

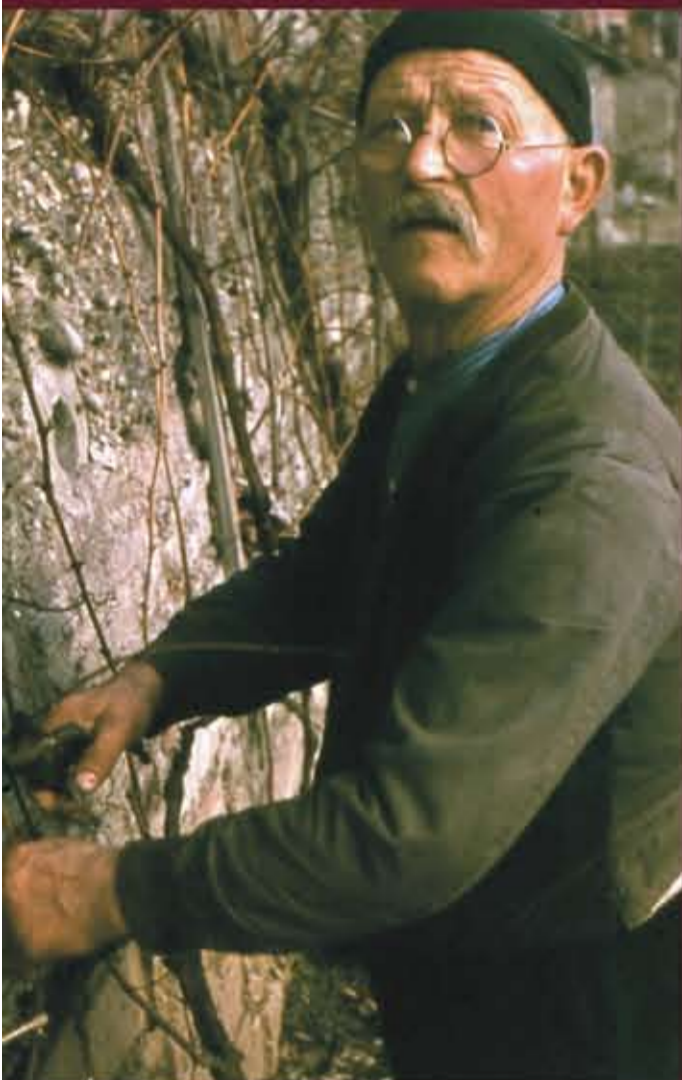
Grauburgunder

Vom Burgund gelangte der Pinot Gris in die Schweiz und nach Ungarn und vermutlich von dort im 14. Jahrhundert in unsere Regionen. Die französische Bezeichnung Pinot bezieht sich auf das Wort „pin“ (Kiefer) und beschreibt die an Kiefernzapfen erinnernde Traubenform. Der deutsche Name „Ruländer“ geht auf den Kaufmann Johann Ruland zurück, der 1711 im pfälzischen Städtchen Speyer in einem Garten die ihm unbekannte Burgunderrebe vorfand und diese vermehrte. Die hohe Qualität überzeugte die Winzer wohl schon im 19. Jahrhundert; stolz gaben sie der Sorte regional unterschiedliche Namen, die zwischenzeitlich verschwunden sind. Die Rebsorte ist unter dem Namen „Ruländer“ klassifiziert, „Grauer Burgunder“ oder „Grauburgunder“ sind die für deutsche Weine dieser Sorte zulässigen Synonyme.

Grauer Burgunder wird heute auch in Übersee angebaut. In Deutschland wächst die Bedeutung zunehmend, denn zur Zeit sind fast 4.400 ha, das sind 4 % der Rebfläche mit dieser Sorte bestockt.



