
JAN EUCHLER

KÄSE UND WEIN



Grauburgunder

Vielfalt und Gleichklang

GRAUBURGUNDER –VIELFALT UND GLEICHKLANG



Grauburgunder – kaum eine Rebsorte fasziniert mich in den letzten Jahren mehr. Immer wieder charakteristisch und doch je nach Ausbau und Herkunft komplett anders. Ein Lehrstück in Sachen Terroir und Ausbau-Philosophie.

Und eine Sorte mit Geschichte dazu: Im 14. Jahrhundert brachte wohl Karl IV. (das ist der mit der Karlsbrücke in Prag.) sie nach Ungarn. Von dort wanderte sie gen Elsass und Baden. Noch heute ist Baden Deutschlands größtes Anbaugebiet dieser Rebe. Und dann wurde sie (zumindest bei uns) – vergessen. Im Jahr 1711 fand in einem verlassenen Weingarten in Speyer ein Herr Ruland eine ihm unbekannte Weinrebe, die er vermehrte und die Anklang fand. Und da sind wir wieder bei der Vielfalt und Wandelbarkeit der Rebsorte.

Grauburgunder liefert dichte, körperreiche Weine mit verhältnismäßig wenig Säure. Aufgrund der dünnen Haut und des dichten Besatzes der Trauben ist Grauburgunder empfänglich für Edelfäule. So wurde er gerne süß bis edelsüß ausgebaut und nach seinem (Wieder-)Entdecker benannt als „Ruländer“. Wird der Wein eher trocken und leicht ausgebaut, ist er ein hervorragender Speisenbegleiter und wird als „Grauburgunder“ in den Handel gebracht.

Eigentlich müsste die Kolumne dieses Mal überschrieben sein mit „Wein und Käse“, denn der Wein soll im Vordergrund stehen. Da Grauburgunder ein schöner Wein für heiße Sommertage und noch besser laue Sommerabende ist, gibt es außerdem ein paar Vorschläge für den Wein begleitende Käse – aber eben nicht andersherum. Der Käse muss sich in die Rolle des Begleiters finden. Ich bitte alle Käse-Enthusiasten um Entschuldigung und hoffe, Ihr habt trotzdem euern Spaß.



2019 DI LENARDO "GOSSIP" PINOT GRIGIO RAMATO IGT

Moment mal – Grauburgunder ist doch ein Weißwein! Fast richtig – Grauburgunder ist zunächst mal eine hellere Mutation des Spätburgunders. Und die Trauben haben tatsächlich eine rötliche Farbe. Wenn man also den Most ein paar Stunden auf den Schalen stehen lässt, erhält man einen Rosé. Der weitere Ausbau muss dann allerdings unter striktem Sauerstoffabschluss erfolgen, sonst hält sich die Farbe nicht. (Barrique-Ausbau ginge also schon mal nicht.)

Der Kupfererton funkelt wundervoll im Glas und macht Lust auf den ersten Schluck. Frische Säure und ein angenehm voller Körper machen diesen Rosé aus dem Friaul zu einem schönen Sommerbegleiter. Die Aromen von Heu und Beeren werden ergänzt durch Trockenfrüchte und blumige Aromen, die dem Wein auch in der Nase eine gewisse Fülle geben. (Da kommt der Grauburgunder durch!)

Ramato ist übrigens der traditionelle Name dieser Art der Vinifikation des Grauburgunders in Norditalien.

CAPRESE VOM TIROLER LOICK

Tomate, Basilikum, Balsamico, frisch gemahlener Pfeffer – und eben mal nicht Mozzarella. Der ohne Rinde gereifte, cremige Schafskäse mit seinen milden Aromen nach Rahm und Heu ist eine ideale Grundlage für das beliebte Sommergericht. Schafskäse ist in der Tiroler Milchwirtschaft eher ein Nischenthema – es gibt etwas mehr als 2.000 Tiere. Der wichtigste Verarbeiter (auch für diesen Käse) ist die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz. Auch der Loick wurde hier entwickelt und wird hier hergestellt. Es gibt ihn erst seit sieben Jahren – aber ich finde, es ist durchaus eine gelungene Neuinterpretation von Schafskäse. Nicht aufdringlich aber aromatisch, nicht kräftig aber ein deutlicher Geschmack, cremig-schmelzend mit einem gewissen Biss. Und der Name Loick? Das ist schlicht der Lockruf der Schäfer im Wipptal für ihre Tiere.



