

WEINGUT LANDUA



BLAUER SPÄTBURGUNDER

Wer bei den Weißweinen vom Riesling schwärmt, muß bei den Rotweinen den Blauen Spätburgunder nennen. Er verkörpert qualitativ die Spitze der Rotweinsorten. Seine Heimat liegt in Burgund, wo er als »Pinot noir« in aller Munde ist. In Rheinhessen spielt die feine Rotweinsorte in der Menge ganz sicher nicht die erste Geige, dafür in der Qualität umso mehr.

Die tiefroten Weine sind vollmundig und samtig mit einem feinen, an Brombeeren und Bittermandeln erinnernden Aroma, das man auch als Burgunderton bezeichnet. Insbesondere die feine Säure des Spätburgunders und der Geschmack von Kirschen, Erdbeeren bis hin zu Feigen und Holunder beschenken ihm die schönste Frucht aller Rotweinsorten. Während die meisten roten Rebsorten in ihrer Qualitätsstufe beim Qualitätswein stehenbleiben, klettert der Spätburgunder die Qualitätsleiter ohne Mühe noch etwas höher hinaus. Spät- und Auslesen, teilweise im kleinen Holzfaß ausgebaut, sind die Vollendung jedes Spätburgunder-Genusses.

Genauso edel wie der Wein soll auch die Speise sein: Terrine vom Wild, Wildgeflügelpastete, gebratene Tauben oder Wachteln; dazu gefällt ein Spätburgunder Weißherbst. Zu allem anderen was »Wild« ist, schmeckt ganz bestimmt ein Spätburgunder Rotwein. Ebenso gut eignet er sich als Begleiter zum gebratenen Lammrücken. Auch zum gegrilltem Schweine- oder Rindfleisch macht ein trockener Spätburgunder eine gute Figur.