



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

## Riesling Kabinett trocken

Anbaugebiet  
Baden

Bereich  
Markgräflerland

Reblage  
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte  
Riesling

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

Beschreibung  
Der Riesling gehört zu den wertvollsten Rebsorten, vor allem bei uns in Deutschland. In guten Weinbergslagen reifen außergewöhnliche Riesling-Qualitäten heran. Kleine, dichtgepackte Trauben bringen gekeltert eine feine Rasse und Eleganz ins Glas, mit einem an Pfirsiche erinnernden Bukett.

Aussehen/Farbe  
blassgelb mit grünen Reflexen

Aromen/Duft  
frische gelbe Früchte, Apfel, Grapefruit, Weinbergpfirsich, Aprikose, Quitte, Ananas und Mango

Geschmack  
kräftige Fruchtsäure, schlank und filigran

Empfehlung  
Riesling trinkt man je nach Jahreszeit bei 10–13 °C. Besonders zu empfehlen zu zartem Seefisch, Süßwasserfisch, Schalentieren, Kalb, Geflügel, Spargel, Frischkäse; schwerere Weine auch zu Enten- oder Gänsebraten und asiatischer Küche, edelsüß als Aperitif oder zum Dessert.

Analyse  
2009er 13,0% Vol. Alk.  
6,1 g/l Säure  
7,6 g/l Restsüße

