



Viermal Klasse, vier Anbaugebiete: Caroline Diel, Nahe



Steffen und Andreas Rings, Pfalz



Konrad Salwey, Baden



Matthias Aldinger, Württemberg

# MUT UND MINERALITÄT

TEXT: SASCHA SPEICHER

Gesucht waren elegante und charaktervolle Weiß- und Grauburgunder.

Sozusagen Gastro-Allzweckwaffen mit gewissem Anspruch.

Eine ebenso spannende wie erkenntnisreiche Verkostung.

**R**und 150 Weiß- und Grauburgunder aus Deutschland standen zur Verkostung bereit. Die Verteilung hatten wir in etwa so erwartet: ungefähr zwei Drittel Weiß- und ein Drittel Grauburgunder. Betrachtet man die 29 Weine, die mit 89 bis 93 Punkten bewertet wurden, schlägt das Pendel sogar noch deutlicher Richtung Weißburgunder aus (24 Weiß- und 5 Grauburgunder). Unter den 19 Weinen, die 88 Punkte erreichten, liegen beiden Sorten dagegen fast gleichauf (11 Weiß- und 8 Grauburgunder). Einerseits ein klares Statement: Dank des Quäntchens mehr an Eleganz hat der Weißburgunder oft die Nase vorne. Sehr gute Weine – genau das sagen die 88 Punkte aus – gibt es von beiden Sorten aber gleichermaßen. Andererseits begeisterten uns die allerbesten Grauburgunder mit viel Eigenständigkeit und Klasse. Bestes Beispiel hierfür

ist der Grauburgunder Eichberg von Salwey mit seiner auffallenden Rosé-Farbe und beeindruckenden Struktur. Wir fordern: mehr davon! Wirklich groß wird Grauburgunder jedoch nur, wenn der Winzer den Mut hat, die eingetretenen Wege zu verlassen. Man denke nur an den sensationellen maischevergorenen Pinot Grigio von Spécogna aus dem Friaul. Hier ist einfach Mut gefragt. Von den 13 besten Grauburgundern stammten übrigens wie erwartet sechs aus Baden. Dazu drei aus der Pfalz, zwei von der Nahe und je einer aus Rheinhessen und Franken.

Ein ganz anderes Bild bei den Weißburgundern. Von den 24 besten Weinen (89 Punkte und mehr) stammten elf aus der Pfalz und fünf von der Nahe. Während die Weine von der Nahe zum Großteil von ihrer Spannung und ihrem (schiefrig-rauchigen,

seltener kalkigen) mineralischen Zug leben, überzeugten viele der besten Pfälzer Weißburgunder durch ihre griffig-kalkige Textur. Tatsächlich wachsen die meisten herausragenden Pfälzer Weißburgunder auf Kalkstein, Kalkmergel oder Muschelkalkböden. Die sind hauptsächlich im Norden (Kallstadt, Großkarlbach, Bissersheim) oder in der Südpfalz (Ilbesheim, Godramstein, Siebeldingen) zu finden. Mit anderen Worten: Weißburgunder braucht einen Boden, der für eine ausgeprägte mineralische Komponente im Wein sorgt. Sonst bleibt der Weißburgunder zwar nett, aber mehr auch nicht. Unsere Entdeckungen in Sachen Weißburgunder: die Weingüter Hees aus Auen (Nahe) sowie Reibold, Freinsheim, und Wageck, Bissersheim (beide Pfalz), wobei Letztgenannter eigentlich schon weit über den Status eines Geheimtipps hinausragt. >

