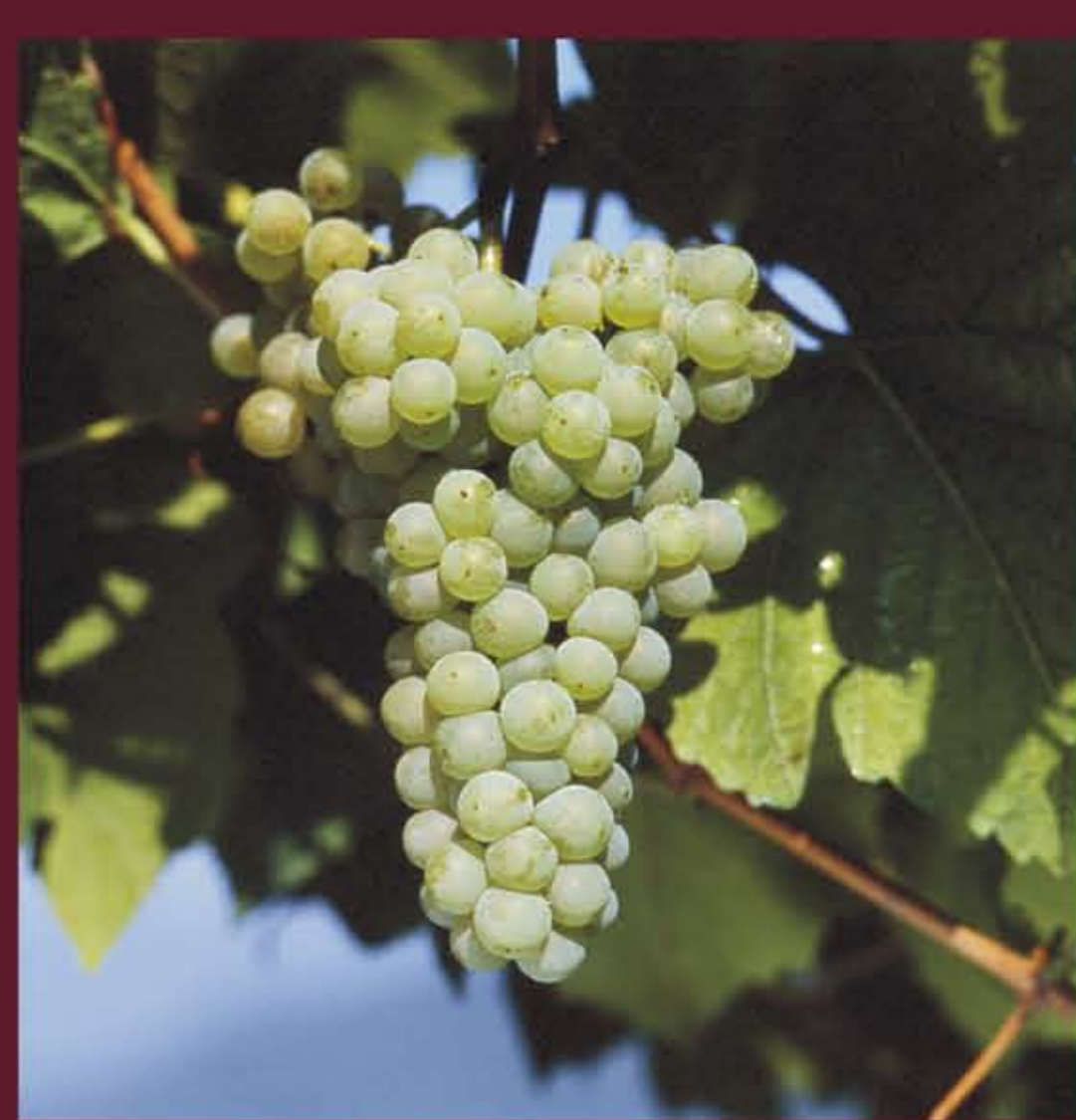


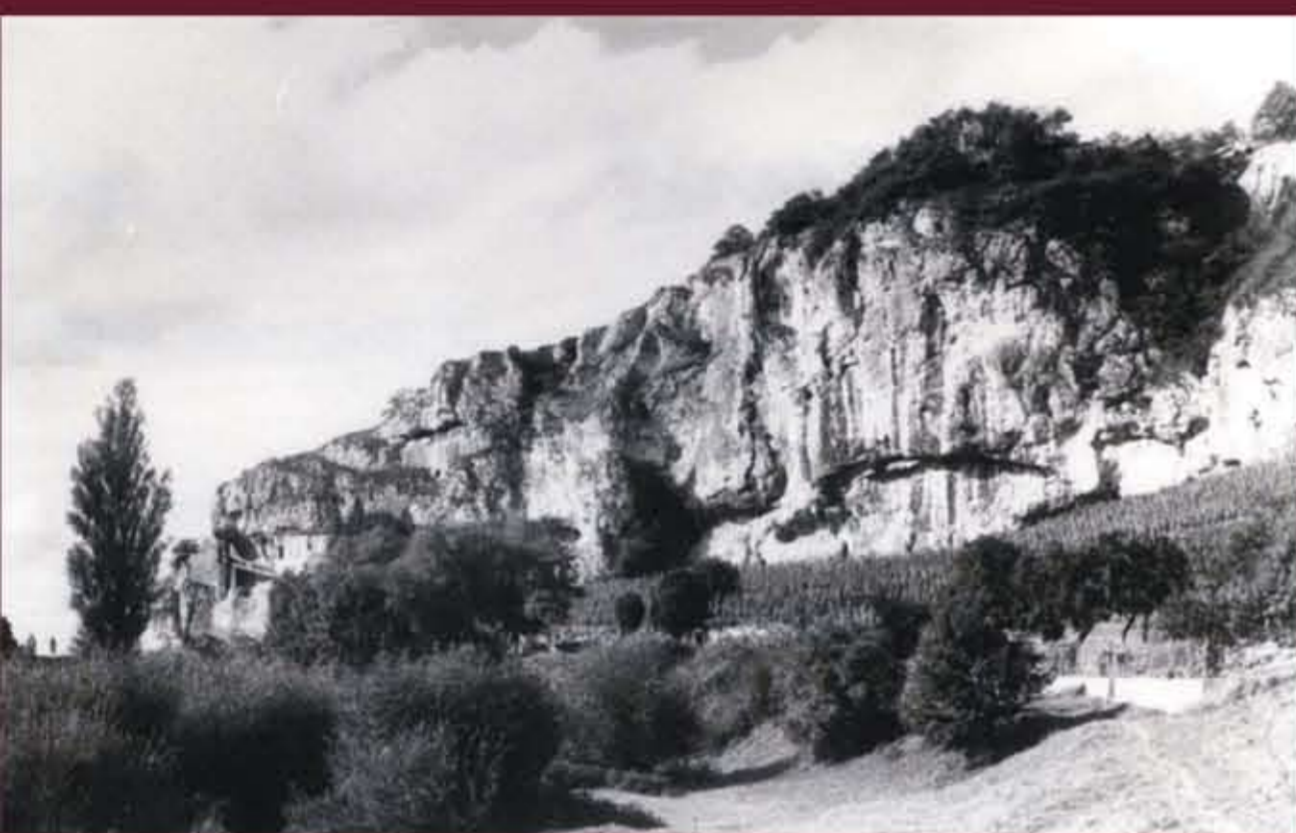
Weißburgunder

Der Blaue Burgunder (Pinot Noir) wird als Urform dieses Burgunders angesehen. Beim Grauburgunder (Pinot Gris) handelt es sich um eine helle Knospenmutation des Blauen Spätburgunders, der Weiße Burgunder (Pinot Blanc) kann als Fortsetzung dieser Mutation über den Grauen Burgunder angesehen werden. Bis zum Beginn der Traubenreife lassen sich diese drei echten Burgundersorten kaum unterscheiden, mit zunehmender Reife entwickeln sich die Ausprägung der Traubenfarbe und die Duft- und Geschmackskomponenten. Bekannt ist der „Pinot Blanc“ seit dem 14. Jahrhundert.

In Deutschland sind 3.500 Hektar (eine Hochburg ist Baden mit 1.100 ha) mit dieser Sorte bestockt, die überall dort gedeiht, wo es für den Riesling schon zu heiß ist. Die Ansprüche an Boden und Klima deuten auf die Verwandtschaft mit dem Spätburgunder hin. Bevorzugt werden warme, möglichst tiefgründige und kräftige Böden und exponierte, trocken-warme Lagen. Er bereitet im Anbau wenig Probleme und kann durch eine lange Reifezeit hohe Mostgewichte erreichen.



