



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 Qualitätswein 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  
hellgelb

Aromen/Duft  
gelbfleischige Früchte wie Aprikose, Mirabelle, Ananas, Birne, Karamel, Zitrone, Heu

Geschmack  
feinfruchtige Säure mit mittlerem bis kräftigem Körper, elegant und filigran

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  
2008er 13,0% Vol. Alk.  
5,2g/l Säure  
2,9g/l Restsüße

