

DIE ROTE DIVA VOM BODENSEE

Eigentlich wollte *seezunge*-Weinjournalistin Heide-Ilka Weber an dieser Stelle über die Vielfalt der Bodensee-Rotweinsorten berichten. Doch dann ist sie der Magie des eleganten Seeklassikers Spätburgunder, seiner Bandbreite und seinen vielfältigen Macharten erlegen, die man in den Weinkellereien und Vinotheken am See finden kann. Kein anderer Rotwein verfügt über eine so verschwenderische Fülle an Aromen wie die über ein Jahrtausend alte Burgunderrebe. Kommen Sie also mit auf eine genussvolle Entdeckungsreise in die Weinkeller auf beiden Seiten des Sees mit ihren reichen Pinot-Noir-Schätzen.

TEXT UND FOTOS: HEIDE-ILKA WEBER





Beim Spätburgunder kommt Manfred Aufricht vom Meersburger Traditionsweingut Aufricht ins Schwärmen. Pinot Noir ist für ihn die Diva unter den Rotweinen – eine graziöse Primaballerina, die Aufmerksamkeit und sorgfältige Pflege mit eleganten, samtigen und vielschichtigen Weinen und einer verführerischen Aromafülle dankt. Bei seinem Spätburgunder „Isabell 3 Lilien 2014“ kann man die Nase gar nicht mehr aus dem Glas nehmen, so betörend duftet das Bukett nach Cassis und reifen schwarzen Beeren mit würzigen Noten von Zartbitterschokolade und schwarzem Pfeffer.



zu verbessern, sondern er sei auch eine Bestätigung für die gesamte (Rot-)Weinregion Bodensee. Ja, Rotwein! Auf der Nordseite des Bodensees mag zwar der Weißwein und allen voran der weiße Bodenseeklassiker Müller-Thurgau (s. *seezunge 2016*) mehr im Rampenlicht stehen. In der Gesamtschau rund um den See überwiegen aber in der Tat die Rotweine, sagt Weinexpertin Ildikó Buchner, Diplom-Sommelière und Projektmanagerin der Internationalen Weinregion Bodensee.

Der Spätburgunder liebt den See

Das fand auch die Jury der Weinzeitschrift Vinum, die 2016 diesen großen Spätburgunder mit dem renommierten Deutschen Rotweinpreis auszeichnete. Was die beiden Aufricht-Brüder Robert und Manfred daran besonders freut: Der Preis belohne nicht nur das aufrichtige(!) Leitmotiv, einen Wein zu produzieren, der regional gut passe, und diesen qualitativ immer weiter

Dabei ist der Spätburgunder fraglos der Bodenseeklassiker schlechthin. Die Rebe ist die älteste aller Burgundersorten. Sie bringt bei reduzierten Erträgen einige der vielschichtigsten und lagerfähigsten Weine der Welt hervor. In punkto Terroir und Klima ist sie allerdings kapriziös und anspruchsvoll. Die Seeregion bietet ihr jedoch ähnlich Bedingungen wie ihre ursprüngliche Heimat Burgund. Sie liebt kalkhaltige, nähr-

1/3 hoch
60x276 mm





per und Nachhaltigkeit mit einer Lagerfähigkeit von sechs bis zu zehn Jahren. Immer sind sie hervorragende Essensbegleiter. Die eher kräftigen Spätburgunder passen sehr gut zu Fleischgerichten mit Wild, Ente, Fasan oder auch Rind, während die leichteren Pinot-Varianten aus dem Stahltank und/oder großen Holzfass – leicht gekühlt – auch gut einen Apéro, Käse, Canapées, Vorspeisen und Pasta, mitunter auch leichte Fischgerichte begleiten können.

