



AHRWEIN



Anfahrt

Der Blaue Frühburgunder / Die Rebsorte Frühburgunder

Der Blaue Frühburgunder entstand durch eine Laune der Natur - durch eine Mutation des Blauen Spätburgunders. Seine Weine bestechen durch ihre intensive rubinrote Farbe und ihren fruchtigen Charakter. Im Gegensatz zum großen Bruder, dem Blauen Spätburgunder, trägt der „Früh“ kleinere Früchte mit einer dickeren Schale. Markant ist seine frühe Reife, der er seinen Namen verdankt, bereits im August fähen die Trauben ein.

Anfang des 20sten Jahrhunderts gehörte der Frühburgunder noch zu den hauptsächlich angebauten Rebsorten. Bis er aufgrund der geringen Erträge zum Sorgenkind verklärte.

Nicht nur die Winzer an der Ahr, die im treu geblieben waren, sondern auch die Tatsache, dass der Frühburgunder 1971 in Deutschland als Qualitätsorte zugelassen wurde, trugen zu seiner Rettung bei. Experten der Forschungsanstalt Geisenheim begannen in den 70er Jahre mit dem Neuaufbau der Klone. Auch Slow Food, ein internationaler Non-Profit-Verein, der als Antwort auf den sich rasant ausbreitenden Fast-Food-Trend und den damit einhergehenden Verlust der Esskultur gegründet wurde, unterstützt die Erhaltung des Sonderlings. Heute ist der Frühburgunder eine Spezialität des Ahrals und ist mit rund 35 Hektar die zweitwichtigste Rotweinsorte an der Ahr.

Teilnehmende Winzer:

- Weingut Gebr. Bertram
- Weingut Julia Bertram
- Weingut Burggarten
- Dagerona Weinmanufaktur
- Weingut Deutzerhof
- Weingut Försterhof
- Weingut Alfons Hostert
- Weingut Klosterhof
- Weingut Kloster Marienthal
- Weingut H.J. Kreuzberg
- Winzerhof Körtingen
- Weingut Peter Kriechel
- Weingut Kurth
- Weingut Peter Lingen
- Biologisches Weingut Maibachfarm
- Weingut Meyer-Näkel
- Weingut Erwin Riske
- Weingut O. Schell
- Weingut Paul Schumacher
- Weingut Sonnenberg
- Weingut Stark-Linden
- Winzergenossenschaft Mayschofs-Allenahr

Mit Unterstützung von:



Das Menü am Burgunder-Abend

- Premium Rükchenstück vom Norwegischen Fjordlachs gebeizt und mariniert
- ***
- Nordsee-Seezunge
- Zuckererbsen, Saffran, Vanille
- ***
- Taubenbrust mit Spitzmorcheln
- ***
- Zart geschmorte Kalbsbake
- Kalbskopf-Trüffel-Jus
- ***
- Rehrücken
- Schupfnudeln und Rahmwirsing
- ***
- Dessert mit Karamell



Frühburgunder-Forum:
Weingut Kloster Marienthal
Klosterstraße 3-5
53507 Dornau/ Marienthal

Burgunder-Abend:
Restaurant & Hotel Hohenzollern
Am Silberberg 50
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Informationen:
Ahrwein e. V.
Hauptstraße 80
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel.: 02641-917126
info@ahrwein.de
www.ahrwein.de