Grauburgunder

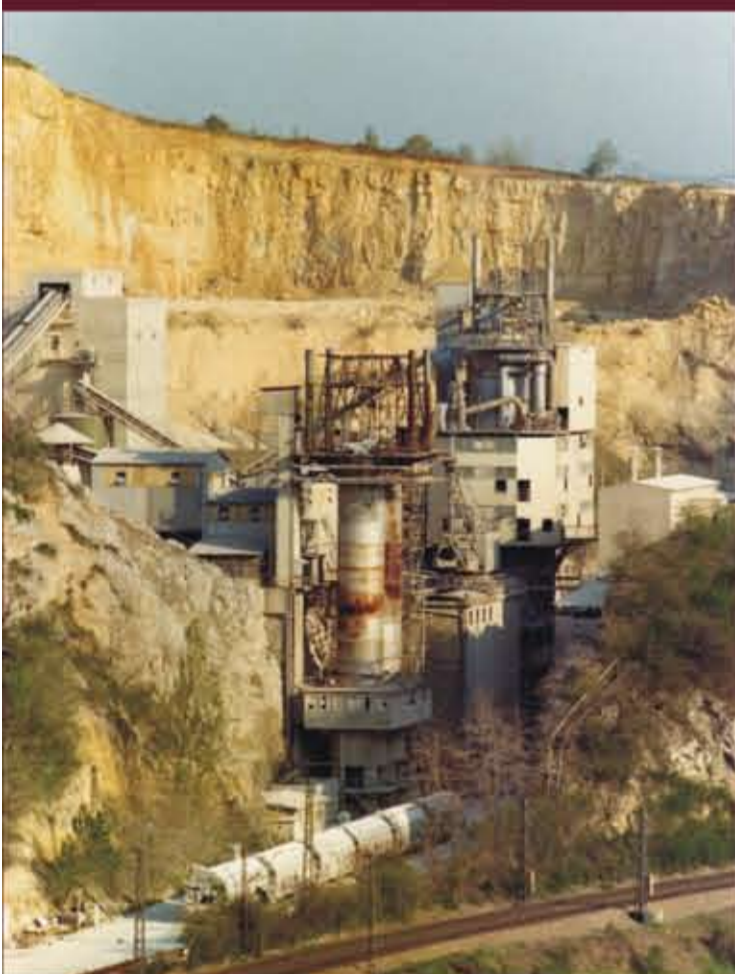


... an der Landere



... an der Drahtanlage

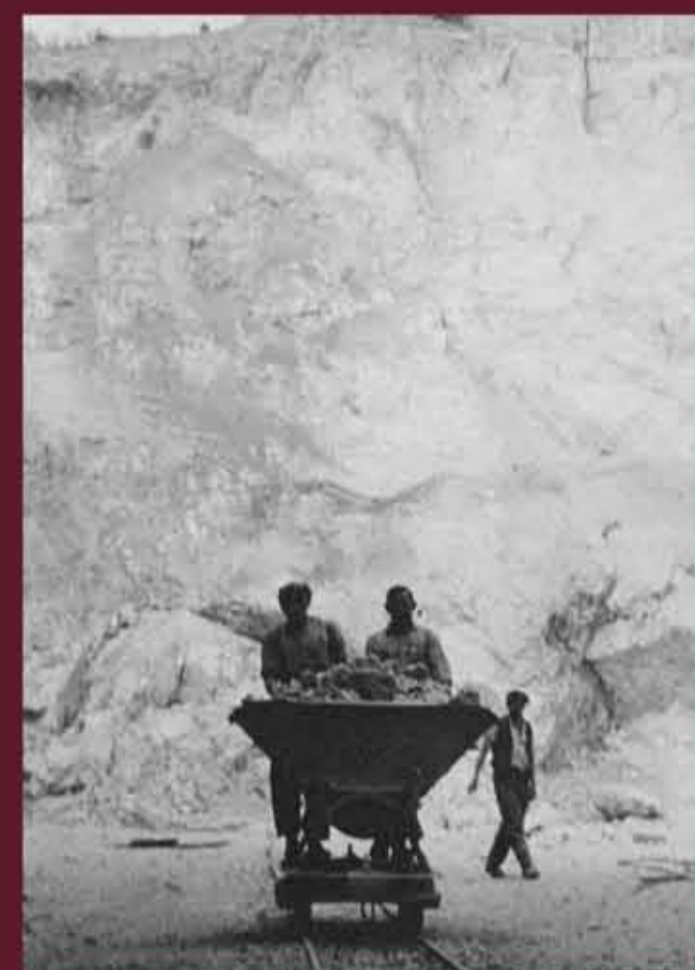
Früher, unter dem Namen „Ruländer“, wurde dieser Wein meist süß und gehaltvoll, heute, unter der neuen Bezeichnung „Grauburgunder“, nunmehr vorwiegend trocken angebaut. Besonders die badischen Winzer widmen dieser Sorte mehr als 10 %, etwa 1.650 ha, ihrer Anbaufläche. Ein junger, trockener Grauburgunder ist als Sommerwein gut geeignet. Trockene Kabinettweine und Spätlesen harmonieren gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse. Barriqueweine sind zu empfehlen für intensiv schmeckende Lammgerichte und für leichte Wildgerichte, etwa Fasan, Wachtel oder Reh. Fruchtig-süße Spätlesen oder edelsüße Auslesen passen besonders gut zu fettreichen Edelpilzkäsesorten und zu Desserts mit Honig, Mandeln oder Marzipan.



