

WEINGUT



Markgraf von Baden

2008er Gailinger Schloss Rheinburg Chardonnay trocken

Jahrgang

Wieder einmal war 2008 ein spannendes Weinjahr. Ein durchwachsender Sommer mit genügend Wasser und ausreichend 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

Eine Rebsorte, die die Weinanbauggebiete der Welt erobert hat und in „aller Munde“ ist. Ein wohlklingender weicher Name, hinter dem sich eine zarte und filigrane Rebsorte verbirgt. Als trocken ausgebaute Variante hat sie viele Liebhaber. Die Rebe gedeiht auf fast allen Böden und unter verschiedenen Klimaverhältnissen. Man könnte auch sagen, der Chardonnay ist wohl der berühmteste „Globetrotter“ unter den Rebsorten.

Bodenbeschaffenheit

Moränen-Verwitterungsböden.

Beschreibung

Hellgelb glänzt dieser Wein im Glas und zeigt unverkennbare Viskosität. In der Nase zeigen sich feine, fruchtige Aromen von Stachelbeeren und Grapefruit, aber auch Noten von Lindenblüten und Sellerie. Deutliche Spuren von Vanille und dem Geruch nassen Lindenholzes lassen die feine und dezente Holzfassreife erahnen. Die wunderbar eingebundene Säure und die wohlgestaltete Restsüße öffnen Sinne und Phantasie.

Empfehlung

Kalbspicata gebraten, Krustentiere aller Art oder ein herrlicher Käseteller mit frischem Baguette.

Fl. Inhalt 0,75l
EAN-Code 4016701512335

