

# Ein Wein für die Insel

**DER WEINTIPP:** Weißburgunder ist ein toller Allrounder, siehe unser heutiges Beispiel. *Von Jürgen Mathäß*

Der Grauburgunder läuft seit Jahren auf der Erfolgsspur. Kaum eine andere Rebsorte erlebt so starke Flächenausweitungen – und doch haben viele Erzeuger nicht genug davon. Er schmeckt ja auch – und in der Regel viel besser als die meisten billigen Pinot Grigios aus Italien, die vor vielen Jahren den Erfolg der Rebe in Deutschland begründeten. Pädagogisch geschulte Eltern wissen, dass sie ihre Kinder nicht gegeneinander ausspielen sollen. Deshalb meldet sich an dieser Stelle kurz das schlechte Gewissen, wenn wir nun dem Grauburgunder im Allgemeinen und meist auch im Besonderen seinen genetischen Zwilling Weißburgunder vorziehen. Nun ja; Rebsorten sind keine Kinder.

Trotzdem gibt es einen Widerspruch zwischen Verbrauchern und Fachwelt: Während der Grauburgunder ein wenig mollig und oft ein wenig bieder „maulfüllend“ daherkommt, hat sein Zwilling Bruder zwar eine ähnliche Cremigkeit, doch oft etwas mehr Frische und Eleganz. Blütentöne beleben seinen Duft. Melone statt Birne als typisches Aroma verleiht ihm etwas Edleres und führt zur Erkenntnis: Die meisten Winzer verkaufen Grauburgunder und trinken

Weißburgunder. Bei der Frage „Wenn Sie nur einen einzigen Wein auf eine Insel mitnehmen dürften ...“ wäre Weißburgunder ein heißer Kandidat.

Image und Geschmackstradition spielen natürlich auch eine Rolle. Das sieht man unter anderem daran, dass die Elsässer beide Sorten genau umgekehrt bewerten. Traditioneller Anbau des Pinot Gris in den besseren Lagen dürfte einer der Gründe dafür sein.

Damit Sie sich dem Weißburgunder auch im praktischen Versuch nähern können, empfehlen wir einen recht preiswerten und doch sehr typischen Weißburgunder. Volker Gies aus Birkweiler ist darauf spezialisiert, typische Aromen aus seinen Trauben in den Wein zu überführen. Sein Weißburgunder „Calcit“ zeigt all die weißblütigen, melonigen und leicht nussigen Aromen der feinen Sorte, kommt wunderbar cremig auf die Zunge und ist ein Allrounder als Essensbegleiter.

## DER WEIN

2025 Weißburgunder „Calcit“  
trocken, Preis: 9,50 Euro, Weingut  
Gies-Düppel, Birkweiler, Telefon  
06345/919156, [www.gies-dueppel.de](http://www.gies-dueppel.de)