

# Grauburgunder

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie



Grauburgunder

**Grauburgunder** (auch: *frz.* **Pinot gris**, *ital.* **Pinot grigio** oder **Ruländer**) ist eine Weißwein-Rebsorte. Obwohl die Haut der Beeren rötlich bis rot gefärbt ist, wird sie den weißen Sorten zugeordnet.

Nachdem sie aus dem Burgund oder aus der Champagne nach Deutschland gebracht wurde, soll sie 1711 von einem Kaufmann aus Speyer namens Johann Seger Ruland in einem aufgelassenen Weinberg gefunden worden sein. Nachdem er den Wert der Sorte erkannte, sorgte er für eine Verbreitung des Grauburgunders.

Grauburgunder ist eine Mutation des Spätburgunders bzw. Blauburgunders aus der vielfältigen Familie der Burgunder.

Als Pinot gris ist er in Frankreich, Australien und in Luxemburg weitverbreitet, darüber hinaus in Deutschland und Österreich als Grauburgunder, in Italien als Pinot grigio, im Wallis als Malvoisie, im Elsass früher als Tokay. Seit einer Klage der Winzer des ungarischen Weinbaugebiet Tokajer darf der Synonym-Name Tokay oder Tokay d'Alsace nach geltendem EU-Recht nicht mehr verwendet werden.

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.

In Baden und der Pfalz haben sich zwei Stile für den Ausbau des Grauburgunders etabliert. 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 für diese Anbaugebiete 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..

Nach Österreich wurde die Rebe von Zisterziensermönchen aus dem Burgund im 13. oder 14. Jahrhundert gebracht. Daher auch das Synonym *Grauer Mönch*. Die größte Verbreitung in Österreich hat der Grauburgunder im nördlichen Burgenland.