinerea) schnell ausbreiten. Das freut wiederum die Süßweinspezialisten. Produzenten von trockenen Weinen dagegen lieben die Botrytis nur sehr bedingt, da sich der Weincharakter in Richtung Honig und kandierten Früchten ändert. Was durchaus seinen Reiz haben kann, wenn der Kellermeister ein Händchen hat.

Doch das Maß der Dinge sind klassische Weißburgunder aus „gesundem Lesegut“. Ausgebaut werden können die Weine im Edelstahltank ebenso wie im Holzfass. Bei perfekt gereiften Trauben kann der Pinot Blanc sogar ins kleine Eichenholzfass, das Barrique. Doch Vorsicht: Einer der in Wien verkosteten Weine versteckte seine Fruchtigkeit hinter einer Wand von Holzgeschmack. Weißburgunder können, wenn das Ausgangsmaterial stimmt und im Keller gut gearbeitet wird, lange Zeit reifen. Sie werden komplexer und ausgewogener ohne ihren Esprit zu verlieren.

Dass Weißburgunder zu vielen verschiedenen Essen passt, zeigte sich in der Kombination mit dem vom Küchenchef des Restaurants „Eisvogel“ im Wiener Prater zusammengestellten Menü: Kaninchen mit Spargelsalat und Bärlauchpüree, gebratener Waller mit Wurzelgemüse und Krenschaum, leicht geschmortes Schulterschmelz vom Kalb mit Lauchroulade und Geistes von der Kokosmilch mit Passionsfrucht. Jedes Gericht fand seinen kongenialen Partner in der reichhaltigen Weißburgunderauswahl.

Generell sind Pinot Blancs ideal als Begleiter zu hellem Fleisch und Geflügel, Weichkäsen, feinen Fischgerichten, Meeresfrüchten und zart exotischen Gerichten.

DIE FAMILIE der Burgunder



Kleine Auswahl der verkosteten Weine.

Die Burgunderfamilie, auch Pinot-Familie genannt, ist groß. Zu den ältesten Burgundersorten zählen wahrscheinlich der Blaue Spätburgunder und der Schwarzriesling. Beide Sorten neigen zu Mutationen. Aus ihnen sind der Grauburgunder, der Weißburgunder, der Samtrot und der Frühburgunder entstanden. Ihre Herkunft ist das Burgund in Frankreich, das sie auch in ihrem Namen tragen.

Hier die wichtigsten Verwandten des Weißburgunders:

Blauer Burgunder

Wird auch Pinot Noir genannt. Er ist die Diva unter den roten Rebsorten. Relativ schwierig im Weingarten und im Keller verlangt er dem Winzer einiges ab. Im besten Sinne können aus dem Blauburgunder beeindruckende Rotweine werden, die zu den wertvollsten der Welt gehören. Er ist in den kühleren Weinbauzonen rund um den Globus durchweg verbreitet. Am erfolgreichsten wächst er in Burgund in Frankreich.

Schwarzriesling

Die auch als Müllerrebe oder Pinot Menieur bekannte Sorte hat ihren Namen von ihren weißen Triebspitzen, die aussehen, als seien sie mit Mehl bestäubt worden. Hohen Anbauwert hat die Sorte in Deutschland, wo sie aber qualitativ nie an den Blauburgunder herankommt. Hoch geschätzt ist der Pinot Menieur in der Champagne, wo er eine der drei wichtigsten Rebsorten für den Champagner ausmacht. Er wird dort meist weiß gekeltert.

Grauburgunder

In Italien weithin als Pinot Grigio und in Frankreich als Pinot Gris (im Elsass mit der Zusatzbezeichnung Tokay Pinot Gris) benannt. Der Grauburgunder hat eine auffällig kupferfarbene Beerenhaut ähnlich dem Gewürztraminer. Die Weine sind duftig und kraftvoll, meist mit einem leichten Goldton. Die Säure ist relativ mild.

Samtrot

Eine Mutation aus dem Schwarzriesling. Der Anbau der roten Rebsorte ist relativ gering und beschränkt sich auf einige wenige Gebiete in Deutschland. Insgesamt wird der Samtrot etwas höher als der Schwarzriesling eingeschätzt.

Frühburgunder

Eine sehr früh reifende Mutation aus dem Blauen Burgunder. Die Weine sind sehr hellrot. Bedeutung hat die Sorte fast nur in Deutschland. Dort kann sie mitunter zu erstaunlichen Weinen werden. Sie passt sehr gut zum nördlichen Anbauggebiet Ahr.



KOSTBARE KULTUR
JETZT ENTDECKEN



www.aufzumwein.at
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemütlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN