

Die besten Weissburgunder für den Frühling

Mit den wärmeren Tagen steigt die Lust auf frische, finessenreiche Weissweine. Wir haben den Weissburgunder für diesen Frühling auserkoren und 30 Beispiele in einer Blindverkostung getestet.

Weissburgunder oder Pinot Blanc steht in der Schweiz immer etwas im Schatten beliebter Sorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Chasselas. Ursprünglich aus dem Burgund stammend, wurde die Traube lange Zeit mit Chardonnay verwechselt. Heute sind hierzulande knapp ein Prozent der Rebfläche von rund 15 000 Hektaren damit bepflanzt. International findet man den Weissburgunder in zahlreichen Ländern wie Italien, Frankreich, Deutschland oder Österreich. Er ist im Anbau relativ anspruchsvoll, braucht gute Lagen und ist anfällig gegen Pilzkrankungen.

Stilistisch können die Weine aus Weissburgunder überaus unterschiedlich ausfallen. Generell sind sie aromatisch eher neutral, trocken, mittelschwer bis kräftig. Es gibt aber auch frische, finessenreiche Beispiele, nach denen wir in unserer Blind-Degustation mit 30 Gewächsen aus unterschiedlichen Ländern gesucht haben. Eher schwere, im Barriqueausgebaute Weine mit hohem Alkohol kamen nicht in die vorderen Ränge. Am Schluss sind sechs Favoriten übrig geblieben. Sie können idealerweise als Aperitif oder als Begleiter von leichten Fischgerichten eingesetzt werden.

Weissburgunder Silberberg Reserve 2017, Bernhard Koch, Pfalz (D): ein leichtfüssiger, im grossen Holzfass ausgebaute Weissburgunder, schöne Aromatik, fruchtig, Kräuter, mineralische Anklänge, trocken, dicht, elegant, reife Säure, gute Länge, 16,5/20, kostet 18 Franken.



Weissburgunder Silberberg Reserve 2017, Bernhard Koch, 18 Franken; über [Riesling & Co.](#)

(Peter Keller, bellevue.nzz.ch, 19.03.2020)