



Bergsträßer Spätburgunder

insbesondere und im Vergleich
mit anderen

Lothar Meyer



Ablauf Weinprobe

- Informationen zum Spätburgunder
- Blindverkostung
 - 8 Bergsträßer Weine
 - 3 Weine aus anderen Anbaugebieten

Viel Spaß bei der Weinprobe mit dem
„Deutschen Newcomer mit Überraschungen“
(Spiegel Juli 2007, Die Zukunft ist rot)

Spätburgunder

- Spätburgunder, frz. Pinot Noir, ital. Pinot Nero oder Blauburgunder
- sehr hochwertige Rebsorte für Rotwein, auch als „Edelrebe“ bezeichnet.
- Der klassische Rote aus dem Burgund.
- Nach Deutschland (Bodensee) im Jahr 884 durch Kaiser Karl III. als „Clävner“ eingeführt. In Baden wurde die Sorte daher lange als „Clevner“ bezeichnet.





Spätburgunder

- Als Pinot Noir angebaut in Frankreich und auch in Südafrika/Australien
- Der Name „Blauburgunder“ ist gebräuchlich vor allem in der Schweiz (4.609 Hektar, Stand 2004), wo er in der
 - Ostschweiz
 - im Wallis sowie
 - am Neuenburger und Bielersee angebaut wird,
- In Österreich konzentriert sich der Anbau im Burgenland
- Kleinere Flächen auch in Südtirol (Italien).



Spätburgunder

- **Wichtige Rebsorte für den Champagner**
Dazu werden die Trauben gepresst und der (helle) Saft ohne Einmischung mit der Schale vergoren, so dass ein Weißwein entsteht, der unter dem Namen „Blanc de Noirs“ vermarktet wird.
- **Schwierige Rebsorte**
Früchte sind sehr dünnhäutig, verlangen eine sehr feinfühligte Bearbeitung.
- **Starke Reaktion auf Klimaschwankungen (Hitze/Kälte)**
daher nur beste südseitige Hanglagen mit fruchtbaren, warmen und genügend kalkhaltigen Böden geeignet.



Spätburgunder

- Neigt zu Chlorose, Fäulnis und Virusbefall.
- Neuere Klone aus Geisenheim, Freiburg und Weinsberg haben weniger Probleme mit Fäulnis, aber hieraus gewonnenen Weine weisen etwas andere sensorische Eigenschaften auf.
- Alterung der Pinot-Noir-Weine nur schwer voraussagbar.
- Spitzenweine sind jedoch sehr langlebig und entwickeln außerordentlich komplexe Aromen.



Spätburgunder

- Trotz Probleme beim Anbau findet er wieder zunehmend Beachtung, nicht nur in Frankreich (26.337 Hektar, Stand 2005) und Deutschland, sondern auch in Übersee (Australien, Neuseeland, Südafrika, Kalifornien).
- Die populärsten Spätburgunder stammen aus dem Burgund, wo er vermutlich schon von den Römern angebaut wurde. An der Côte d'Or im Herzen Burgunds ist er die einzige rote Rebsorte. Bekannt ist auch das Anbaugebiet der Côte Chalonnaise. Angebaut wird er auch im Elsass.



Spätburgunder in Deutschland

- In den 80er Jahren waren Spätburgunder in Deutschland eher süßliche Weine, schwach in Farbe, Körper und Alkohol.
- Das Geschmacksbild hat sich deutlich verändert. Heute werden farb-, tannin- und körperreiche, gehaltvolle Rotweine erzeugt, die sich mit den berühmtesten roten Burgundern Frankreichs messen können.



Spätburgunder in Deutschland

- Die Anbaufläche in Deutschland Juli 2006 11.807 ha (11,6 % der Rebfläche, 3. Platz der Rebsorten).
- In deutschen Anbaugebieten werden mittlerweile Spitzenqualitäten erzielt.
- Die Weine, die denen aus Burgund am ähnlichsten sind, wachsen in Baden.
- In Baden wird der Spätburgunder auf rund 5.877 ha kultiviert, ist mit ca. 37 % die meistangebaute Rebsorte.