2019 JUBILÄUMSKELLEREI KALTERN PINOT GRIGIO TRENINO-ALTO-ADIGE DOC



Der Kalterer See ist ja nahezu ein Synonym für Südtiroler Weine. Hier profitiert man von beidem – dem Höhenklima der Alpen und den warmen Strömungen des Mittelmeeres. Seit über 2.000 Jahren wird in dieser Region Wein angebaut. Durch die kleinteilige Landwirtschaft ist die Arbeit in Genossenschaften ideal. Die Jubiläumskellerei Kaltern gibt es seit 1908 – dem Jahr des 60-jährigen Thronjubiläums des Kaisers Franz Josef. So erklärt sich der Name, der sich bis heute gehalten hat.

Der Pinot Grigio Trentino-Alto-Adige DOC ist ein Grauburgunder wie aus dem Bilderbuch. Ein fülliger, schmelzender Weißwein mit vollem Fruchtbouquet. Honigmelone, reife Birne, Ananas ... - Ich höre jetzt besser auf, sonst denkt noch jemand, ich beschreibe einen Fruchtsalat. Im Mund wunderbar rund und füllig, die Säure wahrnehmbar aber nicht bestimmend. Ein idealer Speisenbegleiter eben.

GRANITBEIßER

Den Hartkäse aus dem Waldviertel als Alternative zu Parmesan zu bezeichnen, wird ihm nicht gerecht. Granitbeißer ist einfach sehr viel mehr. Die kleine Knolle aus je zur Hälfte Schaf- und Ziegenmilch, die gerade erst in den Handel kommt, ist eine wahre Geschmacksbombe und in den Anwendungen außerordentlich vielfältig. Wer bei diesem Käse-Stil eine Alternative zur Kuhmilch sucht, wem aber Ziegenmilch solo einfach zu kräftig im Geschmack ist, wird mit dem Granitbeißer endlich fündig. Der Käse selbst ist säuerlich-aromatisch, die Ziege angenehm zurückhaltend für die Würze zuständig. Ein wenig Pilz spielt mit hinein, etwas frisches Gras. Besonders sind seine drei unterschiedlichen Umhüllungen: Mit Pfeffer eignet er sich gut gerieben über ein gegrilltes Rindersteak, mit Tomate-Basilikum („Der Mediterrane“) einfach über Pasta reiben – die Sauce könnt ihr euch sparen. (Vielleicht noch ein paar Naschtomaten reinschneiden). Und mit Curry gibt er gebratenem Fisch den letzten Kick. Ein großartiger Käse für die unkomplizierte Sommerküche.



2018 WZG KÖNIGSCHAFFHAUSEN GRAUER BURGUNDER TROCKEN



Jetzt kommen wir mal zu den deutschen Grauburgundern. Immerhin über 6.000 ha Rebfläche sind in unserm Land damit bestockt. Etwa ein Drittel davon wächst in Baden. Und damit wären wir am Kaiserstuhl – diesem begnadeten Landstrich am Oberrhein mit seinem mediterranen Klima und seinen wundervollen Weinen. 873 wurde hier der Weinbau erstmals urkundlich erwähnt – und immer in Zusammenhang mit außergewöhnlicher Qualität. Die Lavaböden des kleinen Vulkangebirges mitten in der Rheinebene speichern sie Sonnenwärme besonders gut. So gedeihen hier Burgunder, wie sonst wohl selten in Deutschland.

Dieser hellgelb im Glas funkelnde Grauburgunder ist nicht zu opulent, aber eben auch nicht banal – ein schöner Begleiter zu einem guten Essen, den man auch danach noch gut auf dem Tisch stehen lassen kann. In der Nase Früchte wie Birne und Pfirsich, aber auch florale Aspekte und Honig. Zurückhaltende Säure und cremiger Abgang – ein Wein, wie man sich mehr davon wünschen würde. Einzigartig und ausdrucksstark, aber nicht zu dominant – ein Freund der guten Tafel eben.

FETA MIT GEGRILTEM PFIRSICH

Gemeint ist wirklich Feta – nicht irgendwelcher Salzlakenkäse, womöglich noch aus Kuhmilch. Die extensive Weidehaltung auf dem griechischen Festland und Lesbos (und nur dort darf Feta herkommen!) beeinflusst die Weideflora, die Schafrasse – und damit am Ende eben auch die Milch, die für den Käse verwendet wird. Erstmals erwähnt wird Feta übrigens im Jahr 1494. Ja – Feta ist sehr salzig, hat aber durchaus noch mehr zu bieten. Bei manchen Sorten überwiegt ein gewisses Pilzaroma, bei manchen eher milchige Aromen wie Sauerrahm.

