

falstaff

KREUZFAHRTEN
REISEN IN DER
LUXUSKLASSE

ORANGEWEIF
REVOLUTION
ODER IRRWEG?

STEINPILZE
SO SCHMECKEN
SIE AM BESTEN



Kanada

WEITE WILDNIS, NEUER GENUSS

DAS PARADOXON



Selbst ein Steilhang wie der
Mayschoßer Mönchberg hat Ränder,
an denen es nicht ganz so warm
wird – ideal für den Frühburgunder.

Durch den Klimawandel bevorzugen die Winzer heute Rebsorten,
die so spät wie möglich ausreifen. Das schien schon das Aus
für die frühreife Mutation des Pinot Noir zu bedeuten.
Doch oh Wunder: Deutschlands Frühburgunder werden immer besser.

TEXT ULRICH SAUTTER



Am 4. Februar 1914 speiste seine Majestät König Ludwig III. von Bayern Wildschweinrücken und trank dazu einen 1911er Bürgstadter Frühburgunder, geliefert von der Weinhandlung Friedrich Kitz, Aschaffenburg. So steht es auf einer Menükarte, die Paul Fürst vor einigen Jahren entdeckt hat. Das mit dem königlichen Wappen versehene Schriftstück beweist, dass der Frühburgunder schon früher einen Namen hatte in Fürsts Heimatort Bürgstadt. »Ich vermute, dass Ingelheim und Bürgstadt früher die Hochburgen für die Sorte waren, weil wir nicht so steile Lagen haben wie andere Rotwein-Herkünfte«.

Ganz sicher dürfte die früh reifende Mutation des Spätburgunders auch eher in Deutschland als in Frankreich gezielt vermehrt worden sein. In Frankreich hat die Pinot-Spielart zwar einen eigenen Namen: Pinot Madeleine. Möglich auch, das in manchen

Weinbergen da und dort ein Stock steht. Aber reinsortige Weine des Frühburgunders scheint es nur aus Deutschland zu geben. Denn im hiesigen Klima galt ja in früheren Jahrhunderten und eigentlich noch bis in die 1990er-Jahre hinein: Um jedes Grad Oechsle ist zu kämpfen. Unter diesen Bedingungen bringen Rebsorten einen Vorteil, die im Herbst früher als andere ausreifen.

Dass der Frühburgunder hierzulande den Spätburgunder trotz alledem nicht verdrängt hat, hängt mit seiner extremen Empfindlichkeit zusammen: »Man kriegt schon nichts geschenkt«, resümiert Paul Fürst: »Im Herbst sind die Beerenhäute anfangs noch fest, aber dann werden sie sehr schnell weich und empfindlich, und die Beeren rosinieren auch schnell.« Julius

Wasem vom gleichnamigen Weingut in Ingelheim setzt noch einen drauf: »Da der Frühburgunder das Erste ist, was rot wird in der Gemarkung, geht



Rotweinemachen ist auch beim Frühburgunder Handarbeit: hier im Keller des Weinguts Fürst.



Weingut Fürst (oben im Kreis: Sebastian und Paul Fürst) in Bürgstadt: inmitten der Reben im berühmten Centgrafenberg.

da alles sofort drauf: Kirschessigfliegen, Wespen, Vögel, Wildschweine.« Die Erträge sind gering. Übrig bleiben nach der notwendigen strengen Selektion meist nur 20 bis 25 Liter pro Ar. Da ist der Spätburgunder generöser, bei dem man durchaus auf 40 Liter pro Ar kommen kann.

AUGUST

Als sich der Klimawandel mehr und mehr bemerkbar machte, sahen daher viele das Ende für den Frühburgunder gekommen: Kein Mensch würde die überreifen, marmeladigen und breiten Weine trinken wollen, die eine frühreife Rebsorte in warmem Klima hervorbringen würde. Und dafür diesen Aufwand treiben? Zumal es immer leichter fällt, den Spätburgunder in sein ideales Reifefenster zu führen. Und in der Tat ist die Frühburgunder-Fläche rückläufig – zumindest leicht: Im Jahr 2024 lag sie bei 212 Hektar nach 233 Hektar zwei Jahre zuvor. Doch in Sachen Weinqualität stellte sich der Abgesang als verfrüht heraus. Ausgerechnet aus dem warmen Jahr 2022 haben wir bei Falstaff so viele herausragend gute Frühburgunder verkostet wie eigentlich noch nie zuvor. Diese Weine spielen alle Vorzüge der Sorte aus: eine unglaublich konzentrierte und dabei vielschichtige Frucht, Gerbstoffe, die samtend und spannungsreich in einem sind. Wie kommt es, dass eine frühreife Sorte in einem warmen Jahr so viele Frische besitzt?

