



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

Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken „Alte Reben“

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. Hergestellt aus 30 Jahre alten Rebstöcken. Durch natürliche Ertragsreduzierung sehr komplex im Extrakt und dadurch sehr fruchtig und beerig.

Aussehen/Farbe
ziegel- bis tiefrot

Aromen/Duft
Brombeere, Waldbeere, Himbeere, Kirsche, Rauch, Pflaume, Dörrobst, Mokka

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
2007er 12,5% Vol. Alk.
6,0g/l Säure
5,3g/l Restsüße

