

Jacques' Wein-Depot - Erst Probieren, dann Kaufen, Weine aus aller Welt



## 2008 VILLA TABERNUS - Grauburgunder

**Pfalz Qualitätswein trocken**  
**Villa Tabernus in Bad Bergzabern**

**Land/Region:** Deutschland/Pfalz  
**Farbe/Typus:** fruchtbetonter Weißwein  
**Rebsorte:** Grauburgunder  
**Trinkreife:** jetzt und weitere 1-2 Jahre  
**Trinktemperatur:** 10 °C  
**Alkoholgehalt:**  
**Restzucker:**  
**Gesamtsäure:**

**Preis:** 6,25 € (8,33 € / Liter)

## Gespür für Grauburgunder

„Wir haben gespürt, dass der Grauburgunder in der Gunst der Kunden steigt“, sagt Eckhard Walter, das Organisationstalent der Villa Tabernus.

„Jetzt haben viele Weinfreunde endlich einmal kapiert, dass ein Pinot Grigio nichts anderes als ein Grauburgunder ist, aber dass ein schöner Pfälzer Grauburgunder der interessantere Wein ist, da er von der Frucht, der Eleganz und der Finesse her mehr zu bieten hat.“ Dass dieser Weißwein seit seiner Premiere im Frühjahr 2002 begeisterte Aufnahme fand, liegt an dem großen Aufwand den Walter und seine drei Freunde und Partner treiben. „Das oberste Gebot ist gesundes Lesegut“, betont er. Doch in deutschen Anbaugebieten, die Pfalz eingeschlossen, hängen nur in seltenen Ausnahmejahren ausschließlich gesunde, optimal reife Trauben an den Rebstöcken. Wer also mit einwandfreier Lese arbeiten will, der muss unreife, überreife und eventuell befallene Trauben per Hand aussortieren. Bei den Burgundersorten ist dies unerlässlich, denn sie erweisen sich in dieser Beziehung als besonders heikel, vor allem der Grauburgunder.



Im Keller muss die Lese sofort weiter verarbeitet werden. „Eine abgeschnittene Traube ist wie ein Rohdiamant“, gibt Walter zu bedenken. „Sobald der vom Stock getrennt ist, ist er noch anfälliger, als er am Stock schon war. Dann fangen Prozesse an zu laufen, die man keinen Moment unterschätzen darf.“ Deshalb kommen die Trauben ohne Verzögerung in die Presse, werden vorgeklärt, denn nur ein **klarer, sauberer Most** gelangt für die Villa Tabernus in die Gärung. „Dabei überlassen wir auch da den Most nicht sich selbst, sondern schon die Gärung kontrollieren und begleiten wir sensorisch durch Geschmacksproben und Riechen.“

Auch die Technik kommt zum Einsatz, damit die Gärtemperatur zumal bei der Angärphase unter Kontrolle bleibt. „Die stürmische Angärphase, die ich ja nicht haben will, wenn ich die überstanden habe, wenn mir da kein Sturm entsteht, sondern nur ein laues Lüftchen, dann bleiben mir die Wein- und die Fruchtaromen, die ich ja im Wein bewahren will, erhalten.“

Durch Erfahrungsaustausch haben sich die vier Freunde gegenseitig geholfen, die Kellerarbeit zu meistern. Bereits Ende Januar wird der erste Grauburgunder abgefüllt und im Februar ausgeliefert. „Das ist eine Veränderung, die sich in den letzten zehn Jahren ganz deutlich herausgestellt hat“, bemerkt Walter. „Die Kunden stehen absolut auf **junge, frische Weine**. Da sind wir dann gerade noch rechtzeitig, bevor die Australier und Chilenen mit den ersten Weinen des aktuellen Jahres kommen“, lacht er.

---

Art.Nr.: 11061

Preisangaben inkl. gesetzl. MwSt.

Kein Verkauf an Jugendliche unter 18 Jahren! (Jugendschutzgesetz)