



TEXT: SASCHA SPEICHER

Es ist, als würde man einen Vorabend-Serienstar mit einer Charakterrolle bei den Salzburger Festspielen betrauen: der Grauburgunder als markanter und puristischer Herkunftswein – geht das? Näherliegend scheint der Weg, über die Maischegärung Spannung aufzubauen.

Um es gleich deutlich zu sagen: Der Grauburgunder feiert weltweit Erfolge, eben weil er stoffig, körperreich und mild in der Säure ist, mit einer reifen und intensiven Kernobstfrucht ausgestattet. So weit, so gut. Gleichzeitig genießt er unter Weinfreaks nicht die allergrößte Wertschätzung, denn: nicht straff, nicht sehnig, selten mineralisch, kaum Säurezug. Die Frage, die sich stellt: Ist es bei entsprechendem Ausbau möglich, dem Grauburgunder diese Art von Spannung zu verleihen? Um dieser Frage auf den Grund zu gehen, riefen wir zu einer besonderen Verkostung aus. Probiert wurden Grau-

burgunder mit Restzuckergehalt unter 2 g/l, Ausbau im Holzfass, Betontank/-ei oder Amphore für mindestens 6 Monate und einem Alkoholgehalt von max. 13,5 %vol. Wir waren uns vollkommen darüber im Klaren, dass damit 95 Prozent aller in Deutschland (und der Welt) erzeugten Grauburgunder durchs Raster fallen – und das war auch genauso gewünscht.

#### REDUKTION UND OXIDATION

Vielmehr ging es um eine Art Feldversuch. Es bieten sich zwei Wege an, mit Grauburgunder das beschriebene Weinprofil zu erzielen. Der eine Weg

lässt sich stark vereinfacht so zusammenfassen: eher frühe Lese, sobald die Trauben physiologisch reif genug sind, Ausbau im Holzfass und das (bewusste) Spiel mit der Reduktion, zum Beispiel durch moderate, aber gezielte Schwefelung zum passenden Zeitpunkt. Eine Abwandlung dieser Richtung ersetzt das Thema Reduktion durch Oxidation, das bewusste Weglassen jeglicher Schwefelung, auch wenn dadurch ein gewisses Maß an Flüchtigkeit in Kauf genommen werden muss. Was beide Handschriften verbindet, ist jedoch die möglichst frühzeitige Lese, um einen exorbitanten Anstieg der Zuckergradation und

ein Absinken der Säurewerte zu verhindern.

## ORANGE – PASST PERFEKT

Bewährt hat sich die Technik, dem Grauburgunder über die Maischegärung und den damit verbundenen Gerbstoffeintrag Struktur und phenolische Frische zu verleihen. Angenehmer Nebeneffekt dieses zweiten Ansatzes ist die geringere Alkoholausbeute. Wie bei allen roten Rebsorten von Traminer bis Malvasier funktioniert auch beim Grauburgunder die „Orange“-Ausbauweise tadellos. Man denke nur an die Winzer und Weine aus dem Carso. Bei vollreifem Traubenmaterial genügt – auch hierzulande – sogar bereits eine ausgedehnte Maischestandzeit ohne -gärung, um ein leuchtendes Kupferorange bis Grenadine als Farbe zu erzielen, mit einem noch zarten, aber spürbaren Gerbstoffgerüst. Die alkoholreduzierende Wirkung der Maischegärung fällt jedoch weg. Konrad Salwey produzierte eine Zeit lang seine Grauburgunder mit Maischestandzeit, nahm aber wieder davon Abstand, weil er der Meinung ist, dass es den Weinen an Präzision fehlte. „Ich will Herkunftscharakter in den Weinen, das ist auf diese Weise schwierig zu erreichen.“

