



Gehegte Reben. Fruchtbare Böden. Reichlich Sonne. Große Tradition. Grüne Daumen. Önologischer Sachverstand. Winzerisches Können. Feines Gespür. Sorgsamer Ausbau. Geringe Mengen. Aromatische Kreativität. Qualitative Strenge. Pure Emotion. Alles zusammen. Weingut Blankenhorn. Aus Schliengen im südbadischen Markgräflerland. Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter VDP.

EXPERTISE

Blankenhorn

Chardonnay Kabinett trocken

Anbaugebiet
Baden

Bereich
Markgräflerland

Reblage
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte
Chardonnay

Boden
tiefgründiger Lehm-Lössboden mit hohem Tonanteil, wärmespeichernd, Süd-West-Lage, 30 – 50% Hangneigung

Beschreibung
Die weiße Rebsorte zählt zu den ganz Großen dieser Welt, den Cépages nobles. Sie ist die weltweit wichtigste Weißweinrebe der Burgunderfamilie und gedeiht unter verschiedensten Klimabedingungen. Die traubeneigene Tanninstruktur prädestiniert den Chardonnay besonders zum Ausbau im kleinen neuen Holzfass.

Aussehen/Farbe
blass bis goldgelb

Aromen/Duft
Melone, Nüsse, Pfirsich, grüner Apfel, überreife Stachelbeere, buttrig

Geschmack
wichtig mit grüner Frucht

Empfehlung
Chardonnay trinkt man je nach Jahreszeit bei 12 – 15 °C. Besonders zu empfehlen zu Terrinen, Fisch, Muscheln, Hausgeflügel, Schwein, Lamm, asiatischer Küche.

Analyse
2009er 12,5% Vol. Alk.
5,0g/l Säure
3,3g/l Restsüße

