Kennen Sie schon "Grauburgunder"?

"us Chritz Wirts Sundigs Faß – do wo d' Katz druf hockt",

aus dem Auggener Schäf



Seit 1989 heisst der trocken ausgebaute **Ruländer** Grauburgunder. Wegen seines hohen Alkoholgehaltes gerne auch als "**Büchsenöffner" oder "Schlüpferstürmer"** im hiesigen Volksmund bezeichnet.

In 2003 hatten wir eine Auslese mit einem Alkohol von 15 g/l! Auch unser Sekt ist ein Cuvée von Grauburgunder und Weissburgunder!

Obwohl die Haut der Beeren rötlich bis rot gefärbt ist, wird sie den weißen Sorten zugeordnet. Grauburgunder ist eine Mutation des Spätburgunders bzw. Blauburgunders aus der vielfältigen Familie der Burgunder. Der Grauburgunder liefert säurearme, aber körper- und extraktreiche Weißweine mit einem in der Regel eher hohen Alkoholgehalt.

Die aus dem Grauburgunder gekelterten Weine besitzen meistens eine kräftige goldgelbe Farbe, bei sehr guten Qualitäten kann man manchmal auch leichte Brauntöne wahrnehmen.

Der **Ruländer** weist einen leichten Apfelton auf und hat eine schöne Frische. Man kann ihn als Aperitif oder zu Fischgerichten trinken. Der traditionelle Ausbau aus sehr reifen und zum Teil **edelfaulen Trauben** (durch den Pilz Botrytis cinerea) führt zum Ruländer, einem **schweren süßen Wein** mit Botrytis-Ton.

Seit Mitte der 1990er Jahre beginnt ein neuer Stil den traditionellen Ruländer zu verdrängen. Hierbei werden die **Trauben früher gelesen und nur gesunde Trauben verwendet.** Es entsteht ein Wein mit mehr Säure und weniger Süße von elegantem Geschmack, der sich hervorragend als Essensbegleiter eignet. Dieser neue Stil wird heute in Baden und der Pfalz als Grauburgunder bezeichnet.



Herkunft: 1375 unter Karl IV von Frankreich nach Ungarn

gelangt (Tokajer), 1568 nach Kämpfen in Tokay in das Elsaß und den Kaiserstuhl gebracht. Davon unabhängig erkannte 1711 Johann Seeger Ruland in Speyer den großen Anbauwert.

Zuerst als "Speirer", später als Ruländer bezeichnet, gehörte er nach wenigen Jahren zu den gewünschten Qualitäts-Sorten!*

-und bei uns können Sie diesen herrlichen Wein einfach mal probieren!