



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

Weißer Burgunder Kabinett trocken

Anbaugebiet
Baden

Bereich
Markgräflerland

Reblage
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte
Weißer Burgunder

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

Beschreibung
Weißer Burgunder ist die weiße Variante der bekannten „Burgunderfamilie“, welche in den drei Traubenfarben blau - grau - weiß (d.h. grün) eine Einheit darstellt. Im Ausland wird er auch Pinot Blanc oder Pinot Bianco genannt. Die Trauben sind kleinbeerig, gedrunken und dicht gepackt. Die Weine sind elegant im Stoff, mit zartem Bukett und feinem Säurespiel. Die Qualität ist ausgezeichnet.

Aussehen/Farbe
blass bis hellgelb

Aromen/Duft
gelbfleischige Früchte, Aprikose, Quitte, Birne, Karamel, Banane, Heu und etwas Zitrusfrucht

Geschmack
feinfruchtige Säure mit filigranem und elegantem Körper

Empfehlung
Weißer Burgunder trinkt man je nach Jahreszeit bei 10 – 14 °C. Besonders zu empfehlen zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel oder einfach als gekühlter Terrassenwein. Extrareiche Varianten und Barriqueweine passen auch zu Lamm oder Wild.

Analyse
2009er 12,5% Vol. Alk.
4,8 g/l Säure
5,0 g/l Restsüße

