

KLEINE MÜNZE

Kaum eine Sorte ist so diffizil in Weinberg und Keller wie der Spätburgunder. Doppelt schwer ist es, für kleines Geld etwas Stilvolles zu keltern. Silke Wolf und Hans-Bert Espe von der Shelter Winery ist genau das gelungen.

TEXT ULRICH SAUTTER

PUBLIKUMS-
SIEGER
2020

Der Spätburgunder ist ein delikates Pflänzchen: Nicht von ungefähr gelten sein Anbau und seine Kelterung als die Königsklasse der Rotweinproduktion. Die Fallstricke auf dem Weg zum guten Wein sind zahlreich: Sind die Trauben zu reif, werden die Aromen pflaumig und es fehlt dem Wein an Eleganz. Sind sie nicht reif genug, bleibt der Gerbstoff grün. Schon die kleinste rebbauliche Nachlässigkeit wirkt sich negativ aus: Verzichtet man aufs Entblättern der Traubenzone, steigt die Gefahr der Fäulnis. Entblättert man zu kräftig, können die Trauben ein zu hartes Tannin entwickeln. Ertragsregulierende Maßnahmen sind unumgänglich, denn zu hoher Ertrag macht den Wein mager und dünn. Und auch wenn die Trauben dann glücklich im Keller sind, kann noch einiges danebengehen, denn der Gerbstoff in den Beerenschalen und Kernen des Spätburgunders verlangt mit Samthandschuhen angefasst zu werden.

Ausgezeichnet:
Shelter
Spätburgunder,
Jahrgang 2017.



SPITZENLEISTUNG FÜR 10 EURO

Während es also auch am oberen Ende der Preisskala schon schwer genug ist, einen Spätburgunder von Noblesse zu keltern, ist es im günstigen Preissegment eine Herkulesaufgabe, die nur noch ganz wenige beherrschen. Wer schon einmal in Burgund nach erschwinglichen Basisweinen gesucht hat, weiß ein Lied davon zu singen: Selbst die berühmtesten Weingüter scheitern, so gut ihre Grands Crus sind, regelmäßig am einfachen Bourgogne tout court. Und dann kosten diese Enttäuschungen meist auch schon 30 Euro oder mehr.

Die Schwarmintelligenz der Falstaff-Leser hat nun eine Alternative aus Baden auf den Thron ihrer Lieblingsweine gehoben: den Spätburgunder der Shelter Winery aus Keningen im Breisgau, der für 9,90 Euro auf der Preisliste des Weinguts steht.

Beispielhaft zeigt dieser Wein die Feinheit, die Spätburgunder erlangen kann, seine nuancierte Beerenfrucht, ein griffiges und frisches Tannin, das dem Trinkfluss nicht im Weg steht. »Der Basis-Spätburgunder wird bei uns wie ein Großer behandelt«, hat Shelter-Inhaber Hans-Bert Espe schnell eine Erklärung für die Güte dieses Weins zur Hand: »Wir vergären die

»AUCH DER BASIS-
SPÄTBURGUNDER
WIRD BEI UNS IN
OFFENEN
HOLZBOTTICHEN
VERGOREN WIE EIN
GROSSER.«

HANS-BERT ESPE Shelter Winery

Trauben in offenen Holzbottichen. Dabei geschieht die Extraktion der Gerbstoffe sehr behutsam über vier bis sechs Wochen. Danach folgt der Ausbau in Barriques, mit einem geringen Anteil an Neuholz. »Die Trauben kommen aus Malterdingen und Umgebung und stammen aus eigenen Weinbergen. Ein Breisgau-Bourgogne, der Burgund das Fürchten lehrt.



Silke Wolf und Hans-Bert
Espe von der Shelter
Winery aus Kenzingen.