Die unvergleichliche Palette an Aromen ist charakteristisch für den Spätburgunder. „Doch genau diese Aromafülle ist nicht jedermanns Sache“, weiß Weinexpertin Ildikó Buchner. Sie selbst kam aus ganz anderen Weinregionen an den See und hat den speziellen Geschmack erst während ihres Sommelier-Studiums schätzen gelernt. Ein Pinot Noir müsse sich tatsächlich erst beweisen. Gut gelungen sei er, wenn er sich mit der ihm eigenen Aromatik „wie Samt anfühlt und dem Gaumen schmeichelt“. Beim Barriqueausbau dürfe das Holz zudem nicht zu sehr hervorstechen, weil es sonst die Terroir typischen Aromen überdecke. Im Gespräch mit der seeszunge räumt Ildikó Buchner gleich auch mit einem Vorurteil auf: Die für den Spätburgunder charakteristische rubinrote, manchmal sogar etwas hellrote Farbe sei sortentypisch, sie sage absolut nichts über die Qualität und Vollmundigkeit des Weins aus.

Die Königsdisziplin

Für die Bodensee-Winzer zählt die Vinifizierung des Spätburgunders mithin zur Königsdisziplin des Weinmachens. Dabei ist die Variationsbreite dieser alten Rebe sprichwörtlich. In den weit über 1000 Jahren ihrer Existenz hatte die ursprüngliche Wildrebe genug Zeit, um zahlreiche Spielarten auszubilden. An den Bodensee soll sie schon im 9. Jahrhundert gekommen sein, und zwar in den Königsgarten von Bodman und in die Klöster von St. Gallen und der Insel Reichenau; nichts davon ist aber belegt. Die ersten Nachweise datieren um 1600. Fest steht jedoch, dass die vielseitige Rebe in den Jahrhunderten

stoffreiche Böden und ein gemäßigtes, eher kühleres Klima. Beides findet sie in fast allen Weinlagen am See dank der Höhenlage von 400 bis 560 Metern. Und so wundert es nicht, dass der Spätburgunder bei den Rotweinen heute unangefochten die Hauptrolle auf den Weinbergen rund um den Bodensee spielt: Kaum ein Winzer auf beiden Seiten, der ihn nicht anbaut. Fast die Hälfte der Rebfläche zwischen Hilzingen und Lindau nimmt er ein; im Thurgau sowie im St. Galler Rheintal sind es jeweils über 60 Prozent.

Im Kanton Schaffhausen stellt die edle Rebsorte mit 75 Prozent Rebfläche sogar die Basis des Weinbaus dar, weshalb der Branchenverband Schaffhauser Wein den Kanton vor 15 Jahren sinnigerweise als Blauburgunderland proklamierte. Damit freilich verbunden ist die Verpflichtung für die Weinpro-

duzenten, die Qualität und Weiterentwicklung des Blauburgunders – so nennen die Schweizer ihren Pinot Noir – nach Kräften zu fördern. Für die 19 Weinkellereien des Kantons hat sich der Einsatz ausgezahlt. Die Blauburgunder aus den vier Weinlagen – Klettgau mit Hallau und Wilchingen, Schaffhausen, Stein am Rhein und Buchberg im Süden – erzielen regelmäßig nationale und internationale Auszeichnungen.

Diese Fülle an Aromen!

Gute Pinot-Noir-Weine bestechen durch ihre verschwenderisch reichen Frucht- und Beerenaromen – je nach Weintyp Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, dunkle Wald- und schwarze Johannisbeeren. Auch Noten von Rosen, Mandeln oder Kräutern können darunter sein. Im Barriqueausbau gewinnen die Weine an Dichte, Kör-





gelernt hat, sich den Gegebenheiten anzupassen. „Die Sorte ist in der Lage, die feinsten Nuancen des Terroirs einzufangen und bis ins Glas zu transportieren“, schreibt Christine Krämer im lesenswerten Buch „Seewein – Weinkultur am Bodensee“ (Jan Thorbecke Verlag), das anlässlich der Eröffnung des innovativen Weinmuseums VINEUM Bodensee in Meersburg entstanden ist.

