



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 Spätlese 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
zartes goldgelb mit grünen Reflexen

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

Geschmack
kräftige Fruchtsäure und kräftiger Körper, elegant mit viel Zitrusaromen

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.
6,2g/l Säure
7,8g/l Restsüße