Katrin Wind aus Arzheim in der Südpfalz muss nicht den Bruchteil einer Sekunde nachdenken, um eine Erklärung zu liefern: »Es ist total witzig, aber meine Erfahrung ist ganz pauschal, dass der Frühburgunder in den wärmeren Jahren besser funktioniert. Denn da er so extrem anfällig ist auf Feuchtigkeit, ist ein trockener August von größter Wichtigkeit. Zudem kriegt er in Jahren mit viel Sonne auch eine etwas festere Schale.« Die in Frankreich sprichwörtliche Regel »Août fait le moût« – August macht den Most – gilt also für den Frühburgunder in besonderem Maß. Nicht zuletzt auch, weil inzwischen oft genug auch die Lese schon in diesen Monat fällt: »In einem Jahr wie 2022 man muss man halt noch früher anfangen, zu ernten, als >

Weingut Wasem in Ingelheim: Die Familie hält dem Frühburgunder seit vielen Generationen die Treue.

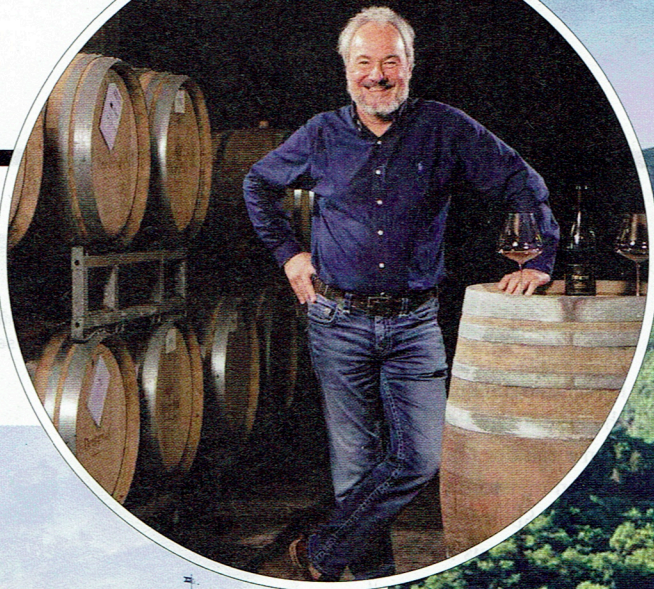


AM BAYERISCHEN KÖNIGSHOF WURDE EINST BÜRGSTADTER FRÜHBURGUNDER GETRUNKEN.

Strahlend frischer, dichter Frühburgunder aus der Südpfalz: Katrin Wind aus Arzheim.



Deutzerhof in Mayschoß: Inhaber Jürgen Doetsch (im Bild) und Betriebsleiter Hans-Jörg Lüchau haben gleich zwei Große Gewächse vom Frühburgunder im Sortiment.



> ohnehin schon. Und wenn es schon im August so weit ist, dann ist das halt so.«

NISCHEN

Keine Frage: Aus den wärmsten Lagen werden die Frühburgunder sicher verschwinden. In einem prall nach Süden zeigenden Steilhang ist die Sorte heute fehl am Platz. Doch in welchen Nischen sie weiter gedeihen und vielleicht sogar bessere Weine denn je bringen wird, das ist ein Lehrstück darüber, wie erfindungsreich und differenziert der Mensch auf den Klimawandel reagieren kann. Eine Umfrage unter den erfolgreichen Frühburgunder-Winzern belegt, dass die Erwärmung viele Nischen eröffnet, an die zuvor nicht zu denken war. Katrin Wind beispielsweise hat den Frühburgunder in der Südpfalz auf einem Plateau stehen, über das immer kühlende Luft streicht. »Das trägt dazu bei, die Frische zu erhalten. Wir lesen bei 90, 92 Oechsle und reichern nicht an«. Selbst in Südbaden bleibt der Frühburgunder eine Option, davon ist Berthold Clauß aus Nack am Hochrhein überzeugt: »Durch die Höhenlage am Erzinger Kapellenberg von gut 450 Metern reift der Frühburgunder bei

WENN WIR DEN FRÜHBURGUNDER SCHON IM AUGUST LESEN MÜSSEN, WEIL ER REIF IST, DANN IST DAS HALT SO.