93		<p><b>2013 Oberrotweiler Henkenberg Weißburgunder trocken „VDP.Grosse Lage“ Baden; 12,5 %vol.</b>  <b>Weingut Salwey; 26,- Euro</b>            straffe, kühle Nase, Tabak, leichte Reduktion, attraktiv röstig, minzige Kräuterwürze; viel hell-mineralischer Grip, schmirgelige Textur, zarter Gerbstoffgerüst, viel Zug mit feiner Säurefrische</p>	91		<p><b>2013 Pinot Blanc Reserve trocken Nahe; 12,5 %vol.</b>  <b>Schlossgut Diel; 23,- Euro</b>            viel Frucht, Passionsfrucht, Mango, etwas Johannisbeere, minzige Kräuternoten; am Gaumen Holz präsent, dazu animierende Säurefrische, viel Zug, tonig-griffige Mineralität</p>
92		<p><b>2013 Ungsteiner Weilberg Weißburgunder trocken Pfalz; 13,5 %vol.</b>  <b>Weingut Rings; 24,- Euro</b>            kalkig-würzige Nase, leicht rauchig, feine Nussnoten, Quitte; sehr engmaschig, kalkig-kreidige Textur, dazu Kakaobutter, gelber Apfel, dicht und cremig, aber mit festem Kern</p>	91		<p><b>2013 Birkweiler Mandelberg Weißburgunder trocken „VDP.Grosse Lage“ Pfalz; 13 %vol.</b>  <b>Weingut Dr. Wehrheim; 34,50 Euro</b>            Kamille, frisches Heu, Ingwer, Zitronengras, leicht rauchig; ganz leichte Ingwerschärfe, sehr saftig, Weinbergspfirsich, insgesamt sehr aromatisch, saftig</p>
92		<p><b>2013 Untertürkheim Gips „Marienglas“ Weißburgunder trocken „VDP.Grosse Lage“ Württemberg; 13 %vol.</b>  <b>Weingut Aldinger</b>            nach Lüften viel gelbe Frucht, Melone, reife burgundische Art, Birne; dezente BSA-Note, weißer Nougat, Zimt; verwoben mit markanter, kreidiger Textur, cremig, aber doch eng und fest</p>	91		<p><b>2014 „Kalkmergel“, Großkarlbacher Burgweg, Weißburgunder trocken, Pfalz; 13,5 %vol.</b>  <b>Weingut Wageck; 13,90 Euro</b>            kalkig-kräutrige Nase, Apfelschale, Quitte, Grüntee, frisches Heu, Kakaobutter; intensiv, saftig, viel Schmelz, guter Zug, viel Biss, Holz perfekt eingebunden</p>
91		<p><b>2013 Windesheim Weißburgunder „R“ trocken Nahe; 13,5 %vol.</b>  <b>Weingut Gebr. Kauer; 14,50 Euro</b>            feine, kühle, rauchige Nase, zarte Holznote, Thymian, Estragon, junge Ananas; am Gaumen Erdnuss, leichte Lohenote, saftig, sehr salzig, fruchtsüßer Schmelz, aber mit mineralischem Biss</p>	91		<p><b>2013 Oberrotweiler Eichberg Grauburgunder trocken „VDP. Grosse Lage“; Baden; 13 %vol.</b>  <b>Weingut Salwey; 29,50 Euro</b>            leuchtendes Rosa (Rebhuhnauge); üppige, klassische Grauburgundernase, Birne, Feigen, deutliche Röstnoten; besticht durch große Präzision am Gaumen, griffig-rauchige Mineralität, steinig, offene Frucht, überraschend saftig und balanciert</p>
91		<p><b>2013 Bönningheim Weißburgunder „S“ trocken Württemberg; 13,5 %vol.</b>  <b>Weingut Dautel; 20,50 Euro</b>            helle Frucht, Birne, Melone, kandierte Zitrusfrüchte, kräutrige Würze, leichte Reduktion, präsent Holz; karger Typ, engmaschig, feste Struktur, salzig und mit zarterherbem Finale</p>	91		<p><b>2013 Freinsheim Weißburgunder „Reserve“ trocken Pfalz; 13 %vol.</b>  <b>Weingut Reibold; 12,50 Euro</b>            zart-röstige, frische Holznote, Dill, die Flüchtige stört etwas, knackige Säure, festes Gerüst, Holz unterstützt, sehr burgundisch, hat Druck</p>
91		<p><b>2014 Freinsheim Weißburgunder trocken Pfalz; 13 %vol.</b>  <b>Weingut Rings; 12,- Euro</b>            Zitrusnoten und Röstnoten vom Holz, Dill, Orangenschale; salziger Grip, dicht, kalkig-griffige Textur, dann süße Kräuterwürze, Anis, Estragon, Lakritz</p>	90		<p><b>2014 Grauburgunder „S“ trocken Nahe; 12,5 %vol.</b>  <b>Weingut Emrich-Schönleber 15,50 Euro</b>            würziger Typ, nasser Stein, Sommerheu, Melone, Apfelringe, schiefrige Würze; feingliedrig, hefig-salzig-steiniger Grip, mittelmäßig, guter Säurebiss</p>

