

WEINGUT



Markgraf von Baden

2008er Spätburgunder Blanc de Noir trocken

Jahrgang

Wieder einmal war 2008 ein spannendes Weinjahr. Ein durchwachsender Sommer mit genügend Wasser und ausreichenden Sonnentagen, ließen auf einen trockenen und warmen Herbst für die abschließende Reife hoffen. Und dem war auch so. Ende September, nach erneutem Regenwetter, wurde es glücklicherweise wieder trocken, die Nächte blieben kühl und so konnte wieder qualitativ hochwertiges Lesegut in den Weinkeller gebracht werden.

Rebsorte

Der Spätburgunder, auch Pinot Noir genannt, hat seine Wurzeln im Burgund, wo der Ausbau der Sorte seit dem 4. Jahrhundert dokumentiert ist. Spätburgunderweine schmecken nachhaltig und leicht gerbstoffbetont und haben ein fruchtiges Aroma, das an Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Kirschen erinnert.

Bodenbeschaffenheit

Moränen-Verwitterungsböden.

Beschreibung

„Blanc de Noir“ („Weiß aus Schwarz“) ist ein weißgekelterter Rotwein edler Ausbauweise. Ohne den Druck der Presse wurde lediglich der reine Ablaftsaft verwendet. Helles Goldgelb. Feiner Auftakt mit weißen Johannisbeeren, Orangenschalen und Birne. Holunderblüten und Noten von frischen und grünen Zweigen lassen die floralen Noten deutlich schmecken. Knackige und frische Säure, das herrliche Bouquet der Aromen und den wunderbar eingebunden Alkohol machen diesen Wein zum perfekten Sommerwein.

Empfehlung

Cordonbleu vom Wachtelbrüstle auf Kürbisrisotto, Hasenrücken, Bodensee-Felchenkaviar, Parmesankäse.

Fl. Inhalt 0,75 l

EAN-Code: 4016701914337