KATRIN WIND WINZERIN IN DER PFALZ

sehr gemäßigten Temperaturen ab. Ich glaube, dass die Burgunderspezialität bei uns noch eine lange Zukunft hat.« Im Ahrtal kultiviert der Deutzerhof die Sorte in gleich zwei Spitzenlagen: Im Recher Herrenberg und im Mayschoßer Mönchberg. »Im Herrenberg wächst der Frühburgunder in der Höhe, und im Mönchberg natürlich nicht mitten im Amphitheater des zentralen Teils der Lage, sondern er steht im Osten des Weinbergs und hat Südwest-Ausrichtung. Trotzdem braucht er natürlich sehr viel Aufmerksamkeit, man muss taggenau lesen, der verzeiht nicht die kleinste Unachtsamkeit.«

DIFFERENZIERUNG

Auch Alexander Stodden hat den Frühburgunder im Recher Herrenberg stehen. »Der Herrenberg ist ja nicht überall gleich warm. Es gibt Stellen, da passt sogar Portugieser hin. Mein Vater hat damals den Frühburgunder als Alternative zum Portugieser gepflanzt, denn in manchen Parzellen wirft sich der Berg selber abends Schatten, so wird das nicht zu warm, das ist ideal für den Frühburgunder.«

In Dernau hat Ludwig Kreuzberg die richtige Nische für den sensiblen Frühburgunder gefunden: »Im oberen Eigelstal« heißt neuerdings sein Großes Gewächs vom Frühburgunder. »Das ist derselbe Weinberg und derselbe Wein wie früher das Große Gewächs vom Hardtberg«, erläutert der Winzer, der mit nahezu anderthalb Hektar Frühburgunder zu den größten Erzeugern der Sorte in Deutschland gehören dürfte. Die Position seines Frühburgunder-Weinbergs indes und auch die Hervorhebung dieses einzelnen Gewinns auf dem Etikett sind beispielhaft: Denn an dieser Stelle, »weit oben, fast am Ende des Tals, an einem vorrangig nach Westen ausgerichteten Hang«, so Kreuzberg, passe die Sorte



Die Weinberge im Ahrtal (hier die Lage Altenahrer Eck mit Blick auf die Burgruine Are) sind atemberaubend steil – doch es gibt dennoch genug Nischen für den Frühburgunder.

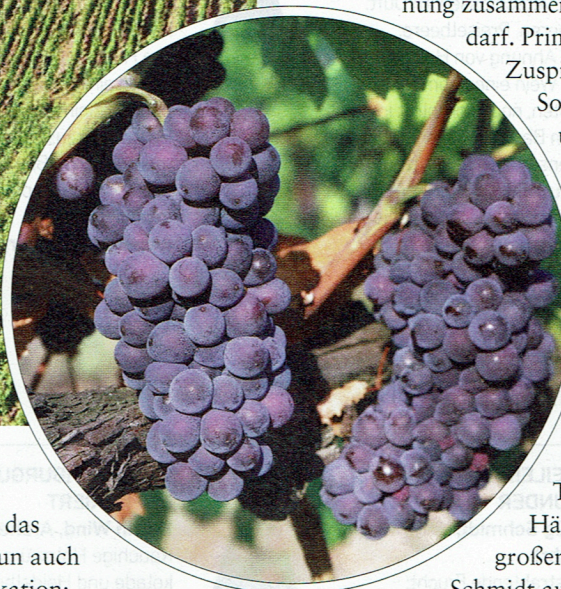


Insgesamt nur 0,7 Hektar und nur ein einziger Frühburgunder-Jahrgang – aber was für einer: Torsten Pollig und Jan Schmidt.

ideal hin. Und das spiegelt sich nun auch in der Klassifikation: Während die 22 Hektar des Hardtbergs als Spätburgunderlage seit der jüngsten Neuordnung »nur« als Erste Lage klassifiziert sind, hat der VDP stimmigerweise für den Frühburgunder und die Parzellen am oberen Rand des Hardtbergs die »Große Lage«-Stufe ausgepackt. Besser lässt sich kaum illustrieren, wie sich beim Frühburgunder Randständigkeit in eine zentrale Tugend verwandelt.