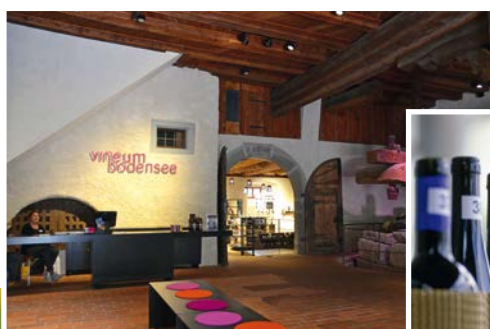
Das Terroir zählt

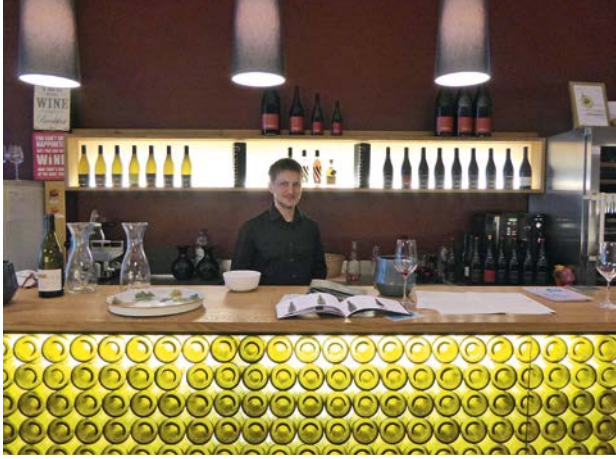
Deshalb ist es auch so lohnend, die Spätburgunder verschiedener Weinerzeuger zu verkosten und zu vergleichen. Mal abgesehen von der jeweiligen Einzellage, dem Jahrgang und der Qualität schmeckt Pinot Noir aus dem Thurgau anders als einer aus dem Klettgau oder aus dem St. Galler Rheintal, wo zusätzlich noch der Föhn das

Reifen der Trauben an den Steilhängen befeuert. Auch bei den deutschen Weinlagen am See gibt es markante Unterschiede, die vom Terroir herrühren. Wer beispielsweise einen Spätburgunder vom Hohentwieler Olgaberg und einen vom Meersburger Lerchenberg oder aus Gailingen vergleicht, wird die Unterschiede schmecken und den Wein von vulkanischem Untergrund mineralischer und vielleicht würziger empfinden.

Eine gute Gelegenheit, Spätburgunder von unterschiedlichen Lagen zu vergleichen bieten unter anderem die Vinotheken oder öffentliche Weinproben größerer Kellereien wie Staatsweingut Meersburg, Weingut Markgraf von Baden in Salem, Winzergenossenschaften Hagnau oder Insel Reichenau. Die meisten Weinproduzenten am See offerieren ihren roten Burgunder zudem

1/3 hoch
60x276 mm





in unterschiedlichen Qualitäten und Ausbaumarten, sodass jeder Weinliebhaber den für seinen Geschmack und Anlass passenden Wein herausfinden kann.

Auch die unzähligen Weinfeste und Weinevents wie die Bodensee-Weinmesse im Friedrichshafener Dornier Museum im April oder die „Tage der offenen Weinkeller“ um den 1. Mai in der Schweiz sind eine Einladung, die Burgunderweine vom See kennenzulernen. Aktuelle Termine für Weinevents und Infos zu Bodenseewinzern gibt es auf www.weinregion-Bodensee.com.

Ausflug ins Blauburgunderland

Entdeckungsreisen in die Weinkeller der Schweiz lohnen sich ebenfalls. Wie wäre es mit einem Ausflug ins Blauburgunderland, in die modernen Vinotheken in Hallau, Wilchingen und Osterfingen? In einer idyllischen Landschaft kann man dort hochklassige, national und international prämierte Pinot Noir aufspüren. Beispielsweise „Element 5“. Diese Pinot-Perle vereint die allerbesten Blauburgunder aus handverlesenen Trauben, von vier prominenten Weinmachern des Kantons gekeltert – aagne, Rötigberg, Lindenhof und WeinStamm – und anschließend zum neuen, fünften, Element zusammengefügt. Falls die Zeit für einen Besuch einzelner Weinproduzenten fehlt, kann man auch im Vinorama (17) im Schaffhauser Haus der Wirtschaft einen repräsentativen Querschnitt von rund 60 Weinen aus dem Blauburgunderland degustieren und kaufen. Ein Weinerlebnis-Highlight ist die „Schafuuser Wiiprob“ (18), die alljährlich (am letzten Wochenende im August) im romantischen Kreuzgang des Museums zu Allerheiligen stattfindet; drei Tage lang stehen hier die Produkte von rund 30 Weinbaubetrieben aus dem Kanton zum Verkosten bereit.

