



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

Gewürztraminer Auslese

Anbaugebiet
Baden

Bereich
Markgräflerland

Reblage
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte
Gewürztraminer

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

Beschreibung
Der Gewürztraminer, auch Roter Traminer genannt, ist eine Weißweinsorte mit rötlich gefärbten, sehr intensiv schmeckenden Beeren, die sehr aromatische Weine ergeben. Die genaue Abstammung ist ungeklärt (wahrscheinlich Südosteuropa oder Ägypten), wird jedoch seit etwa dem 15. Jahrhundert in Deutschland angebaut. Der Name stammt vom Südtiroler Ort Tramin.

Aussehen/Farbe
kräftiges goldgelb

Aromen/Duft
konzentrierter Duft nach Rose, Litchi, Bitterorange

Geschmack
gehaltvoller aromatischer Wein mit leichter Restsüße, hohe Viskosität und vielschichtige Aromen, reife Früchte, Marzipan

Empfehlung
Gewürztraminer trinkt man je nach Jahreszeit bei 10–13 °C. Als Vorspeise zur Gänseleberpastete oder zu Weichschimmelkäse.

Analyse
2009er 14,5% Vol. Alk.
6,6g/l Säure
18,8g/l Restsüße

