



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 Qualitätswein 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 zu kräftigen Fischgerichten wie Karpfen und Rotbarbe oder zu Wildgeflügel. Ein Wein für gemütliche Stunden in geselliger Runde. Im Sommer kühl getrunken ein absoluter Genuss.

### Analyse

2008er 12,5% Vol. Alk.  
5,5g/l Säure  
5,2g/l Restsüße