90		<p><b>2013 Freinsheimer Musikantenbuckel Weißburgunder trocken Pfalz; 13,5 %vol.</b>  <b>Weingut Krebs; 16,- Euro</b>                  Mirabellentarte, minzig-kräutrig, pfeffrig, sehr guter Holzeinsatz, fest, würzig, viel Struktur, leicht rauchig, salzig, guter Säurebiss, leicht Karamell</p>
90		<p><b>2014 Auener Weißburgunder „S“ trocken Nahe; 13 %vol.</b>  <b>Weingut Hees; 9,90 Euro</b>                  Zitrusfrische, Melisse, Eisenkraut, viel Grüntee; sehr saftig, fruchtsüßer Extrakt, griffig, noch deutlich CO2, aber fester Kern, mineralisch-griffige Textur, ungemein saftig und salzig</p>
90		<p><b>2013 Weißer Burgunder II trocken Pfalz; 12,5 %vol.</b>  <b>Weingut von Winning; 12,50 Euro</b>                  feine, kühle, kalkige Nase, zart rauchig, zart nussig, gegrillte Ananas, saftig, sehr salzig, gute Säurefrische, feinhefiger Grip</p>
90		<p><b>2014 „vom Muschelkalk“ Siebeldinger Weißer Burgunder trocken Pfalz; 13,5 %vol.</b>  <b>Weingut Ökonomierat Rebholz</b>                  Weihrauch, viel Würze, Bockshornklee, Fenchel, Heu, Birne, Lakritz; salziger Grip, steinig-karg, fest, guter Zug, pikanter Säurebiss</p>
90		<p><b>2013 Böchinger Rosenkranz Weißburgunder trocken „VDP.Grosse Lage“ Pfalz; 13 %vol.</b>  <b>Weingut Theo Minges; 24,- Euro</b>                  Weihrauch, viel Würze, Fenchelsamen, Koriandersamen, gegrillte Ananas; fruchtiger Schmelz mit knackiger Säurefrische, kräuterwürziges Finale</p>
90		<p><b>2014 Bockenau Stromberg Weißburgunder „S“ trocken Nahe; 13 %vol.</b>  <b>Weingut Schäfer-Fröhlich 14,50 Euro</b>                  rauchig-mineralische Nase, Heu, Birne, Anis; wunderbar griffig, Steinmehl, schmirgelig, tolle Tiefe</p>

**92**

**2013 Leimener Herrenberg „Oberklamm“ Weißer Burgunder trocken „VDP.Grosse Lage“ Baden; 13 %vol.**  
**Weingut Seeger; 19,50 Euro**  
 präsent Holz, getrocknete Feigen, Pecannüsse, Buttercroissant, Mandel; leicht malzig, viel Druck und Körper, leicht laktische, offene Art, aber mit salzig-herbem Grip und Länge

**91**

**2013 Leimener Herrenberg „Oberklamm“ Grauer Burgunder „VDP.Grosse Lage“, trocken Baden; 13 %vol.**  
**Weingut Seeger; 19,50 Euro**  
 jodig-kräutriger, salziger Duft, helle, nussige Würze, Honigbanane, etwas Toffee, präsent Holz; üppiger Typ, stoffige Länge