Eine Entdeckung: Der Frühburgunder

Nur wenige Kilometer von Schaffhausen, in Nack, sozusagen im letzten südlichen Zipfel von Baden, vinifizieren Berthold Clauß und seine Frau Susanne neben ihren Spätburgundern und ihrem „Pinot Rosé brut“ (19a/b) mit herrlichen Beerenaromen den Frühburgunder „Belemnit“ (20). Frühburgunder ist eine wenig bekannte, sehr alte, eigenständige rote Rebsorte, die früher geerntet wird als der Spätburgunder. Im Geschmack ist er geschmeidig, feingliedrig mit Anklängen von Brombeere und Kirsche. Außer der Familie Clauß widmet sich bislang leider nur noch das Weingut Aufricht dieser historischen Burgundersorte.

Pinot Noir Rosé, der Sommerwein

Eignet sich der rote Spätburgunder eher für kühlere Tage, dann sind seine Unterart, der lachs- bis rosafarbene Weißherbst, bzw. Rosé (21a/b) und seine spritzigen Secco-Schwester der perfekte



Genuss für lauschige Sommernächte. Einen duftenden, charaktervollen Rosé von Spätburgunder produziert das Überlinger Weingut Kress. Ähnlich angenehm trocken mit Noten von roten Beeren und Weinbergpfirsich ist der neue Birnauer Bio-Rosé (22), den das Salemer Weingut Markgraf von Baden in Kooperation mit Peter Riegel Bioweine in Orsingen (23) produziert.

Rosé oder Weißherbst – das ist die Frage

Der Unterschied zwischen Rosé und Weißherbst (24) ist im Prinzip nur formeller Art. Was die beiden Bezeichnungen vor allem unterscheidet: In Deutschland ist vorgeschrieben, dass Weißherbst nur von einer einzigen Rebsorte stammen darf, daher muss auf dem Etikett immer die Sorte angeführt werden, in diesem Fall also Spätburgunder Weißherbst. Ein Rosé kann dagegen auch eine Cuvée bzw. eine Assemblage sein.

Ein Rosé von Pinot-Noir-Trauben wird in der Ostschweiz dagegen oft auch als „Federweiss“ bezeichnet und – um die Begriffsverwirrung noch zu steigern – mancherorts als „Oeil de Perdrix“. Dahinter steht vor allem die Kelterungsart, nämlich eine kurze Maischegärung – in der Regel nur eine Nacht – damit der Wein seine typische Lachsfarbe erhält und vor allem die fruchtigen Pinot-Aromen (25). Das hat Oenologe

Ralph Heule von Wein Berneck beflügelt, den Federweiss des Bernecker Weinguts fantasievoll „Wein einer Nacht“ (26 a/b) zu nennen. In dem hübschen Weinort im Rheintal gibt es übrigens noch mehr exzellente Pinots zu degustieren, so beispielsweise im Weingut Schmid-Wetli den „6TUS Pinot Noir“ (27), der nach Waldbeeren und Schokolade duftet. Oder Roman Rutishauers „Sinfonie“ (28) vom Weingut Steinig Tisch

in Thal. Dem Bernecker „Wein einer Nacht“ kann der Thurgauer „Bachtobler Rosé Blauburgunder“ vom Schlossgut Bachtobel in Weinfelden allerdings das Wasser reichen: Aromafülle pur! Und Genuss bringen auch die vier Pinot Noir dieses traditionsreichen Thurgauer Familienweinguts, allen voran der Spitzen-Cru „N°4“.

Verwandt oder nicht?