Weißburgunder



Felsporn vor der Sprengung

Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas hellgelb, im Duft zart und verhalten. In der trockenen Geschmacksrichtung mit frischer Säure und feiner Frucht ist er ein idealer Menüwein. Das dezente Aroma erinnert häufig an grüne Nüsse, Apfel, Birne oder Quitte. Er ist damit gut geeignet zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel.



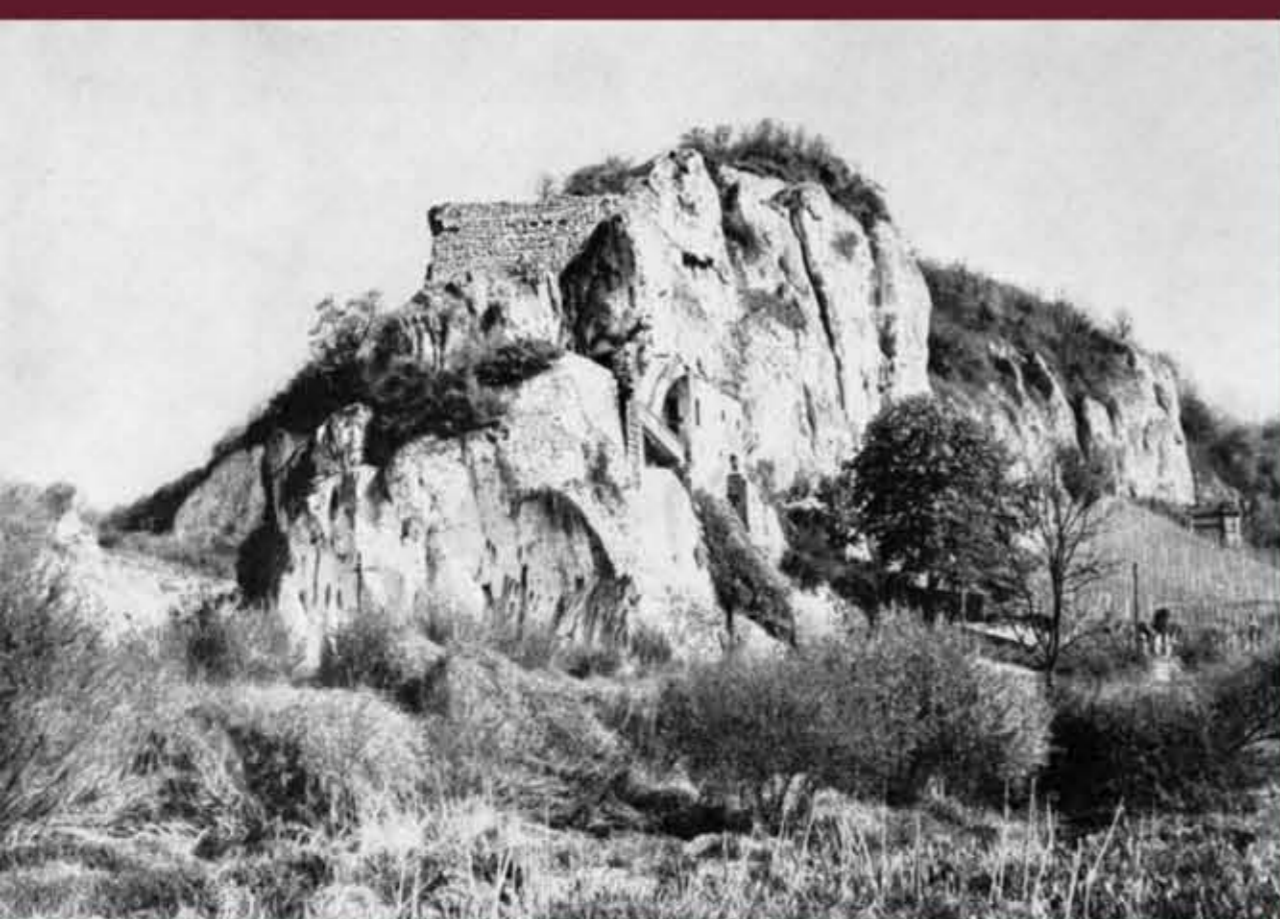
Felsenweg nach dem Steg



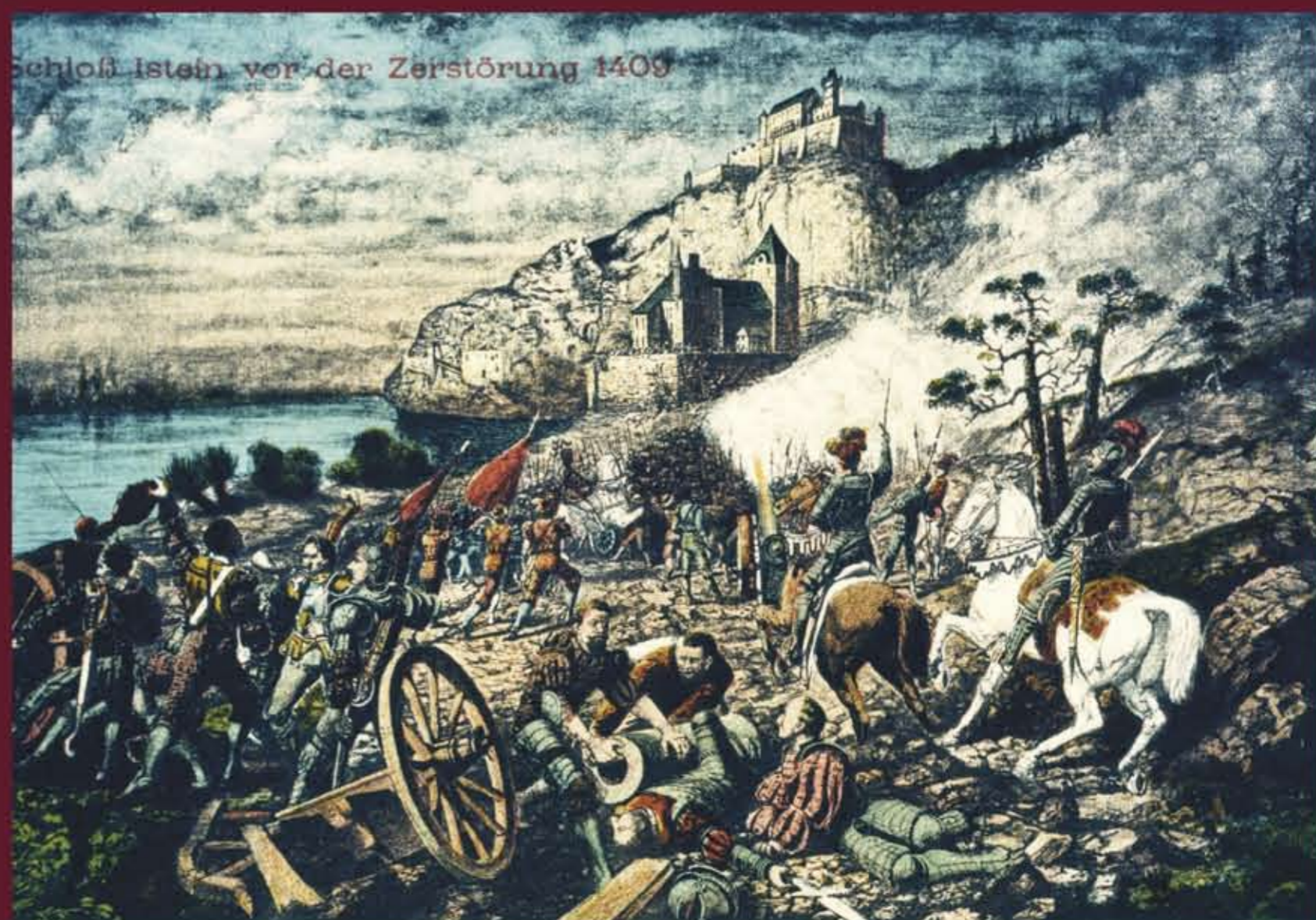
Idylle am Klotzenschiff



Kloster hinter dem Klotzen



Klotzennase mit Resten der oberen Burg



Einnahme der Burgen durch die Basler an Martini 1409