

Grauburgunder

Frucht und Fülle



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de



Grauburgunder

DAS MULTITALENT

Der Grauburgunder ist ein echter Mitteleuropäer. Als Mitglied der Pinot- oder Burgunderfamilie schätzt er kühlere Breiten, hat aber auch gegen gelegentliche Hitze nichts einzuwenden. Bekannt ist er auch als Pinot Gris im Elsass und als Pinot Grigio im nördlichen Italien. In Deutschland sind mehr als fünf Prozent der Rebfläche mit Grauburgunder bepflanzt – Tendenz steigend. Baden, die Pfalz und Rheinhessen haben die größten Anteile.

Die Weine gibt es in zwei Varianten: den frischen, fruchtigen Grauburgunder und den voluminös-schmelzigen Typ, der auch als Ruländer bezeichnet wird. Edelsüße Spezialitäten werden ebenfalls erzeugt. Grauburgunder ist ein frischer, jung zu trinkender Wein für die Terrasse oder die Bistrotküche. Als Ruländer spielt der Grauburgunder die Fülle des Pinot-Typs aus und hat nicht selten eine Restsüße, die ihn fast üppig und rund wirken lässt. Der Name stammt von dem Kaufmann Johann Ruland aus Speyer, der die Sorte 1711 in seinem Garten entdeckte.

Zarte Aromen mit Noten von reifen Birnen, Ananas, Quitten und grünen Nüssen zeichnen Grauburgunder aus. Die Säure ist wie bei allen Burgundersorten niemals dominant, die Frucht hat Fülle und Schmelz.



Unter den heimischen Weißweinen ist der Grauburgunder einer der vielseitigsten Partner zu zahlreichen Anlässen und Speisen: er passt zu Gemüsegerichten (Spargel), Salaten, Fisch, Geflügel und Kalbfleisch, Käse und vielem mehr.

Als gehaltvoller trockener Prädikatswein bringt der Grauburgunder genug Kraft mit, um im Barrique ausgebaut zu werden. Der Barrique-Grauburgunder ist ein vorzüglicher Speisebegleiter zu Hauptgerichten mit hellem Fleisch.

Serviertemperatur: 7 bis 9 °C

8 bis 10 °C beim Ruländertyp





Weinempfehlung:
ein leichter
Grauburgunder
Kabinett mit
dezentester Restsüße

Kartoffel-Kresse-Süppchen mit Peccorinocroutons

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g mehlig kochende Kartoffeln, 500 g fest kochende Kartoffeln,
0,1 l Weißwein, 0,1 l Sahne, 1 l Gemüsebrühe, 2 getrocknete Tomaten,
1 Beet Kresse, Salz, Pfeffer

Für die Croutons: 2 Scheiben Toastbrot, 15 g geriebener Peccorinokäse,
1 EL Butter

ZUBEREITUNG

1. Die fest kochenden Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weich kochen, danach abkühlen lassen und pellen.
2. Die mehlig kochenden Kartoffeln schälen, klein schneiden, in der Gemüsebrühe weich kochen und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken, bis die Suppe sämig wird. (Keinen Pürierstab benutzen, sonst wird die Suppe zäh)
3. Für die Croutons die Toastscheiben in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und beiseite stellen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die Brotwürfel eng zusammenlegen, mit der Butter übergießen, mit dem Käse bestreuen und bei 120 °C ca. 40 – 50 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
4. Die Suppe mit dem Wein und der Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gepellten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Die Kresse hacken und zusammen mit den Kartoffelwürfeln in die Suppe geben.
5. Die Suppe in vorgewärmte Teller füllen. Die getrockneten Tomaten sehr fein hacken und die Suppe damit garnieren. Die Croutons darüber geben und servieren.



