



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

Grauer Burgunder Qualitätswein trocken

Anbaugebiet
Baden

Bereich
Markgräflerland

Reblage
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte
Ruländer

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

Beschreibung
Die Heimat war ursprünglich Vorderasien, später Burgund. Grauer Burgunder ist wahrscheinlich eine Mutation des Spätburgunders. Aus dem Burgund – die französische Bezeichnung ist Pinot Gris (die italienische Pinot Grigio) – gelangte er im 14. Jahrhundert in unsere Regionen. Grauburgunder werden meist als trockene, mit der Bezeichnung Ruländer häufig als restsüße Weine angeboten. Die Trauben sind kleinbeerig, gedrunken und dicht gepackt. Die Weine sind vollmundig, mit zartem Bukett bis neutral und mit feinem Säurespiel.

Aussehen/Farbe
hellgold bis goldgelb

Aromen/Duft
gelbfleischige Früchte, Birne, Honig, Mandel, Ananas, Honigmelone

Geschmack
je nach Erntezeitpunkt und Reifegrad, spritzige Weine mit feinfruchtiger Säure bis hin zu gehaltvollen, kräftigen Weinen, eignet sich zum Ausbau im Barrique

Empfehlung
Grauer Burgunder trinkt man je nach Jahreszeit bei 12 – 15 °C. Besonders zu empfehlen zu kräftigem Seefisch, hellem Fleisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel, Jungwild und reifem Weichkäse; edelsüß als Aperitif oder zum Dessert.

Analyse
2009er 12,5% Vol. Alk.
5,0g/l Säure
4,4g/l Restsüße