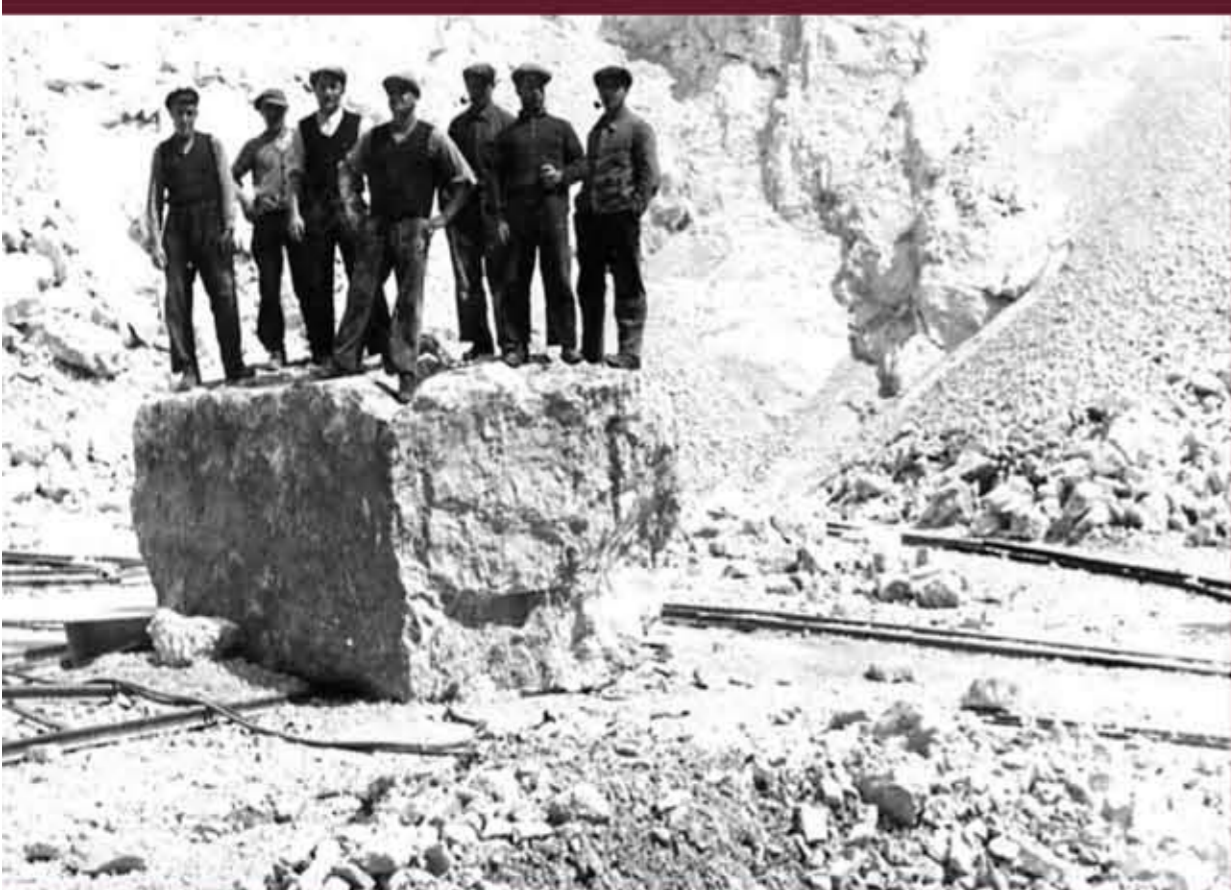
Blick auf das Kalkwerk



Öfen in Betrieb



Steinbruch 1942



Schwerer Brocken



“Chalchi” 1973