## DIE PROBE

Rund 40 Weine standen im Juni zur Verkostung bereit. Schon die farbliche Bandbreite war bemerkenswert groß. Von hellem, zartem Grüngold bis kräftigem Kupferorange waren alle Schattierungen vertreten und überall waren überzeugende und weniger überzeugende Beispiele zu finden. Der beste Wein der Probe – Konrad Salweys Großes Gewächs aus der Lage Eichberg, Jahrgang 2017 – gehörte mit seinem blassen Grüngold eindeutig zur helleren Fraktion. Die gepflegte Reduktion macht diesen Grauburgunder nicht nur ungemein sexy, sondern bringt ihn auch dem erklärten Ziel näher, den Lagencharakter des Eichbergs mit der Mineralität

und Rauchigkeit des schwarzen Vulkanaschebodens zu transportieren. Salwey leistet sich den Luxus, seine weißen GGs drei Winter in neutralen Fässern auf der Hefe reifen zu lassen. Resultat ist eine Tiefe, die kein anderer Grauburgunder dieser Probe erreichte.

Auch die beiden anderen herausragenden Sortenvertreter stammen vom Kaiserstuhl. Einmal der Achkarrer Schlossberg von Friedrich Keller, gewachsen auf kalkhaltigem Vulkangestein. Eine Spur kräftiger in der Farbe als der Eichberg, auch etwas breitschultriger, aber nur im ersten Moment opulent erscheinend, um dann sehr schnell mineralischen Druck aufzubauen. Deklariert ist der Schlossberg mit 12,5 %vol. (genau wie das ebenfalls überzeugende GG aus der Lage Kähner). Der Schlossberg ist ebenfalls mit einer feinen Reduktion ausgestattet, die hier etwas stärker in die wachsige Richtung tendiert und damit sehr genau den Nerv der Zeit trifft. Friedrich Keller hat diese eher reduktive Stilistik in den letzten Jahren perfektioniert. Inzwischen besitzen die Kellers drei Hektar am Schlossberg. Zwei Parzellen sind mit Grauburgunder bepflanzt. Sie stehen auf der kühleren Talseite der Spitzlage. Die alten Reben sind fester Bestandteil des GGs, die jüngeren Reben können je nach Jahrgang ebenfalls dazukommen, wie Keller erklärt: „Die alten Reben bringen die Kraft und Struktur mit, während die jüngeren Reben eher für Leichtigkeit sorgen und auch eine Flintigkeit mitbringen.“ Reduktion oder vielleicht doch oxidativ mit mehr Schalenkontakt? Friedrich Keller ist sich nicht sicher, was der bessere Weg ist: „Natürlich funktioniert diese eher burgundisch inspirierte, reduktive Ausbauweise mit früher Lese sehr gut. Wir machen auch immer wieder Versuche mit wenig Schwefel und BSA. Man kann den Grauburgunder ein Stück weit verleugnen oder ihn so nehmen, wie er ist“. Das Einzige, was für Keller nicht infrage kommt: den Grauburgunder hochreif lesen. „Das kann man mit dem Chardonnay machen, der hält

das aus, bewahrt auch die Frische. Der Grauburgunder würde total zerfließen, die Säure verlieren und süßlich schmecken.“ Immerhin 30 Prozent der Gesamtfläche sind bei den Kellers nach wie vor mit Grauburgunder bestockt. „Der Anteil ist leicht gesunken, weil wir in den letzten Jahren bei Neupflanzungen stark auf den Chardonnay gesetzt haben.“













Kräutrig-rauchig präsentiert sich der dritte eher reduktiv angelegte Grauburgunder an der Spitze der Probe. Ein Wein, der den stilistischen Wandel beim Weingut Dr. Heger vielleicht besser als jeder andere dokumentiert. Der 2019er Vordere Winklerberg ist durch und durch mineralisch, staubtrocken und mit 13,5 %vol. zwar etwas alkoholreicher als die anderen beiden, aber weit entfernt von alkoholisch.

