

Weißer Burgunder

Der Weiße Burgunder ist bekannt seit dem 14. Jahrhundert und fand im 17. Jahrhundert ausgehend vom Burgund seine weitere Verbreitung. Er ist durch Mutation aus dem Grauen Burgunder/Ruländer entstanden und ist somit die weiße Variante der bekannten Burgunder-Familie. Der Weiße Burgunder ist auch im Markgräflerland stark verbreitet und gewinnt an Bedeutung.

Synonyme: Deutschland - Weißer Burgunder, Weißburgunder
 Frankreich - Pinot blanc
 Schweiz - Pinot blanc

Die Blätter sind mittelgroß und schwach dreilappig. Die Rebe braucht tiefgründige fruchtbare Böden und liefert mittelgroße, dichtbeerige, gelb-grünliche Trauben. Die Weine sind kraftvoll harmonisch und gehen elegant über die Zunge. Das Geschmacksbild ist etwas neutraler als bei einem Grauen Burgunder. Die Weine passen ausgezeichnet zu Fisch, Geflügel, weißem Fleisch und Spargelgerichten.

Chardonnay

Diese alte Kultursorte stammt aus Vorderasien. Sie kam mit der Ausbreitung der Weinkultur nach Frankreich und fand ihre Heimat hauptsächlich im Burgund (Chablis).

Chardonnay wird heute in allen Weinbauländern der Welt angebaut. In Deutschland wurde er erst im Jahre 1991 in die Liste der zum Anbau zugelassenen Rebsorten aufgenommen.

Synonyme: weltweit als Chardonnay bekannt

Die mittelgroßen Blätter sind glatt und die Stielbucht ist ausgeprägt lyraförmig. Die Trauben sind klein bis mittelgroß, kompakt und bei Reife grün-gelb bis bernsteinfarben.

Die Weine sind weltbekannt. Sie besitzen eine frische, fruchtige, teils rassige Art und sind von stoffigem und nachhaltigem Sortencharakter. Hochwertige Weine eignen sich auch für den Ausbau im Barrique-Fass und haben eine sehr hohe Lagerfähigkeit.