



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

Idealiste Pinot Noir Barrique

Anbaugebiet
Baden

Bereich
Markgräflerland

Reblage
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte
Spätburgunder

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

Beschreibung
Die anspruchsvollste Rotwein-Sorte in Deutschland, gehört zu den besten Rotweinen der Welt. Dichtbeerige, kleine, dunkelblaue Trauben vergären ohne Stiele zu einem rubinroten Wein mit kräftiger Tannin-Struktur, gehaltvoll. Durch unsere Ertragsreduzierung sind die Erträge gering und der Wein besticht durch seine Länge und Komplexität. Nach der Maischegärung reift der Burgunder 16 Monate im Barrique.

Aussehen/Farbe
ziegel- bis rubinrot

Aromen/Duft
Brombeere, Waldbeere, Himbeere, schwarze Kirsche, Rauch, Pflaume, Dörrobst, Mokka, Vanille und Röstaromen

Geschmack
samtig, mit milder Säure, gehaltvollem Körper und feiner Tanninstruktur

Empfehlung
Spätburgunder Rotwein trinkt man je nach Jahreszeit bei 17 – 18 °C. Besonders zu empfehlen zu Wild, Wildgeflügel, Rind und würzigem fettarmen Käse.

Analyse
2008er 13,0% Vol. Alk.
5,3g/l Säure
3,2g/l Restsüße