Klarer Punktsieg für die reduktive Variante? Nein, denn unter den überzeugendsten Grauburgundern sind auch einige Weine aus der Orange- oder Natural-Fraktion, die von vornherein numerisch nicht so stark vertreten waren. Allen voran Rainer Schnaitmanns GG aus dem Lämmeler mit seiner intensiven Aromatik und großen Frische oder der Pinot Gris Pure von den Seckinger-Brüdern mit seinem eindeutig naturalen Charakter. —



FOTO: PETER BENDER

Bloß nicht zu spät lesen: Friedrich Keller

94		<p><b>2017 Eichberg Grauburgunder GG, 13 %vol., Weingut Salwey, 39,- €</b>                      blasses Grüngold; frisch, mit leicht rauchiger Reduktion, Weißbrotkruste, frische Walnuss, ganz leicht Popcorn; saftig, fast grün am Gaumen, dadurch herrlich frisch, kräuterwürzig, leicht rauchig und animierend, Chardonnay-Style mit Grauburgunder-Schmelz</p>	92		<p><b>2020 Grauer Burgunder Réserve, 12,5 %vol., Kühling-Gillot, 13,80 €</b>                      feine Reduktion, vegetabil, leicht rauchig-hefig, süße Zwiebel, Erbse, Salzzitrone, zitrusfruchtig; saftig und pikant, geschmeidige Textur, aber jederzeit mit Grip und Frische</p>
93		<p><b>2019 Dr. Heger Ihringen Vorderer Winklerberg Grauburgunder GG, 13,5 %vol., Weingut Dr. Heger, 29,50 €</b>                      leuchtendes Grüngold; kräutrige Würze, auch leicht rauchig, zarte Reduktion im Hintergrund, saftig, griffige Mineral- und Gerbstoffstruktur, Salzzitronen, orange Zitrusfrucht, animierend, guter Zug</p>	92		<p><b>2018 Teufelspfad Grauer Burgunder, 13,5 %vol., Weingut Braunewell, 19,- €</b>                      mattes, helles Gold; extrem minzig, Kumquat, Melisse, Akazie; straff und mit Zug, feine Gerbstoffe, kalkig-tonige Mineralität, zarter Holzeinfluss, sehr trocken</p>
93		<p><b>2018 Schlossberg Grauburgunder GG, 12,5 %vol., Weingut Franz Keller, 35,- €</b>                      blasses Gelbgold, grünliche Reflexe; nussiger, würziger Typ, Bienenwabe, Brotkruste, leicht buttrig, Mirabellentarte; kraftvoll, aber geschmeidig, nur scheinbar opulent, denn dann zieht sich der Wein zusammen, konturierte Länge, Holz gibt zusätzliche Struktur, grandioser Speisebegleiter</p>	92		<p><b>2019 Fellbacher Lämmler Grauburgunder GG, 13 %vol., Weingut Rainer Schnaitmann, 32,- €</b>                      mattes Gold; Wildkräuter, wilder Thymian, Majoran, frische Apfelschale, ganz leicht schotige Anklänge, am Gaumen feine Holznoten, sehr salzig, Grünteeantannin, animierendes Säurespiel, gelungene Gratwanderung bei der Reife, positiv grün</p>
92		<p><b>2018 Kähler Grauburgunder GG, 12,5 %vol., Weingut Franz Keller, 26,- €</b>                      Grüngold; frische, kräutrige Würze, Bergheu, Fenchelsamen, Kumquat, Orangenschale, gelber Apfel, auch leicht minzig; eleganter, dezenter Holzeinsatz, feinste Gerbstoffe, saftig, pikant, leicht salzig, toniger Grip, engmaschig, aber doch leichtfüßig</p>	92		<p><b>2019 Oberklam Grauer Burgunder GG, 12,5 %vol., Weingut Seeger, 22,50 €</b>                      Goldgelb; expressiv, deutliche Holznoten, Ananas, Orangenschalen; druckvoll, sehr gekonnte internationale Machart, mit salzig-würzigem Schmelz, griffig, feine Gerbstoffe, bleibt eng im Kern, griffige Länge (liegt mit 2,9 g/l Restzucker streng genommen außerhalb der Ausschreibung)</p>
92		<p><b>2018 Fellbacher Lämmler Grauburgunder GG, 13 %vol., Weingut Rainer Schnaitmann, 32,- €</b>                      mattes Kupfer-Orange; Vanille, Marzipan, Kokos, Mandarinschale, Nuss, leicht kirschtig, roter Apfel; sehr intensiv von der Aromatik, aber auch geschmacklich, salzig, feine Gerbstoffe, fruchtiger Schmelz, feines Säurespiel, laut, aber gut</p>	91		<p><b>2020 R Pinot Gris Pure, 12,5 %vol., Weingut Seckinger, 14,50 €</b>                      leuchtende Zwiebelschale; wilde, aber attraktive Nase, Quitte, auch Apfelmot, leicht Hopfen und Wermutkraut; guter Zug, pikantes Spiel, sehr saftig</p>
92		<p><b>2019 Sonnenberg Grauburgunder trocken, 13,5 %vol., Weingut Jülg, 16,50 €</b>                      frische, kräutrige-minzige Nase, Melisse, Zitruszesten, hell-hefig; saftig, feiner Holzeinsatz, fester Kern, feine Frucht, sehr geschliffen und pikant, kalkige Textur, Salzmandel</p>	90		<p><b>2016 „81 16 GB“, 13 %vol., Weingut Ewald Neder, 24,- €</b>                      Aperol-Farbe, deutliche Oxidation, nussig, Brotkruste, fleischig, würzig, Kümmel, Lakritz, Rooibostee; saftig, straff, gute Gerbstoff-Frische, pikant und mit gutem Trinkfluss, die Teetannine ziehen sich durch</p>



