



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

## Pinot Sekt brut

### Anbaugebiet

Baden

### Bereich

Markgräflerland

### Reblage

Schliengener Sonnenstück

### Rebsorte

Cuvée aus Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Spätburgunder Blanc de Noir, und Chardonnay (im Barrique ausgebaut)

### Boden

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

### Herstellung

traditionelle Flaschengärung – 18 Monate Hefelager

### Aussehen/Farbe

zartes Goldgelb, schönes, feinperliges Mousseux, das sehr üppig ist und sich in Form von kleinen Perlenbändern zeigt

### Aromen/Duft

fein, frisch, geprägt von Zitrusfrüchten, leichter Mandelton, elegant und dezent

### Geschmack

zarfruchtiges Bukett, erinnert an Aprikose und Melone, zartes Spiel von frischer Säure

### Empfehlung

Besonders zu empfehlen zu Paté de foie in verschiedenen Variationen, Fingerfood, zu Fischgerichten, zu milden Käsesorten, zu Apfeltarte und als Aperitif.

### Analyse

12,5% Vol. Alk.  
4,7g/l Säure  
10,0g/l Restsüße