1/2 quer
188x136 mm

Rotling und Blanc de Noir

Wer am bayerischen Abschnitt des Bodensees, also zwischen Nonnenhorn und Lindau, unterwegs ist, wird auf den einen oder anderen Rotling treffen. Hier handelt es sich wirklich um einen blassen lachsfarbenen Verschnitt von Weißwein mit Rotweinträumen, im Geschmack eher neutral mit wenig ausgeprägten Aromen. Ähnlich auch der Blanc de Noir, eigentlich ein Weißwein, der nach der Lese ziemlich rasch von den roten Traubenbeeren abgepresst wird und daher nur einen leichten Roséton aufweist. Auf der Strecke bleiben bei diesem Verfahren Aromen und Fruchtigkeit. Wer säurearme Weißweine mit sparsamen Duftnoten bevorzugt, ist folglich mit einem Blanc de Noir gut bedient, wenn er, wie hier am See, kompetent und ehrlich gemacht ist.

Portwein vom Bodensee – mal was anderes

Dank des großen Potenzials der Spätburgunderrebe und der Lust der Bodensee-Winzer, neue Macharten auszuprobieren, spürt man in den Kellern der Weinproduzenten immer wieder interessante Pinot-Spezialitäten auf. Beispielsweise den „Erdwein Barrique Nussbaumen“ (29) vom Familienweingut Saxer, ein Pinot-Noir mit ausdrucksvollen Fruchtnoten und feinen Holzröstaromen. Der Clou: Der Wein reift ein ganzes Jahr lang unbeeinflusst in zwei Meter tief in der Erde vergrabenen Barriquefässern. Das feierliche Ausgraben mutet dann tatsächlich wie die Bergung eines geheimnisvollen Schatzes an. Jonas David Ettl in der Kartause Ittingen (30) keltert mit dem „Likörwein Pinobile“ einen Portwein nach Ittinger Art, der nach zwei Jahren Reifezeit im Barrique mit seinem intensiven Duft und dezenter Süße einen prima Auftakt oder Schlussakt für ein gutes Essen darstellt.

Er ist nicht der Einzige am See, den die portugiesischen Rezepturen zu eigenen Pinot-Port-Kreationen inspirieren: Liselotte Füllemann von Füllemann Wein (31) in Berlingen am Untersee hat aus Pinot-Noir-Trauben ebenfalls einen „Porthos“ produziert, der mit reiffruchtigen Aromen von Dörrobst begeistert. Kellermeister Alexander Schira vom Weingut Engelhof in Ho-

hentengen nennt seine aromatisch-süße Versuchung mit der port-typischen langen Fassreife einfach „RHYxxx“, da der Begriff Portwein rechtlich nur in der portugiesischen Heimat des Port verwendet werden darf.

Pinot Noir Typ Amarone

Michael Polich, der experimentierfreudige Winzer und Kellermeister vom BZZ Arenenberg im Thurgau pflegt in Triboltingen einen eigenen kleinen Weinbau. Mit seinem „Pinot Noir Barrique Furioso 2015“ (32) zeigt er einmal mehr, was die Rebe alles hergibt. Frei nach Amarone-Art: vollreife Trauben, 14 Tage in kleinen Kisten getrocknet, dann auf der konzentrierten Maische vergoren und 18 Monate im Barrique ausgebaut. Ein Pinot Noir nach Amarone-Art hat 2016 auch das Weingut Kress produziert: Hinter der schlichten Bezeichnung „1/486“ verbergen sich 486 Flaschen aus handverlesenen Trauben, im Strohbett rosiniert und 18 Monate im Holzfass gereift. Das Ergebnis: seidige, samtige Fülle mit intensiven Aromen von eingelegten Kirschen, dunklen Beeren und Zartbitterschokolade.

