



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 Weißherbst Kabinett trocken

Anbaugebiet
Baden

Bereich
Markgräflerland

Reblage
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte
Spätburgunder

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

Beschreibung
Diese Sorte gehört zur Burgunderfamilie und stellt in dieser Gruppe die wertvollste Spielart dar. Die weißgekelterten Moste dieser Sorte ergeben den berühmten Weißherbst, eine urbadische Spezialität. Die Trauben sind kleinbeerig, dicht gepackt, von dunkelblauer bis schwarzer Farbe und werden spät geerntet. Der Saft der Spätburgundertraube ist farblos, der Farbstoff sitzt auf der Innenseite der Beerenhaut. Bei sofortiger Kelterung der Trauben ergibt dies nur eine geringe Rosé-Färbung des Weines, der zum berühmten Weißherbst wird.

Aussehen/Farbe
rosé, lachsfarben

Aromen/Duft
Brombeere, Burgunderduft, Holunder

Geschmack
vollmundig, fruchtig, saftig

Empfehlung
Spätburgunder Weißherbst trinkt man bei 9 – 12 °C. Besonders zu empfehlen als Aperitif, zu asiatischem Curry oder auch zum Dessert. Ein Wein für gemütliche Stunden in geselliger Runde. Im Sommer kühl getrunken ein absoluter Genuss.

Analyse
2008er 12,0% Vol. Alk.
5,3g/l Säure
19,7g/l Restsüße