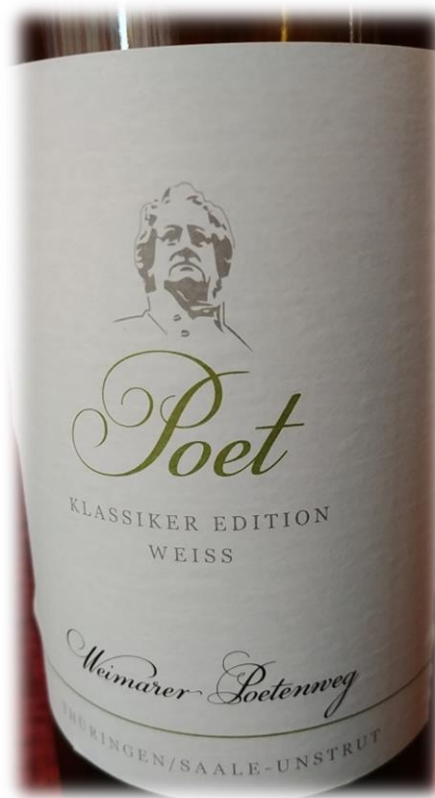
Pfirsische halbieren, mit Feta belegen und dann ab damit auf den Grill – so ein ganz klein wenig schmilzt der Feta an, wird etwas

weicher. Sein salziger Geschmack und die Süße des Pfirsichs gehen geschmacklich eine Symbiose ein, die man erleben muss. Einfach Sommer auf der Zunge.

Wem das zu süß ist, der kann einfach mal eine Spitzpaprika mit Feta füllen und grillen. Dafür würde ich dann aber eher Schipka, die bulgarische Variante, nehmen. Der ist etwas aromatischer.



2019 POET WEISS KLASSIKER EDITION HALBTROCKEN



Dass ich immer wieder mal Weine aus der Region Saale-Unstrut verkoste, mag auch mit meiner Herkunft zu tun haben. Ich finde es einfach spannend, was im Laufe der letzten 30 Jahre aus dem Weinbau dort geworden ist. Man muss und kann sich im Wettbewerb behaupten – und es gibt immer wieder Neues zu entdecken.

Die Lage Weimarer Poetenweg gehört seit einigen Jahren zur Winzervereinigung Freyburg und wird unter der Marke „Werkstück Weimar“ separat angebaut und vermarktet. Die kalkhaltigen Böden geben den Weinen eine eigene Charakteristik. Die Namensgebung finde ich äußerst gelungen, schlägt sie doch den geschichtlichen Bogen von den Dichturfürsten rund um Goethe zum Bauhaus, das seinen Ursprung ebenfalls in Weimar hatte.

Der Gauburgunder vom Poetenweg wird als Spätlese auch sortenrein angebaut. Ich wollte aber mal einen Grauburgunder in einer Cuvée. Seine fruchtigen Noten geben diesem Wein Fülle und Halt. Trotzdem bleibt der Poet weiß ein unkomplizierter Wein, der einen täglich begleiten kann. Die Lage kommt mit mineralischen Tönen sehr schön zur Geltung. Halbtrocken angebaut verträgt er sich mit nahezu jedem leichten Sommergericht sehr gut.

LAGREIN MIT FRISCHEN ERDBEEREN

Für mich inzwischen ein Sommerklassiker. Der mit dem schweren Rotwein veredelte Schnittkäse aus Südtirol hat durch seine Bruchlöcher eine eher leichte Konsistenz und einen schönen Biss. In der Nase kommen die Rotweinaromen hervorragend zur Geltung - gepaart mit Gewürzen wie Thymian und Knoblauch. Auf der Zunge dominieren frisch-milchige Aromen. Und ich glaube, genau das macht Erdbeeren zu einem perfekten Begleiter. Da ich in einer Obstbaugegend tätig bin, haben wir auf dem Markt einmal Kunden verschiedene Käse mit vollreifen Erdbeeren probieren lassen. Das Ergebnis war eindeutig: Lagrein und Erdbeeren sind als Kombination wirklich nur schwer zu schlagen.



2019 HOFGUT GÖNNHEIM GRAUBURGUNDER TROCKEN

Hofgut Gönnheim ist eines der ältesten familienbetriebenen Weingüter in der Pfalz. Dieser Tradition weiß man sich verpflichtet. So wird beispielsweise noch immer im altehrwürdigen Weinkeller aus dem 17. Jahrhundert Wein angebaut. Natürlich wird modernste Technologie verwendet, um das Beste aus den Trauben herauszuholen. Dennoch ist man immer bestrebt, den Weinen ihre Individualität zu lassen.

