

Spätburgunder

Der Blaue Burgunder (Pinot Noir) zählt zur Burgunderfamilie. Diese gehört wohl zu den frühesten aus den Wildreben im westlichen Mitteleuropa ausgelesenen Sorten. Karl der Dicke brachte die Rebe 884 an den Bodensee. Im 13. Jahrhundert wurde sie im Rheingau gepflanzt. Im 16. Jahrhundert stand sie vermutlich auch in der Pfalz. Im 18. Jahrhundert soll die Sorte aus dem Burgund an die Ahr gebracht worden sein. Einen Aufschwung erfuhr sie vor 150 Jahren mit der Ausweitung der Sektproduktion, für die man reine Burgunderweinberge anpflanzte.

In Deutschland sind rund 11.800 Hektar (Baden mit größtem Anteil von fast 5.900 ha) mit dieser Sorte bestockt, das sind mehr als zehn Prozent an der Gesamtrebfläche.

Die edle und sehr alte Rebe verlangt viel Sorgfalt und stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. Am besten gedeiht sie in sogenannten Rieslinglagen, also besten Lagen.

Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein ausgebaut. Es gibt Roséweine (Weißherbst) und Sekt. Werden die Trauben nach der Lese sofort abgepresst, so lässt sich aus dem hellen Saft ein „Blanc de Noirs“, ein Weißwein aus dunklen Trauben, herstellen. Höhere Qualitäten werden auch im Barrique ausgebaut.

Spätburgunder schmecken vollmundig und samtig und haben ein fruchtiges Aroma nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Er ist ideal für die kältere Jahreszeit. Die kräftigen Aromen genießt man zu Braten oder Wild, aber auch zur Käseplatte. Der Weißherbst gefällt zu Vorspeisen und weißem Fleisch.



Spätburgunder



„Reifeprüfung“



Einbringen der Ernte



Büggi-Träger



Erntedank



Blumenkinder 1953



Bahnhof in den 60er Jahren