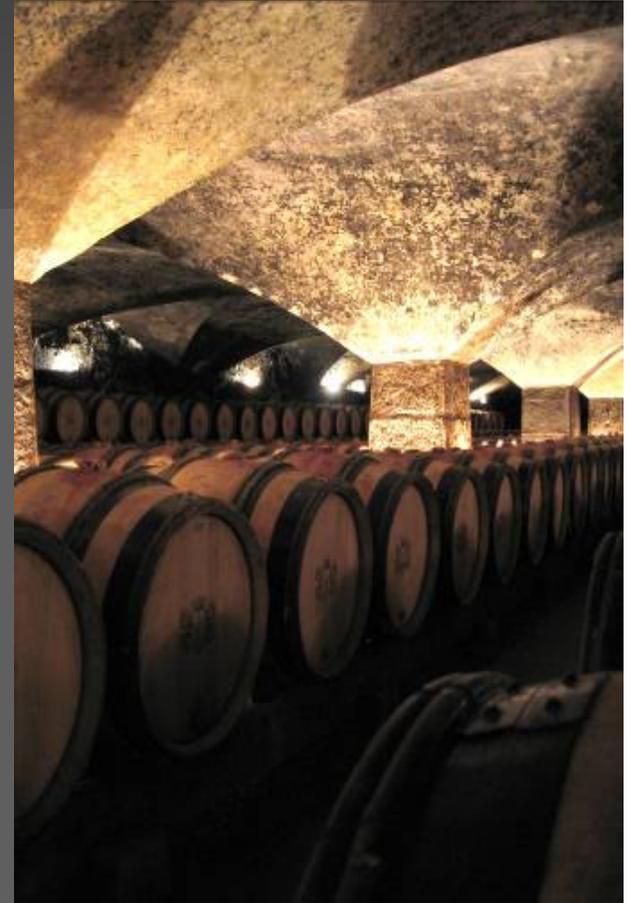
Spätburgunder in Deutschland

- An der Ahr dominiert sie mit 61,5 % (Stand: 2006).
- Weitere gute Rotweinlagen finden sich in Assmannshausen im Rheingau. Daneben wird er mit Erfolg auch in:
 - Rheinhessen (1.351 Hektar, Stand 2006),
 - der Pfalz (1.589 Hektar, Stand 2006) und
 - Württemberg (1.252 Hektar, Stand 2006) angebaut
- An der Bergstrasse Anteil der roten Sorten ca. 18% davon Spätburgunder 9% (Stand 2007).

„Barrigue“

■ „im Barrigue gereift“:

- Der Wein oder zumindest ein Teil des Weines muss in einem Barrigue-Fass mit einem Fassungsvermögen von max. 350 Liter gelagert haben.
- Eine Mindestlagerzeit im Barrigue-Fass ist nicht vorgeschrieben. Der Wein muss die für die Lagerung im Barrigue-Fass typische sensorische Eigenschaften und Reifemerkmale aufweisen.



Holzfass

■ „im Holzfass gereift“

- Die Mindestlagerzeit im Holzfass bei Rotwein beträgt sechs Monate.
- Der Nachweis erfolgt über die Weinbuchführung mit der aufgeführten Fassnummer /Fasslagerliste



Die Proben (Hess. Bergstraße)

1. Weinschänke „Rebenhof“ Bernhard Gärtner:

- Auerbacher Rott Q.b.A. trocken (2005)
- Landeswein-Prämierung: „Silberne Preismünze“
- Stahltank
- Alkohol: 13%, Restsüße: 4,2
Säure: 5,1
- Preis: 4,70 €



Die Proben (Hess. Bergstraße)

2. Weingut Seitz

- Auerbacher Fürstenlager Q.b.A. trocken (2006)
- ahltank
- Alkohol: 13%, RestsüÙe: 5,8 Säure: 4,2
- Preis: 7,80 €



Die Proben (Hess. Bergstraße)

3. Weingut Simon-Bürkle

- Zwingenberger Alte Burg Q.b.A. trocken (2006)
- Stahltank
- Alkohol: 13%, Restsüße: 7,2
Säure: 5,4
- Preis: 9,30 €



Die Proben (Hess. Bergstraße)

4. Weingut Götzing, Bensheim-Zell

- Bensheimer Streichling Q.B.A.
trocken (2005)
- Stahltank
- Alkohol: 14%, Restsüße: 5,5
Säure: 4,9
- Preis: €



Die Proben (Baden)



5. Gut Nægelsförsst, Baden-Baden

- Q.b.A.
trocken (2005)
- Stahltank
- Alkohol: 13%,
- Preis: 8,50 €



Die Proben (Hess. Bergstraße)

6. Bergsträßer Winzer e. G., Heppenheim

- Terra Starkenburg Q.b.A. trocken (2005)
- Landeswein-Prämierung: „Goldene Preismünze“
- Holzfass
- Alkohol: 13,5%, Restsüße: 4,4
Säure: 4,4
- Preis: 8,20 €



Die Proben (Pfalz)

7. Weingut Knipser, Laumersheim

- Cuvée GAUDENZ trocken (2003)
- Holzfass
- Alkohol: 13,3%, Restsüße: 0,7 Säure: 6,1
- Preis: 8,20 €



Die Proben (Hess. Bergstraße)

8. Staatsweingut Bensheim

- Heppenheimer Centgericht, Spätlese, trocken (2005)
- Holzfass (?)
- Alkohol: 14%, Restsüße: 3,6
Säure: 4,2
- Preis: 10,50 €



Die Proben (Hess. Bergstraße)

9. Weingut Steinmüller, Bensheim

- Q. b. A. trocken (2006)
- Holzfass, im alten Barrique gelagert
- Alkohol: 1%, Restsüße: 1,2
Säure: 5,3
- Preis: 8,20 €



Die Proben (Burgund)



10. Domaine Châteaux Meursault

- Meursault, Bourgogne, Q. b. A, trocken (2003)
- Holzfass (?)
- Alkohol: 12,5%,
- Preis: 9,90 €



Die Proben (Hess. Bergstraße)

11. Weingut Simon-Bürkle

- Zwingenberger Steingeröll Q.b.A. trocken (2004)
- barrique
- Alkohol: 13,5%, Restsüße: 3,1 Säure: 5,7
- Preis: 15,20 €
- 2005: Gewinner awc Vienna International Wine Challenge

awcvienna
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Gewinner der Kategorie 19

Pinot noir

Weingut Simon-Bürkle (Germany)

2005er Zwingenberger Steingeröll

Spätburgunder barrique