Diese Philosophie macht sich auch beim Grauburgunder aus dem letzten Jahr bemerkbar. Wie so oft bei dieser Rebe vereinen sich Leichtigkeit und Trinkfluss mit opulenten Aromen. Schon das funkelnde Gelb im Glas macht Lust, die Nase nimmt reife Herbstfrüchte und Anklänge von Nuss wahr. Am Gaumen macht sich eine leichte Mineralität bemerkbar, die durch die feine Säure angenehm unterstützt wird. Der Wein „rutscht so runter“ – und verlangt schnell nach einem zweiten Glas.

VAL DU VAL MIT TANNENHONIG

Der Val du Val ist für mich persönlich die Entdeckung des Jahres. (Eines der Dinge, die mich an Käse immer wieder fasziniert: Eigentlich ja nur Milch, Lab, Salz. Und man findet immer wieder Neues.) Der Hartkäse stammt aus dem schweizerischen Jura, wird ausschließlich aus Sommermilch gekäst und 12-15 Monate gereift. Die Kräuter, mit deren Sud er gepflegt wird, finden sich deutlich in den Aromen wieder. Der Käse ist wunderbar durchgereift ohne dabei scharf zu werden, ist würzig ohne den Gaumen zu erschlagen und ist so vielfältig, dass er immer wieder neu durch andere Aromen überrascht. Je nach Tagesform habe ich schon Haselnuss entdeckt oder kandierte Orangenschale, Heu und Kräuter, geröstetes Brot... Wenn man die Geschmacksvielfalt ergänzen möchte, empfehle ich an dieser Stelle einmal mehr einen kräftigen Honig mit frischem (!) Rosmarin verfeinert. Die harzigen Noten von Honig und Rosmarin bringen die Vielfalt des Käses noch stärker zur Geltung. Aber sparsam bitte – Honig zu Käse, nicht anders herum.



Jan Euchler



Käse und Wein

ANTOINE HEINRICH PINOT GRIS AC 2019



Zum Schluss geht es noch mal über die Grenze auf die andere Seite des Rheins. Auch im Elsass wird gerne Grauburgunder angebaut, die klimatischen Bedingungen sind ja entsprechend günstig. Auch Antoine Heinrich ist ein Familienweingut mit Geschichte. Entsprechend der elsässischen Tradition wird hier schwerpunktmäßig sortenreiner Wein angebaut – das ist im sonst doch eher „Cuvée-lastigen“ Frankreich erst langsam im Kommen. Meist kommen trockene Weine von Antoine Heinrich. Das ist dieser Grauburgunder mit ca. 18 g /l Restzucker mal ganz bestimmt nicht.

Der Wein ist sehr präsent und bestimmend in seinem Auftritt. Intensive Färbung, ausgeprägte Aromen von gelben Früchten, florale Anklänge und zurückhaltende Säure. Ein schöner Wein, der sich gut trinken lässt, der aber auch im Essen eher starke Aromen braucht.

BLU DI BUFALA MIT FRISCHEN APRIKOSEN

Da kommt mir der Blu di Bufala doch gerade recht.

Ich weiß, den hatten wir beim letzten Mal auch – diesen ungewöhnlichen Blauschimmel aus der Lombardei. Mittlerweile gibt es ihn auch mit Wein-Affinage. Meiner Meinung nach nun wirklich nicht nötig. Ein Blauschimmel, der für sich selber steht. Da seine Aromen ungeheuer fruchtig sind, kann man ihn gut mit einer süßen aber säurearmen Frucht kombinieren. Ich finde ihn immer noch ganz wundervoll. Und frische Aprikosen sind momentan in wirklich toller Qualität zu bekommen. Die bringen an heißen Tagen noch ein wenig Frische auf den Teller - genau das Richtige zum Abschluss eines guten Essens.



Vielleicht habt Ihr ja jetzt Lust bekommen, euch mal durch die vielfältige Welt des Grauburgunders zu probieren. Die vor uns liegenden Monate des Hochsommers sind dafür wie geschaffen.

Es darf auch mal ein opulenter Ruländer dabei sein – den habe ich jetzt hier gar nicht dabei gehabt. Auch diese Ausbauform, die in Deutschland wirklich Tradition hat, hat Spannendes zu bieten. Ich würde damit aber bis zum neblig-trüben November warten. Dann wärmt Ruländer so richtig durch.

Viel Spaß, guten Durst und bleibt gesund – euer Jan.