Premium-Steillage der Kellers: Achkarrer Schlossberg

## 91

**2018 Burg Ravensburg Löchle Grauburgunder GG 13 %vol., Weingut Burg Ravensburg, 30,- €**  
leuchtendes Kupfer, würzig und rotbeerig, leicht buttrig, Erdbeerdrops, Brotkruste; stoffig und cremig, mit auffallend milder Säure, jedoch ausgleichender Gerbstoff-Frische, balanciert und lang, mit viel Stoff, ohne fett zu wirken, etwas Vanille und Kokos

**2015 Spiegelberg Pinot Gris GG, 13,5 %vol., Weingut Heitlinger, 36,- €**  
Goldgelb; hefige Reduktionsnoten, toastig-nussig, minzige Kräuterwürze, stoffig, würzig; salzig-mineralischer Grip, baut Spannung auf, sehr vielseitiger Speisebegleiter

**2019 Franz Anton Grauburgunder, 12,5 %vol., Weingut Franz Keller, 18,- €**  
würzig, Bergheu mit Wildkräutern, gelber Apfel; stoffig, gelbfruchtiger Schmelz, moderate Säure, dennoch genug Frische, auch dank der zarten Gerbstoffe, um die Balance zu wahren, griffig und salzig im Finale

**2019 Kirchberg Grauburgunder Réserve, 13,5 %vol., Weingut Gregor & Thomas Schätzle, 25,- €**  
blasses Gelbgold; leicht rauchig, minzig-zitrisch, auch ganz leicht schotig, stoffig, cremiger Schmelz, milde Säure, sehr rund und geschmeidig, nussige Länge

**2019 Grauer Burgunder R, 12,5 %vol., Kühling-Gillot, 13,80 €**  
minzig-krautrig, viel Melisse, etwas Nougat, dunkle Rauchigkeit, Teetannin, saftig, poliert, leicht Salzkaramell, edel angereift, zart buttrig

**2018 Spiegelberg Pinot Gris GG, 13 %vol., Weingut Heitlinger, 30,- €**  
Gold mit Kupferreflexen; buttrig, nussig, gelbfruchtig, Mirabelle, reife Birne; leichter Ruländer-Einschlag, aber staubtrocken und mit würziger Länge, Gerbstoffgrip