Frischkäsesäckchen auf Avocadoschaum

Weinempfehlung:
ein Grauburgunder
Classic oder
feinherber
Qualitätswein

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Frischkäse mit Kräutern, 1 Pck. Filoteig, 200 g Kochschinken oder gegarte Putenbrust am Stück, 1 Avocado, 0,1 l Sahne (geschlagen), 1 Eigelb, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Avocado mit ein paar Tropfen Zitronensaft pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschlagene Sahne unterziehen und für ca. eine Stunde kaltstellen (mit Klarsichtfolie luftdicht abdecken, damit sich die Oberfläche nicht braun verfärbt).
2. Die Filoteigblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und jeweils auf ein Viertel der ursprünglichen Größe falten. Da der Teig sehr schnell austrocknet und brüchig wird, am besten ein nasses Geschirrtuch unterlegen.
3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
4. Den gekochten Schinken in feine Würfelchen schneiden und mittig auf den Filoteigblättern verteilen. Mit einem Löffel Nocken aus dem Frischkäse abstechen und auf die Schinkenwürfel geben. Danach die Quadrate zu kleinen Säckchen falten. Die Teigtaschen mit dem Eigelb bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 10 Minuten backen, bis die Teigtaschen knusprig hellbraun sind.
5. Die gekühlte Avocadocreame auf Teller geben und die Teigtaschen darauf setzen. Mit den Schnittlauchröllchen garnieren.





Geflügelravioli mit Steinpilzrahm

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

50 g getrocknete Steinpilze, 150 g TK Spinat, 300 g Mehl,
3 Eier, 1 Schalotte, 1 Bund glatte Petersilie 1 Stange Lauch,
1 Möhre, 100 g Hähnchenbrust, ½ EL Butter, 0,1 l Weißwein,
0,2 l Sahne, 1 EL Crème Fraîche, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Steinpilze in lauwarmem Wasser ca. 2 Stunden einweichen. Den Spinat auftauen.
2. Für den Nudelteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde hineindrücken und Eier, Spinat und Salz hinein geben. Alles zu einem Teig verarbeiten und gründlich durchkneten. Danach 30 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Füllung, Petersilie, Möhre und Lauch waschen und sehr fein hacken. Zusammen mit der klein gehackten Schalotte in einer Pfanne mit Butter andünsten. Die Hähnchenbrust klein würfeln, dazu geben und ca. 3 Minuten mit braten. Abkühlen lassen. Crème Fraîche und Eigelb zu der Mischung geben und abschmecken.
4. Den Nudelteig zu zwei gleich großen Rechtecken ausrollen. Die Füllung im Abstand von 6 cm auf eine Teigplatte häufeln. Die zweite Teigplatte darüber legen, rund um die Füllung fest andrücken und mit einem Ausstecher runde Ravioli ausstechen.
5. Die Steinpilze im Einweichwasser ca. 15 Minuten köcheln lassen, danach das Wasser abschütten und die Pilze mit dem Wein und der Sahne angießen. Bei schwacher Hitze etwas einreduzieren lassen und abschmecken.
6. Die Ravioli in reichlich Salzwasser ca. 10 bis 12 Minuten kochen.
7. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Steinpilzrahm umgießen.





Weinempfehlung:
eine cremige
Grauburgunder
Spätlese trocken



Traumäpfelchen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Äpfel, 0,25 l Weißwein, 1 Nelke, 20 g Mandelstifte, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Zucker, 1 Zimtstange, 0,2 l Sahne, 50 g Rosinen

ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden. Mit dem Wein, der Nelke und der Zimtstange aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen und anschließend im Sud erkalten lassen (am besten über Nacht).
2. Die Mandelstifte ohne Fett rösten. Die Sahne mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen.
3. Die Apfelspalten aus dem Sud nehmen und auf einem Teller abwechselnd mit der Vanillesahne, den Mandelstiften und den Rosinen schichten. Mit Rosinen und Mandelstiften garnieren.

Weinempfehlung:
eine Ruländer
Spätlese





WINE_{in}**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de