



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 Kabinett trocken

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
blass bis zartgelb

Aromen/Duft
gelbe Früchte wie Mirabelle, Aprikose, reife Birne, Apfel und Walnuss, buttrig

Geschmack
filigraner Wein mit weicher Säure und feiner Frucht

Empfehlung
Gutedel trinkt man je nach Jahreszeit bei 10 – 12 °C zu jeder Tages- und Nachtzeit. Ein Wein, der immer Freude bereitet und köstlich mundet, vor allem natürlich in geselliger Runde – er beschwert weder Kopf noch Magen – ganz im Gegenteil, er beflügelt. Besonders zu empfehlen zu Markgräfler Vesper, Spargel, hellem Fleisch, Kesselfleisch und Ochsenbrust, gedünstetem Fisch, Käse, Käsefondue und Raclette.

Analyse
2009er 11,5% Vol. Alk.
5,1 g/l Säure
3,1 g/l Restsüße

