

# GRAUBURGUNDER

## Der traditionelle Modewein

ist aller Wahrscheinlichkeit nach in Burgund als eine Mutation aus dem Spätburgunder ausgelesen worden, denn bis zur Traubenreife ist sie nicht von diesem unterscheidbar. Auch sind die graurötlichen Beeren genetisch nicht sehr stabil und weisen nicht selten blaue und grüne Farbmutationen in Richtung Spät- oder Weißburgunder auf. Er wurde 1375 durch Karl IV. in Ungarn, durch General Lazerus von Schwendi wiederum 1568 im Badischen und im Elsass eingeführt. Johann Seeger Ruland erkannte 1711 in dem seit 1689 verwilderten Garten des Assessors diese wertvolle Rebsorte und kultivierte sie anfangs unter dem Namen „Speirer“, später „Ruländer“.

### DER WEIN

ist sehr davon abhängig, welche Güte man ihm bereits beim Anbau zugesteht. Mit hohen Erträgen gelesen, ergibt er einen alltagstauglichen Trinkwein, wie wir ihn als Pinot Grigio kennen. Mit sehr viel Sorgfalt gepflegt und unterhalb der 60 hl/ha Grenze eingebracht, ist es fast ein Garant für einen ausdrucksstarken, nicht selten großen Wein.

#### Typisch

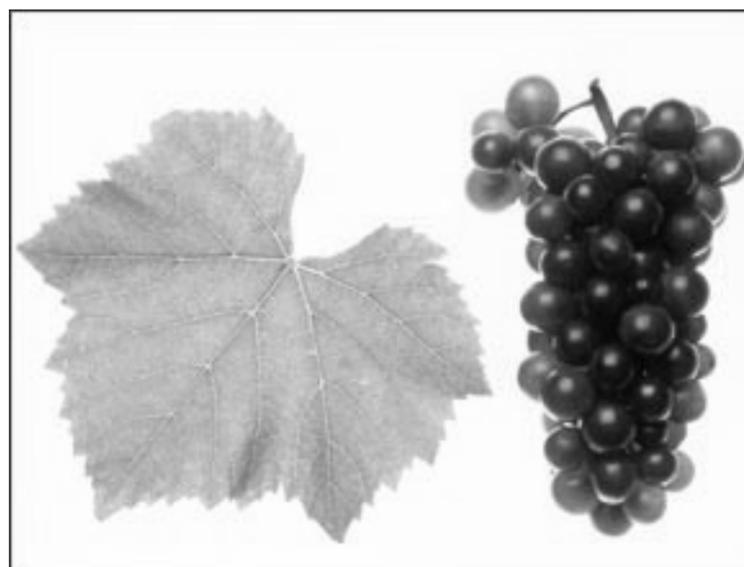
sind bei einem Grauburgunder die wunderbar runden Paranuss-Aromen, Nuancen von Moschus, Birne, Apfel, Mango, Frühlingsblumen und ein nicht ganz sauberer Charakter, der ihn jedoch immer dicht an der Grenze zu einem großen Wein hält. Früh gelesen erhält man einen leichten, spritzigen Schoppenwein, spät geerntet einen schweren, öligen, mit sortentypischen Holzton versehenen Wein.

### DIE REBE

zeichnet einen aufrechten Wuchs und eine geringe Anfälligkeit gegen Krankheiten und Frost aus. Jedoch ist sie aufgrund des dichten Beerenstandes sehr anfällig für Botrytis. Bei günstigem Wetter erzielt sie spielend hohe Reifegrade.

#### Eigenschaften

Vor der Traubenreife ebenfalls sehr schwer vom Weiß- oder Spätburgunder unterscheidbar. Trauben präsentieren sich je nach Reife grau- bis blaurot, mittelgroß, walzenförmig bis geschultert und sehr dickbeerig. Die Beeren sind rund bis länglich, leicht gedrückt und sehr dünnhäutig. Der Geschmack ist saftig und würzig, jedoch ist sie wenig als Esstraupe geeignet.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

**WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST**

IN RADEBEUL

DRESDENS WEIN- UND GENUSSSCHULE **WEIN|BILDUNGS|ANSTALT**.DE