



Die Weißburgunderprobe

Menübegleiter mit Zugkraft

Weißburgunder ist ein ausgezeichnete Essensbegleiter. Weil er aber dezenter ist und nicht die Bandbreite beispielsweise eines Rieslings mitbringt, sei es schwieriger eine Auswahl zu treffen, meint Wolfgang Mayer, Sommelier bei Globus in Neustadt an der Weinstraße und leidenschaftlicher Koch.

Bevor Mayer zu erzählen beginnt, probiert er konzentriert alle 22 Weine durch, schiebt mal eine Flasche zurück, dann, nachdem er nochmal einen Schluck gekostet hat, wieder nach vorn. Entgegen seiner Befürchtung braucht er aber gar nicht so lange, bis er seine Favoriten gefunden hat. „Ich würde Weißburgunder immer zu einem Essen trinken. Er ist für mich kein Terrassenwein, den man solo genießt, da würde ich einen Riesling vorziehen“, sagt Mayer. Der gebürtige

Badener ist eigentlich Diplom-Kaufmann, beschäftigt sich aber schon lange mit Wein. „Ich habe früh angefangen, Bordeaux-Weine zu sammeln, dann aber schnell festgestellt, wie gut die deutschen Weine schmecken.“ Seit 2009 berät er Kunden des Globus-Markts in Neustadt. Um seine Kenntnisse zu vertiefen, hat er eine Sommelier-Ausbildung bei der IHK absolviert. „Wir führen 1.300 verschiedene Weine, zwar kommen viele aus Frankreich und anderen Ländern, aber wir sind

regionaler geworden. Schließlich befinden wir uns in der Weinhauptstadt Deutschlands, wie ich Neustadt nenne. Mit unserem Sortiment an Pfälzer Weinen versuchen wir, die gesamte Weinstraße abzubilden.“

Am Weißburgunder gefällt Mayer, dass er ein vielfältiger Menübegleiter ist, nicht so schwer daherkommt und dennoch Zug entwickelt. „Weißburgunder ist ein eleganter, bei unseren Kunden sehr beliebter Typ. Nur der im



Holzfass gelagerte Weiße Burgunder ist nicht mehr so gefragt, den stellen aber auch nicht mehr viele Winzer her.“ Welcher Wein zu welchem Essen passe, würde die meisten Kunden gar nicht so sehr interessieren. „Nur an Weihnachten oder wenn die künftigen Schwiegereltern zu Besuch kommen, wünschen sich viele eine Empfehlung für den richtigen Wein zum Menü“, erklärt Mayer, der seit fast 30 Jahren in der Pfalz lebt. Was seinen Kunden besonders gefällt, sind die Weinseminare, die er für Globus veranstaltet. Im Herbst beispielsweise steht ein Wein-und-Käse-Seminar auf dem Programm, das er zusammen mit einer Käse-Sommelière durchführt.

Am Schluss probiert Mayer nochmal einen Schluck seines Favoriten und korrigiert sich: „Diesen Weißburgunder würde ich auch solo trinken!“

Das Probierpaket

Weingut August Ziegler

2022 Weißburgunder trocken
Maikammerer Mandelhöhe
9,90 Euro, Telefon 06321 95780
www.august-ziegler.de

Favorit!

„Dieser Wein imponiert mir sehr. Typisch gradliniger Weißburgunder mit Mundfülle und langem Nachhall. Passt gut zu hellem Fisch mit Gemüse, zu hellem Fleisch oder Geflügel.“

Außerdem im Probierpaket:

Weingut Zimmermann

2022 Weißburgunder trocken
8,50 Euro, Telefon 06322 2384
www.wein-zimmermann.de

„Ein leichter und dennoch komplexer Weißburgunder mit würziger Aromatik am Gaumen und auf der Zunge. Ideal zu vegetarischen oder veganen Gerichten. Sahnesoße allerdings würde ihn erschlagen.“

Die im Paket angebotenen Seccos enthalten Sulfite. Preis pro Liter: 11,68 Euro.



Foto: srg werbeagentur

Weingut Wilker

2022 Weißer Burgunder trocken
7,90 Euro, Telefon 06343 2202
www.wilker.de

„Ein Weißburgunder mit etwas mehr Restsüße. Er stellt das der Rebsorte eigene Birnige und Melonige sehr gut dar. Perfekt dazu ist Kabeljau mit überbackenem Gemüse.“

Das Probierpaket enthält je eine Flasche Weißburgunder vom Weingut August Ziegler, Weingut Zimmermann und vom Weingut Wilker. Es kostet 34,30 Euro. Pfalzclub-Mitglieder erhalten das Paket für 33 Euro, jeweils inklusive Versandkosten.

Hier können Sie bestellen:

Telefon 06321 912372
oder
www.pfalzshop.com

Weitere Empfehlungen

Weinmanufaktur Spindler

2022 Weißburgunder trocken
10 Euro, Telefon 06326 280
www.weingutheinrichspindler.de

„Gradlinig, kräftig, typisch mit Birnen- und Melonenaromen und verhältnismäßig langem Nachhall. Dazu empfehle ich Meeresfrüchte oder überbackene Jakobsmuscheln.“

Weingut Eymann

2022 Weißburgunder trocken
9,90 Euro, Telefon 06322 2808
www.weingut-eymann.de

„Ein leichter Weißburgunder mit recht hohem Fruchtextrakt, der ihn restsüßer wirken lässt, als er tatsächlich ist. Die Vinaigrette eines Sommer- oder Geflügelsalats ist ein toller Gegenpart dazu.“

Weingut Karl Pfaffmann

2022 Weißburgunder trocken
Knöringer Hohenrain
9,90 Euro, Telefon 06341 969130
www.karl-pfaffmann.de

„Komplexer Duft, Melone schlägt etwas mehr durch als Birne. Auch dieser Weißburgunder wirkt durch sein ausgeprägtes Fruchtextrakt restsüßer. Passt gut zu einer Gemüsequiche.“

Weingut Seeber

Haus der biologischen Weine
2022 Weißer Burgunder, Kabinett trocken
7,80 Euro, Telefon 06323 2301
www.weingut-seeber.de

„Ein typischer leichter Weißburgunder mit wenig Säure. Er kann zu vielen Speisen getrunken werden. Ich würde dazu Gemüse-Antipasti servieren.“