



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

## Crémant Baden brut

### Anbaugebiet

Baden

### Bereich

Markgräflerland

### Reblage

Schliengener Sonnenstück

### Rebsorte

Cuvée aus Riesling, Auxerrois, Müller-Thurgau

### Boden

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

### Herstellung

traditionelle Flaschengärung – mind. 12 Monate Hefelager, Ganztraubenpressung

### Aussehen/Farbe

zartes Gelb mit leichter Goldtönung, feinperliges, lang anhaltendes Mousseux

### Aromen/Duft

fein, frisch, erinnert an Pfirsich und Akazienblüte

### Geschmack

feine Hefearomen, cremig gelbfruchtige, zarte Aromen, feine Perlage

### Empfehlung

Besonders zu empfehlen als Aperitif, zu Tapas und Amuse bouche.

### Analyse

12,5% Vol. Alk.

4,5g/l Säure

9,0g/l Restsüße

