

## Pinot Noir Terroirs



### [2014 Burkheimer Spätburgunder Holzfass](#)

Bercher/Baden-Kaiserstuhl (Vulkan)

**15.50**  
statt 17.00

### [2015 Bürgstädter Spätburgunder](#)

Rudolf Fürst/Franken (Sandstein)

**27.50**  
statt 29.00

### [2012 Saulheimer Hölle Spätburgunder](#)

André Landgraf/Rheinhessen (Kalk)

**29.00**  
statt 31.00

### [2015 Walporzheimer Gärkammer Spätburgunder Holzfass](#)

J.J. Adeneuer/Ahr (Schiefer)

**35.00**  
statt 37.50

Der französische Winzer *Bruno Prats*, Besitzer des Château Cos d'Estournel im Médoc, beschreibt den Begriff folgendermaßen:

„Der ganz und gar französische Begriff Terroir erfasst alle natürlichen Voraussetzungen, die die Biologie des Weinstocks und demzufolge die Zusammensetzung der Traube selbst beeinflussen. Terroir ist das Zusammentreffen von Klima, Boden und Landschaft, das Zusammenwirken einer unendlichen Anzahl von Faktoren: Nacht- und Tages-Temperaturen, Niederschlags-Verteilung, Sonnenschein-Stunden, Hangneigung und Boden-Durchlässigkeit, nur um einige wenige zu nennen. Alle diese Faktoren reagieren miteinander und bilden in jedem einzelnen Teil eines Weinbaugebietes das, was der französische Winzer Terroir nennt.“ (nach Wikipedia. «Terroir»)

Der Boden ist die oberste Schicht der Erde. Er bedeckt das Gestein, mal nur wenige Zentimeter dünn, mal mehrere Meter mächtig. Die Rebe nutzt den Boden zur Verankerung, sowie als Nährstoff- und Wasserreservoir. Im Boden lebt der für uns unsichtbare Teil der Rebe, die Wurzel, die häufig mehr Masse besitzt als der Rebstock selber. Ausbau, Form und Grösse des Wurzelwerks hängen in jeder Lebensphase der Rebe vom Boden ab.

Der Boden hat auch grossen Einfluss auf das für Rebwachstum und Traubenreife bedeutende Klein- oder Mikroklima. Je nach Zusammensetzung können Böden Sonnenenergie in unterschiedlicher Masse aufnehmen, speichern und wieder an die bodennahe Luftschicht abgeben. Feuchte, schwere Böden (Löss, Lehm) benötigen viel Sonnenenergie bis sie sich erwärmen, können diese aber auch lange speichern. Leichte, trocken Böden (Sand, Kies) dagegen erwärmen sich schnell, kühlen aber auch ebenso schnell wieder ab.

Die mineralischen Bestandteile entstehen durch die Verwitterung der anstehenden Gesteine. Sie sind von unterschiedlicher Grösse und chemischer Zusammensetzung. Die wichtigsten Pflanzennährstoffe sind Kalium, Magnesium und Calcium, also Salze verschiedener Mineralien. Deshalb hat man manchmal, je nach Konzentration, mineral-salzige Noten auf Lippen und Zunge.

## **Schiefer**

Das Aroma der Weine öffnet sich mit Verzögerung, zeigt dann aber feinste Fruchtnoten. Die Weine haben eine pikante Fruchtsäure, die bei entsprechend hoher Ausreife zwar niedrig wird, aber immer noch anregend und lebendig schmeckt. Bei kräftigeren Säurewerten benötigen die Weine einige Monate bis sie ihre volle Harmonie erreichen. Begleitet wird diese Säurestruktur durch eine feine Mineralität, die den Weinen Länge und Ausdruck verleiht. Junge Weine sind oft noch von der Fruchtsäure geprägt, sehr reife Weine zeigen Schmelz auf der Zunge und haben eine äusserst hohe Langlebigkeit.

## **Vulkan(-verwitterung)**

Die Weine von diesen Böden sind früh reif und zeigen ihre Aromen schon im zeitigen Frühjahr. Sie duften nach reifen Früchten. Der hohe Kaliumgehalt führt zu einer enormen Abpufferung, so dass auch die Säuren im Wein schon frühzeitig rund und harmonisch schmecken. Bei hoher Reife werden die Weine sehr kräftig in Körper und Alkohol und haben eine zart fließende Säurestruktur.

## **Sandstein**

Diese Weine öffnen sich schnell und zeigen frühzeitig ihre Aromen. Oft kommen kräutrige Aromen zum Vorschein. Es ergeben sich eher leichtere Weine, bei denen nicht der Alkohol, sondern Eleganz und Lebendigkeit im Vordergrund stehen.

## **Kalk**

Diese Weine stellen eine Besonderheit dar. Die Aromen im Wein entwickeln sich erst nach einer deutlichen Anlaufphase, dann zeigen sie ein breites Spektrum reifster Früchte. Die Fruchtsäuren sind angenehm eingebunden. Eine feine Mineralität begleitet die Weine. Nach wenigen Monaten wirken sie dicht und füllig und zeigen in der Folge cremige Noten. Weine von diesen Böden sind weniger filigran und überzeugen eher mit Kraft und Nachhaltigkeit.

(nach: Stein & Wein. Steine, Böden, Terroir)