

# Der Wein der grauen Mönche

## Weingilde verkostet Bergsträßer Grauburgunder

**Bergstraße.** Bereits im Mittelalter soll der aus Burgund stammende Grauburgunder in die Schweiz, nach Ungarn und an den Rhein gebracht worden sein. Einige Jahrhunderte später entdeckte ihn der Kaufmann Johann Ruland aus Speyer im Jahre 1711 in einem verödeten Weinberg wieder. Er kultivierte und vermehrte die wertvolle Rebsorte so erfolgreich, dass sie schließlich nach ihm als Ruländer bezeichnet wurde. Und erst vor ein paar Jahrzehnten kam man auf die Idee, die trockene Variante des bis dahin meist edelsüßen Ruländers unter dem ursprünglichen Namen Grauburgunder zu vermarkten. Durch die frühere Lese und den trockenen Ausbau sind die Weine deutlich spritziger und schlanker ausgeprägt. Der Name der uralten Rebsorte soll laut Jürgen Kotrade, der für die Weingilde Bergstraße die Verkostung vorbereitet hat, auf die grauen Kutten der Zisterziensermönche zurückgehen, die den Grauen Burgunder als Mutation aus dem Spätburgunder kultiviert haben könnten. Noch heute lautet das Synonym des Ruländers in Ungarn „Grauer Mönch“.

Etwa acht Prozent der Bergsträßer Rebflächen sind mit Grauburgunder bestockt, der überwiegend trocken ausgebaut wird. So konnte Jürgen Kotrade ganz stringent eine vergleichende Probe dieser wichtigen Rebsorte zusammenstellen. Elf Betriebe, auch die Odenwälder Weininsel war vertreten, produzierten vom Kabinett über Spät- und Auslese bis hin zum Großen Gewächs aus dem Heppenheimer Centgericht allesamt saubere und rebsortentypische Weine. Großes Potential ließen die drei Proben aus dem aktuellen Jahrgang 2009 erahnen.

berg