MANGELNDE WERTSCHÄTZUNG

Nur die offizielle Weinbaupolitik scheint sich immer wieder schwerzutun mit dem Frühburgunder – und mit der unbestreitbaren Tatsache, dass es Ortschaften gibt, die eine lang währende Tradition mit der Sorte haben. In Ingelheim beispielsweise, wo das Weingut Wasem sogar einen eigenen Klon des Frühburgunders selektiert hat, scheint bei der bevorstehenden Novelle der Weinbezeichnungsverordnung der Frühburgunder grundsätzlich auf Ortsweinniveau degradiert zu werden. »Das Sortenamt wollte den Frühburgunder schon zu Zeiten



meines Urgroßvaters loswerden, weil die Erträge so gering sind. Die Reben haben dann überlebt, weil mein Urgroßvater sich als Erhaltungszüchter betätigt hat. Und jetzt fällt der Frühburgunder raus aus den Sorten, die man mit einer Lagenbezeichnung zusammen in Verkehr bringen darf. Prinzipiell finde ich eine Zuspitzung auf wenige

Sorten ja schon gut. Aber uns als Weingut Wasem tut das schon weh, wenn wir in Zukunft die Lage »Horn« nicht mehr aufs Etikett schreiben dürfen.«

»Es ist bei den Winzern schon keine besonders beliebte Rebsorte«, sagt Torsten Pollig, der eine Hälfte des nur 0,7 Hektar großen Miniweinguts Pollig Schmidt aus Ahrweiler darstellt.

Der 2023er aus der Toplage Ahrweiler Rosenthal von Pollig Schmidt, der das Best-of dieses Artikels ziert, wird ein Unikat bleiben, denn die Nebenerwerbswinzer haben die gepachtete Parzelle erst 2023 übernommen und dann gleich nach einem Jahr wieder weitergegeben. »Es gibt tolle Weine«, sagt Pollig, »samtig, nicht so ungestüm wie Spätburgunder. Aber für uns Nebenerwerbswinzer war die Parzelle, die wir im Jahr 2023 bewirtschaftet haben, einfach zu groß«. Wenn sie noch mal ein passenderes Rebstück angeboten bekämen, so Pollig, würden sie vielleicht schwach.

Auch Hans Lüchau vom Deutzerhof berichtet davon, dass momentan viel Bewegung sei und ihm immer wieder Parzellen mit Frühburgunder angeboten würden: »Wenn noch mal eine gute Parzelle kommt, greife ich zu. Zwar ersetzen viele Kollegen den Frühburgunder jetzt komplett, weil er so gering im Ertrag ist und so viel Aufmerksamkeit benötigt. Doch für einen guten Frühburgunder, finde ich, lohnt sich der Aufwand wirklich.«



BEST OF FRÜHBURGUNDER

96



2023 FRÜHBURGUNDER R
Weingut Rudolf Fürst,
Bürgstadt (Franken)

Altersgerecht verschlossen im Duft: kleine rote Beeren, Preiselbeere, dazu nur eine Ahnung von Holz. Im Mund hat der Wein einen kompakten, fein gegliederten, noch komplett in sich gekehrten Bau. Die Geschmeidigkeit ist ebenso wenig überakzentuiert wie die Fruchtigkeit, das ist mehr »Pinot« als »précoce«. Und alles ist dicht, nuancenreich, mit großem Gefühl für Stil und Proportion.

weingut-rudolf-fuerst.de, € 82,-

95



2023 DERNAU OBEN IM
EIGELSTAL FRÜHBURGUNDER GG
Ludwig Kreuzberg, Dernauburg (Ahr)

Im Duft: Rote Johannisbeere, Wiesenkräuter, Schieferwürze und ein Anflug von Holz. Auf einen cremigen Auftakt folgen ein sandiges, dicht gewobenes, reifes Tannin und eine Frucht und Mineralität zusammenführende Gaumenmitte. Ein Bau wie aus einem Guss, klar ausgeprägte Aromen, Länge und Eleganz.

