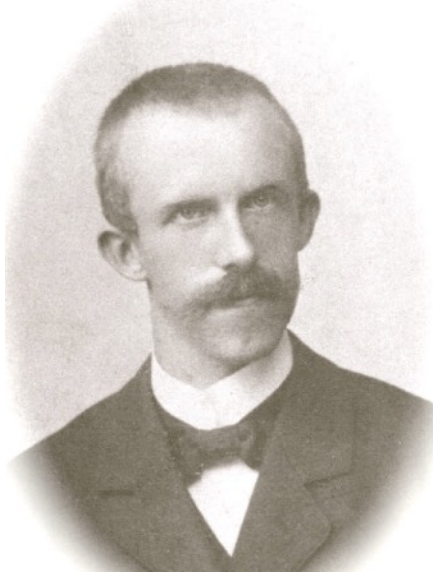


Spätburgunder Rotwein

„Chritz-Wirts Bettschweri“

- aus alten Reben -

aus dem Auggener Schäf



Die den Wildreben Westeuropas nahe stehende Sorte kann bereits zur Zeit der Römer ausgelesen & kultiviert worden sein. Karl III brachte ihn von Burgund als „Clävner“ 884 nach Bodman an den Bodensee.

Spätburgunder, auch frz. Pinot Noir, ital. Pinot Nero, Blauburgunder oder Schwarzburgunder genannt, ist eine bedeutende und qualitativ sehr hochwertige Rebsorte für Rotwein. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als **Edelrebe** bezeichnet wird.

Er ist der klassische Rote der kühleren Weinbauggebiete wie zum Beispiel in Burgund, aber auch in fast allen deutschen Gebieten. Der Spätburgunder ist ferner eine wichtige Rebsorte für den Champagner. **Baden ist mit Abstand das deutsche Hauptanbauggebiet für Spätburgunder.**

Der Name „Pinot“ ist möglicherweise dem französischen Wort für Fichtenzapfen („pin“) entlehnt und hängt somit mit der Form der Traube zusammen.

Der **Wein** ist - je nach Jahr -mehr oder weniger tief rubinrot (daher Burgunderrot), manchmal von einem warmen Braunton durchstrahlt. Den Geschmack prägen Reife und eine fruchtige Säure, verbunden mit an Holzfasslagerung

erinnernder, für alle Burgunderweine typische Note. Junger Wein erinnert oft auch an Brombeeren, im Alter gleicht er mehr Nüssen mit einer zarten Bittere. Reife und Säure machen den Wein lange haltbar.*

