

## Durbach Chardonnay, VDP.Ortswein

*Weingut Markgraf von Baden, Baden Bodensee*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtbetont, vielschichtig und kraftvoll
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	10 °C
Servierempfehlung:	helles Fleisch, Fisch, Baguette, Käsebuffet
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	56 24 17

### Charakteristik

Mit einem hellen Strohgelb erscheint der Durbacher Chardonnay im Glas. Bereits im Duft begeistert er mit seiner fruchtbetonten, kraftvollen und vielschichtigen Aromatik. Eine elegante Säure und die Frucht von Pfirsich, Birne und Honigmelone verbinden sich harmonisch im Gaumen.

### Klima/Terroir

Die besondere Lage im Hinterland des Bodensees profitiert nicht nur von den typischen eiszeitlichen Böden der Alpengletscher, sondern auch von südlicher Ausrichtung und vielen Sonnenstunden. Diese Merkmale verleihen dem Wein seinen außergewöhnlichen Charakter.

### Ausbau

Die Vergärung des Durbacher Chardonnay findet temperaturkontrolliert in Edelstahltanks statt, während sich der Ausbau in großen Eichenholzfässern abspielt.

### Das Weingut

Die Weine werden in Schloss Salem am Bodensee und auf Schloss Staufenberg in der Ortenau gekeltert. Beide Standorte sind seit Generationen im Besitz der Markgrafen von Baden. Beide liegen in uralten Kulturlandschaften, wo sie prägende Zentren des badischen Weinbaus darstellen. Die Weinberge wurden von den Gletschern der Eiszeit geformt. Ihre alpine Herkunft verleiht den Weinen Frische und Ausdruckstärke, der See die Eleganz und Frucht.

Die Ortsweine sind echte Botschafter ihrer Herkunft! Es sind besondere Weine mit Wiedererkennungswert, in ihnen prägt sich der Charakter der Ortslagen auf ganz eigenständige Weise aus. In diesen Lagen werden ausschließlich lokaltypische Rebsorten kultiviert. Nur die Anpflanzung adäquater Rebsorten führt zu einer optimalen Ausprägung unserer Ortsweine.



MARKGRAF VON BADEN  
WEINGUT