## 90

**2019 Am Klopp Grauer Burgunder, 13,5 %vol., Weingut Braunewell, 24,- €**  
matte Zwiebelschale; leicht oxidative Stilistik, Orangenjoghurt, Anisbonbon, Fenchelpollen; am Gaumen würzig, fest mit griffigem Teetannin, bleibt lange zartherb am Gaumen

**2019 Dr. Heger Ihringer Winklerberg Grauburgunder VDP.Erste Lage trocken, 13 %vol., Weingut Dr. Heger, 17,40 €**  
blasses Grüngold; Safran, Wachs, Mandel, Erbse; leicht rauchig, mediterrane Würze, Anis und Minze, mittlere Konzentration, gute Saftigkeit und Balance

**2019 Heiligenberg Grauburgunder Réserve, 13,5 %vol., Weingut Gregor & Thomas Schätzle, 35,- €**  
Grüngold; Erbsen, frische Gartenkräuter, Estragon, Kerbel, Haferflocken, frische Zitrusnoten, cremige Fülle, saftige Länge

**2020 Lahrer Kronenbühl Grauburgunder trocken VDP.Erste Lage, 13 %vol., Weingut Wöhrle, 15,- €**  
Goldgelb mit einem Hauch Kupfer, Birnen, feiner Apfelmot, auch Apfeltarte; zartes Bitzeln, sehr animierend, saftig, süffig und cremig, aber stets mit gewisser Leichtfüßigkeit

**2019 Grauer Burgunder Lehmdecke, 13 %vol., Weingut Jürgen Leiner, 15,- €**  
leuchtendes Gold; Getreide, reifer gelber Apfel, feine Holznoten, helle Gewürznoten; griffig, kalkig-tonige Textur, feines Teetannin, stoffiger, korpulenter Typ, aber nicht fett

## RÜCKBLICK

Weitere empfehlenswerte Grauburgunder aus der VDP-Verkostung im April

## 91

**2019 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder VDP.Erste Lage, 12,5 %vol., Weingut Franz Keller, 14,50 €**  
opulente Frucht, Birnenkompott, dezente laktisch; kraftvoll-voluminös, animierende Säure, dezenter Holzeinsatz, hält die Balance und Spannung

**2019 Kirchgasse Grauburgunder GG, 13 %vol., Weingut Wöhrle, 24,- €**  
eingekochte gelbe Früchte, rauchig, Holz; warm, cremig, ölig, langes Finale, viel Nuss, viel Nougat, salzige Länge

**2016 Reserve Grauer Burgunder, 13,5 %vol., Weingut Friedrich Becker, 42,- €**  
strahlendes Bronzerosé; Grapefruit, Pomelo, gegrillte Ananas, vegetabil-floral, hell-hefig, Darjeeling; viel Grip, Grauburgunder-Schmelz, aber frisch

## 90

**2019 Ihringen Grauburgunder trocken, VDP.Ortswein, 13 %vol., Weingut Dr. Heger, 15,- €**  
getoastetes Holz, buttrig, Cashewkerne; guter Säurezug, animierend, Piment, kraftvoll, nussiger, fruchtiger Schmelz

**2019 Stettener Grauburgunder, VDP.Ortswein, 12,5 %vol., Weingut am Stein, Ludwig Knoll, 12,- €**  
hefig, viel Mandel, zarte Kräuterwürze, Boskop, offen, handwerklich-geradlinig; tolle Salzigkeit, offen und angenehm luftig, zarter Schmelz, aber auch fester Griff

**2019 Pinot Gris Wollmesheimer Mütterle VDP.Erste Lage, Pfalz, 13,5 %vol., Weingut Siegrist, 26,- €**  
eleganter Bronzeton; Minze, Linsentopf, Stroh, Ahornsirup, gegrillte Pfifferlinge, Grapefruit; viel Umami, viel Gerbstoff, schöne Länge

**2019 Grauer Burgunder -S- Orange, Pfalz, 13 %vol., Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, 19,50 €**  
kupferfarben; Mandel, würzig, getrocknete Früchte, leicht traubig; feine Gerbstoffe, dicht, leicht ölige Textur, Bitterschokolade