**90**

**2014 Dittelsheim Weißburgunder trocken, Rheinhessen; 13 %vol.**  
**Weingut Winter; 11,- Euro**  
 reife Birne und Melone, dezente Holznote, viel mediterrane Kräuterwürze, Minze, Salbei; mittelgewichtig, mit feinem Zug und pikanter Säurefrische, gleichzeitig gute, feste Gerbstoffstruktur, tonig-griffige Textur

**90**

**2013 Oberbergen Baßgeige „Im Leh“ Weißer Burgunder trocken „VDP.Grosse Lage“ Baden; 13 %vol.**  
**Franz Keller; 34,- Euro**  
 offene, kraftvolle Nase, eingelegte Birne, Mirabellenkompott, haselnussig; Alkohol am Gaumen präsent, warmer, voller Typ mit cremiger Frucht, mineralisch unterlegt, herbes Finale

**90**

**2014 „vom Kalkstein“ St. Martiner Weißer Burgunder trocken Pfalz; 14 %vol.**  
**Weingut Aloisushof; 13,60 Euro**  
 würziger Typ, Weihrauch, Fenchelsamen, getrocknete Birne, Macadamia; fester kern, salziger Grip,

moderner, internationaler Typ mit Schliff, guter Zug dank Säurefrische

**89**

**2014 Weißburgunder trocken Nahe; 12,5 %vol.**  
**Weingut Emrich-Schönleber 12,50 Euro**  
 sehr kräuterwürzig, Weihrauch, helle Frucht, noch etwas hefegeprägt, Grüntee; feiner Schmelz, Steinmehl-Textur, fest, kernig, gut eingebundene Säure, extrem harmonisch

**2013 Volkacher Karthäuser Weißer Burgunder trocken „VDP.Grosse Lage“ Franken; 13,5 %vol.**  
**Weingut Juliusspital; 30,- Euro**  
 ausgeprägt würzig, Fenchelsamen, Anis, Limette, auch leichte Honignote, Birnenmus, Tabak und Heu, frisches Holz; stoffig-fruchtiger Typ, ölig, griffig und mit viel Struktur, opulenter Typ mit feinem Säurebiss

**2013 Ilbesheim Katzebosch Grauer Burgunder trocken Pfalz; 12,5 %vol.**  
**Weingut Jürgen Leiner; 13,- Euro**  
 ganz leichte Reduktion, aber viel Kräuterwürze, gelbe Frucht, Quitte, Mirabelle; leicht kalkiger Grip, engmaschig, eher schlank und mit guter Frische sowie knackigem Säurebiss

**2014 „Kalkgestein“ Godramstein Weißburgunder trocken Pfalz; 13 %vol.**  
**Weingut Münzberg; 12,- Euro**  
 interessante Würze, Bockshornklee, Sauerteig, Fenchelsamen; gelungener Holzeinsatz, pikante Säurefrische, zarte BSA-Note, Spannung im Wein, aber ohne die ganz große Tiefe

**2014 Retzbacher Benediktusberg Grauer Burgunder trocken Franken; 13,5 %vol.**  
**Weingut Rudolf May**  
 helle Frucht, junge Ananas, leichte Lohenote, Kräuterwürze; toller salziger Grip, intensiv, fruchtige Säure, gute Balance, kalkig-mineralisch, bleibt fest und mit Zug

**2014 Retzstadter Langenberg  
Weißer Burgunder trocken  
Franken; 13 %vol.**

**Weingut Rudolf May**

sehr heller Typ, exotische Frucht mit Litschi, Papaya, weiße Johannisbeere, fast etwas „sauvignonesk“, Koriandersamen; dann aber mit feiner, leicht salziger Mineralität, kalkiger Grip, moderner, klarer Stil

**88**

**2014 „Gipskeuper“ Bönningheim  
Weißburgunder trocken  
Württemberg; 13 %vol.  
Weingut Dautel; 12,40 Euro**

**2013 Essenheimer Teufelspfad  
Grauer Burgunder trocken  
Rheinessen; 13,5 %vol.  
Weingut Braunewell; 18,50 Euro**

**2014 Birkweiler Am Dachsberg  
Grauer Burgunder trocken „VDP.  
Grosse Lage“; Pfalz; 13,5 %vol.  
Weingut Dr. Wehrheim; 21,- Euro**

