



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 Spätlese 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. Von Burgund – die französische Bezeichnung ist Pinot Gris (die italienische Pinot Grigio) – gelangte er im 14. Jahrhundert in unsere Regionen. Grauburgunder werden meist als trockenere, mit der Bezeichnung Ruländer häufig als restsüße Weine angeboten. Die Trauben sind kleinbeurig, gedrunken und dicht gepackt. Die Weine sind vollmundig, mit zartem Bukett bis neutral und mit feinem Säurespiel.

Aussehen/Farbe  
hellgold bis goldgelb

Aromen/Duft  
vollreife duftige gelbe Frucht, Birne, Honig, Mandel, Ananas, Grapefruit, Banane, Quitte, Karamel, Röstaromen

Geschmack  
runder gehaltvoller Wein mit feinfruchtiger Säure und elegantem Körper

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  
2008er 13,5% Vol. Alk.  
4,7g/l Säure  
2,3g/l Restsüße