Riesige Vielfalt

Und zum guten Schluss: Wenn Sie sich dann aufmachen, die vielseitigen Facetten des Bodensee-Spätburgunders zu ergründen, dann versäumen Sie keinesfalls, auch Rotweinsorten zu probieren, von denen Sie niemals angenommen hätten, dass diese in dieser Qualität von



den Weinbergen der Seeregion stammen. Die Klimaveränderung macht es möglich – ebenso eine exzellent ausgebildete Generation von jungen Winzern mit Erfahrungen bei ausländischen Weinproduzenten, die Lust hat, neben den Klassikern auszureizen, was hier noch alles geht: Merlot, Malbec, Zweigelt, Cabernet Mito oder Cabernet Dorsa vom Bodensee sind gar nicht so selten, und auch die neuen pilzresistenten Sorten wie Cabernet Jura oder Maréchal Foch (s. seezunge 2017) wollen entdeckt werden. ✂

BODENSEEWINZER FÜR SPÄTBURGUNDER WEINE

→ DEUTSCHLAND

Weingut Kress, Überlingen, www.weingut-kress.de
Markgraf von Baden, Schloss Salem, www.markgrafvonbaden.de
Staatsweingut Meersburg, www.staatsweingut-meersburg.de
Winzerverein Meersburg, www.meersburger.de
VINEUM Bodensee, Meersburg, www.vineum-bodensee.de
Aufricht Weingut, Meersburg-Stetten, www.aufricht.de
Weingut Thomas Geiger, Meersburg-Riedetsweiler, www.weingut-geiger.de
Winzerverein Hagnau, www.hagnauer.de
Weinkellerei Steinhauser, Kressbronn, www.weinkellerei-steinhauser.com
Winzerhof Gierer, Nonnenhorn, www.winzerhof-gierer.de
Weingut Schmidt & Pinot Bar, Wasserburg,
www.weingut-schmidt-am-bodensee.de
Weingut Haug, Lindau, www.weinguthaug.de
Spitalkellerei, Konstanz, www.spitalkellerei-konstanz.de
Winzerverein Insel Reichenau, www.winzerverein-reichenau.de
Weingut Rebholz, Radolfzell-Liggeringen, www.rebholz-wein.de
Vollmayer Weingut, Hilzingen, www.vollmayerweingut.de
Weingut Clauß, Nack (Lottstetten), www.weingutclauss.de
Weingut LCK Keller, Klettgau-Erzingen, www.weingut-lck.de
Weingut Engelhof, Hohentengen, www.engelhof.de

→ SCHWEIZ

Schaffhauser Blauburgunderland
Weinstamm, Thayngen, www.weinstamm.ch
Weingut Florin, Stein am Rhein, www.weingutflorin.ch
GVS Weinkellerei, Schaffhausen, Vinothek im GVS-Markt, www.gvs-weine.ch
Vinorama Blauburgunderland, Schaffhausen,
www.schaffhauserland.ch und www.blauburgunderland.ch
Winzerkeller Strasser, Laufen-Uhwiesen, www.winzerkeller-strasser.ch
Weinkellerei Rahm/Rimuss, Hallau, www.weinkellereirahm.ch
aagne Familie Gysel, Hallau, www.aagne.ch
Hedinger Sunneberg-Kellerei, Wilchingen, www.hedinger.ch
Rötiberg-Kellerei, Wilchingen, www.roetiberg.ch
Weingut Lindenhof, Osterfingen, www.weingut-lindenhof.ch

→ THURGAU – ST. GALLER RHEINTAL

Rutishauser Barossa, Münsterlingen-Scherzingen, www.rutishauser.com
Füllemann Wein, Berlingen, www.fuellemannwein.ch
Weinbau Polich, Triboltingen, 0041 (0)71 664 26 71
BZZ Arenenberg Weingut, Salenstein, www.arenenberg.tg.ch
Weingut Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten, www.bachtobel.ch
Weingut Wolfer, Weinfeldten, www.wolferwein.ch
Saxer AG Weingut, Nussbaumen/TG, www.saxerweine.ch
Kartause Ittingen, Warth, www.kartause.ch
Bioweingut Lenz Weine, Uesslingen, www.weingut-Lenz.ch
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, www.nadinesaxer.ch
VOLG Weinkellereien/Divino, Winterhur,
www.volgweine.ch und www.divino.ch
Roman Rutishauser, Weingut am Steinig Tisch, Thal,
www.rutishauser-weingut.ch
Wein Berneck, Berneck, www.wein-berneck.ch
Schmid Wetli, Berneck, www.schmidwetli.ch
Schmidheiny, Heerbrugg, www.schmidheiny.ch

1/2 hoch
92x276 mm