

RICHARD & SCHEID

Weißburgunder 2019 | trocken

Kategorie: Gutswein

Jahrgang: 2019

Lesedatum: 03.10.2019, 90° Oechsle

Lage: Merler Klosterberg

Boden: sandiger Lehm

Ertrag: 6000l/ha

Gärung: spontane Gärung im Edelstahltank

Wissen: „Nicht nur hier zu Lande, sondern auch bei unseren Nachbarn ist der Weißburgunder vertreten. In Frankreich heißt die Sorte Pinot Blanc, in Italien Pinot Bianco, auch in Österreich, der Schweiz oder Slowenien ist die Sorte verbreitet. Die deutschen Winzer entdecken mehr und mehr den Wert dieser eleganten Rebsorte.

Etwa 5.747 Hektar oder 5,6% Prozent der deutschen Rebfläche sind derzeit mit der Sorte bestockt, die überall dort gedeiht, wo es für den Riesling schon zu heiß ist. Seit mehreren Jahrzehnten beobachten wir einen stetigen Aufwärtstrend - seit 2001 hat sich die Rebfläche annähernd verdoppelt. Baden gilt mit ca.1.600 Hektar als eine Hochburg des Weißburgunders, ebenso Rheinhessen und die Pfalz mit jeweils etwa 1.500 und 1.350 Hektar.“

RICHARD SCHEID

Grauburgunder 2019 | trocken

Kategorie: Gutswein

Jahrgang: 2019

Lesedatum: 01.10.2019; 93° Oechsle

Lage: Merler Stephansberg

Boden: verwitterter Schiefer, sandiger Lehm

Ertrag: 6000l/ha

Gärung: spontane Gärung im Edelstahltank,
im 1000l Fuderfass & 250l Barrique

Wissen: „Den Grauburgunder treffen wir heute nicht nur in Mitteleuropa, sondern vor allem auch in Australien und Neuseeland an. In Deutschland hat der Grauburgunder wieder zunehmend an Bedeutung gewonnen. Zur Zeit sind fast 7100 Hektar - das sind etwa 7% der deutschen Rebfläche - mit dieser Sorte bestockt. Früher wurde der Grauburgunder häufig mit dem Synonym "Ruländer" bezeichnet. Dies waren meist süße und gehaltvolle Weine, während hingegen der Grauburgunder vorwiegend trocken ausgebaut wurde. Insbesondere die badischen Winzer widmen dem Grauburgunder mit ca. 2200 Hektar fast 14% ihrer Anbauflächen. Die Pfälzer steuern rund 1800 Hektar bei, die Rheinhessen annähernd 2000 Hektar, die Nahewinzer rund 350 Hektar.“

RICHARD SCHEID

Rose 2019 | feinherb

- Kategorie:** Gutswein
Jahrgang: 2019
Lesedatum: 16.09.2019; 86° Oechsle
Lage: Zeller Burglay Felsen
Boden: verwitterter Schiefer, sandiger Lehm
Ertrag: 5000l/ha
Gärung: mit selektionierten Hefen im Edelstahltank vergoren

Wissen: „Rosé ist ein Begleiter durch das ganze Jahr. Während er für gewöhnlich bei 9-13 Grad genossen wird, kann er für die warmen Sommermonate ruhig noch weiter heruntergekühlt werden, da er sich aufgrund der hohen Außentemperaturen ohnehin schneller erwärmt.

Rosé und Weißherbst kann man sehr gut – gerne auch in ihren prickelnden Variationen – als Aperitif reichen oder zur Vorspeise servieren, beispielsweise mit Tapas oder Antipasti. Sie empfehlen sich außerdem zu diversen Fisch- und Grillgerichten. Typisch für ihre Natur ist der geringe Fruchtsäure- und Gerbstoffgehalt, weshalb ihn viele Weinfreunde auch gerne zu fernöstlichen Speisen wie Currys oder thailändischen Gerichten trinken. Des Weiteren harmonisieren milde, halbfeste Schnittkäse wie Edamer oder junger Gouda mit zart-frischen und trockenen roséfarbenen Weinen.“