



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*

## Rivaner Qualitätswein trocken

Anbaugebiet  
Baden

Bereich  
Markgräflerland

Reblage  
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte  
Müller-Thurgau

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

Beschreibung  
Der Rivaner wird ausschließlich aus gesunden Müller-Thurgau-Trauben gekeltert, die Voraussetzung für einen fruchtigen, jugendlichen, leichten und frischen Wein. Die Trauben sind mittelgroß, lockerbeerig, mit deutlichem Muskatbukett.

Aussehen/Farbe  
zartes zitroniges Hellgelb

Aromen/Duft  
grüner Apfel, Limone, Muskat

Geschmack  
zartwürziges Bukett, erinnert an Mirabelle und Aprikose, zartes Spiel von frischer Säure

Empfehlung  
Rivaner trinkt man je nach Jahreszeit bei 10 – 12 °C. Besonders zu empfehlen zu leichten Speisen wie Salaten, Gemüse, hellem Fleisch und Fisch.

Analyse  
2009er 12,5% Vol. Alk.  
6,2g/l Säure  
4,7g/l Restsüße