**2014 „Kalkmergel“ Schweigen  
Weißburgunder trocken  
Pfalz; 13,5 %vol.  
Weingut Bernhart; 10,- Euro**

**2014 Untertürkheim Gips  
Weißer Burgunder trocken  
„VDP.Erste Lage“  
Württemberg; 12 %vol.  
Weingut Aldinger; 10,60 Euro**

**2013 Grauburgunder „Typ 2“  
trocken Baden; 12,5 %vol.  
Weingut Danner; 13,- Euro**

**2014 Weisenheimer Altenberg  
Grauer Burgunder trocken  
Pfalz; 13,5 %vol.  
Weingut Langenwalter; 9,50 Euro**

**2014 Godramsteiner Münzberg  
Weißburgunder trocken  
Pfalz; 13,5 %vol.  
Weingut Heiner Sauer; 11,- Euro**

**2014 Weißburgunder „vom Keuper“  
trocken  
Franken; 13 %vol.  
Weingut Brügel; 9,50 Euro**

**2013 Achkarrer Schloßberg  
Grauer Burgunder trocken  
„VDP.Grosse Lage“  
Baden; 13 %vol.  
Franz Keller; 34,- Euro**

**2013 Bruchsaler Rothenberg  
Grauburgunder trocken  
Baden; 13,5 %vol.  
Weingut Klumpp; 17,- Euro**

**2014 „Löswand“  
Weißer Burgunder \*\*\* trocken  
Baden; 13,5 %vol.; Weingut Arndt  
Köbelin; 14,50 Euro**

**2014 Ihringer Winklerberg  
Grauburgunder trocken  
„VDP.Erste Lage“  
Baden; 13 %vol.  
Weingut Dr. Heger; 17,40 Euro**

**2014 „Urmeer“ Appenheimer  
Weißer Burgunder trocken  
Rheinessen; 13 %vol.  
Weingut Hofmann; 10,80 Euro**

**2013 „Tempus“ Weißburgunder  
trocken; Pfalz; 13 %vol.;  
Weingut Bergdolt Klostergut  
St. Lamprecht; 18,- Euro**

**2013 „Wormberg“  
Weißer Burgunder trocken  
Pfalz; 13,5 %vol.  
Weingut Friedrich Becker  
19,50 Euro**

**2014 Bockenau Stromberg  
Grauburgunder „S“ trocken  
Nahe; 13 %vol.  
Weingut Schäfer-Fröhlich  
14,50 Euro**

**2013 Enderinger Engelsberg  
Weißer Burgunder  
Spätlese \*\*\* trocken  
Baden; 13,5 %  
Weingut Knab; 15,50 Euro**

**2014 „vom Löblehm“  
Weißer Burgunder trocken  
Pfalz; 13%  
Weingut Ökonomierat Rebholz**



**SARTORI**  
DI VERONA



## MARANI Bianco Veronese IGT

*„Der Weißwein“  
der Familie  
Sartori di Verona.*

*100% aus den  
rosinierten Trauben  
der Garganega  
gekeltert.  
Teils im Eichenfass  
gegoren, „sur lie“  
verfeinert.*

*Intensive Goldreflexe,  
Buket nach reifen  
Früchten und Honig.*

*Charaktervoll, adelig.  
Begeistern.*



Sartori,  
edle Weine  
im Namen  
von Verona

Die Faszination einer Geschichte,  
die enge Verbundenheit  
mit einem Territorium,  
die Kraft einer Persönlichkeit  
in Weinen verkörpert,  
die mit Eleganz  
der ganzen Welt die größte  
der Liebesgeschichten erzählen:  
die für Verona.

[www.sartorinet.com](http://www.sartorinet.com)  
[sartori@sartorinet.com](mailto:sartori@sartorinet.com)