weingut-kreuzberg.de, € 47,-

94+



2023 ASSMANNSHAUSEN
HÖLLENBERG FRÜHBURGUNDER
TROCKEN GOLDKAPSEL
Hessische Staatsweingüter
Kloster Eberbach (Rheingau)

Dezent Holz. Eine feine, frische, klare Waldbeerfrucht. Der Ansatz ist cremig und leitet über in ein feinkörniges, makellos reifes Tannin, die nuancenreiche Gaumenfrucht ist saftig unterlegt und wird von taktill-mineralischen Komponenten begleitet. Langer Abgang. Ein geschmeidiger, eleganter Wein.

kloster-eberbach.de,
Auktion März 2026

95



2023 AHRWEILER ROSENTHAL
FRÜHBURGUNDER
Weingut Pollig Schmidt,
Ahrweiler (Ahr)

Eine frische, strahlende Frucht: Brombeere und Holunder, schieferwürzige Aromen, Johannisbeeren verschiedener Farben, Veilchenpastille. Am Gaumen ist der feinkörnige, dichte Gerbstoff nahtlos mit einem geschmeidigen, fast cremigen Körper verschmolzen. Das ist schon jetzt von großem Appeal – und hat beste Perspektiven für die Flaschenreife.

pollig-schmidt.de, € 32,-

94+



2022 FRÜHBURGUNDER
UNFILTRIERT
Katrin Wind, Arzheim (Pfalz)

Rauchige Holzwürze, dunkle Schokolade und Heidelbeere. Der Gaumen ist von dichtem, feinkörnigem, ungemein frischem Gerbstoff und kräftiger Kalkmineralität geprägt, eine feste Säure gibt dem Extrakt Halt und Fassung, Geschmeidigkeit grundiert. Der Abklang wirkt noch kompakt und stellt die Kalkmineralität in den Vordergrund. Frische und Tiefe sind außergewöhnlich.

weingut-katrin-wind.com, € 25,-

94



2021 INGELHEIM HORN
FRÜHBURGUNDER
Weingut Wasem, Ingelheim
(Rheinhessen)

Röstig-hefige Noten leiten einen pikant rotbeerigen Duft ein. Im Hintergrund Kräuter und Kalk, balsamische Töne, Knochenbrühe. Feuerstein. Der Gaumen setzt saftig und seidig an, entfaltet ein in mittelhohem Dichte vorliegendes, leicht trockenes Tannin, im Hintergrund sorgen Schmelz und Saftigkeit für Harmonie, die Mineralität schafft Länge.

wasem.de, € 26,70

95



2022 RECH HERRENBERG
FRÜHBURGUNDER GG
Jean Stodden, Rech (Ahr)

Ein druckvoll beeriges, leicht »wildes« Burgunderbukett, Brombeere und Traubenkonfitüre, mineralwürzige Obertöne. Der Gaumen ist weich grundiert, doch eine feine Säureader und ein sehr dichtes, aber dabei feinkörniges und nachgerade schaumig wirkendes Tannin bauen Extraktspannung auf. Der Wein wirkt noch sehr jung und hat großes Potenzial zur würzigen Entfaltung.

stodden.de, € 45,-

94+



2023 RECH HERRENBERG FRÜH-
BURGUNDER GG
Weingut Deutzerhof,
Mayschoß (Ahr)

Ein Duft von Hagebuttentee, Apfelschale, Roter Johannisbeere, Minze, auch florale Obertöne und leichte Holzaromen sind da. Der Auftakt ist unmittelbar stoffig, zum Kauen mit dichtem, aber feinkörnigem Gerbstoff bepackt, trotz seines dichten Extrakts ist der Wein auch nuancenreich und wirkt geradezu verspielt, mit feinem Nerv und sehr guter Länge.

deutzerhof.de, € 42,-

94



2023 JUBILUS FRÜHBURGUNDER
GOLDKAPSEL
Weingut Kriechel,
Walporzheim (Ahr)

Merkliches Neuholz im Duft, Pflaume und Holundersaft. Der Gaumen bringt öligen Schmelz, dichten feinen Gerbstoff und eine süße Frucht unter einen Hut. Da fließt alles rund und geschmeidig und tapeziert den Gaumen mit feinsten Wahrnehmungen, cremig und fruchtig klingt der Wein mit ausgezeichneter Länge ab.

weingut-kriechel.de
€ 29,-