



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

Gutedel Eiswein

Anbaugebiet
Baden

Bereich
Markgräflerland

Reblage
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte
Gutedel

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

Beschreibung
Älteste Kultur-Rebe, über 5.000 Jahre alt, Verbreitung in der Weinantike, vor allem Ägypten. Markgraf Karl-Friedrich von Baden brachte die Gutedel-Rebe 1780 vom Genfer See ins Markgräflerland. Der „Markgräfler“ gilt als Spezialität, da er kaum in anderen deutschen Weinanbaugebieten zu finden ist. Die Trauben sind groß und lockerbeerig, mit zarter Beerenhaut, ideal auch zur Traubenkur (Körperentschlackung).

Aussehen/Farbe
goldgelb

Aromen/Duft
konzentrierter Duft nach Bananen, Birnen und Honigmelonen

Geschmack
konzentrierter edelsüßer Wein mit hoher Viskosität, vielschichtige Aromen von Banane, Honig und gelben reifen Früchten, intensiver langer Abgang

Empfehlung
Besonders zu empfehlen als Dessertwein oder zu Blauschimmelkäse.

Analyse
2007er 12,0% Vol. Alk.
6,5g/l Säure
101g/l Restsüße

