

Bodensee Grauburgunder, VDP. Gutswein

Weingut Markgraf von Baden, Bodensee



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kräftig, würzig, exotisch-fruchtig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	9°C
Servierempfehlung:	helles Fleisch, kräftige Soßen, würzige Zutaten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 0,25 Liter
Artikel-Nr.:	56 03 17; 58 58 22

Charakteristik

Herrlich golden fließt der graue Burgunder in das Glas und verbreitet eine komplexe Aromatik, in sich Nuancen von Walnüssen mit vollreifer Birne und exotischen Früchten vereint. Am Gaumen treten Spuren säuerlicher Stachelbeeren und sonnenverwöhnter Zitrusfrüchte hinzu. Mit kraftvoller Eleganz präsentiert sich der Körper, in dem ein angenehmes Säuregerüst brilliert. Im Nachhall zeigen sich fruchtig würzige Töne.

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 Bodensee Grauburgunder findet temperaturkontrolliert in Edelstahltanks statt.

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.

In den Gutsweinen lässt sich die Heimat schmecken und die badische Lebensart klar und ausdrucksstark spüren. Behutsamer Weinbau und sorgfältige Vinifikation lassen die typischen Rebsorten vom Bodensee und aus der Ortenau in ihrer ganzen Frische und Charakteristik erstrahlen: vom fruchtig-eleganten Müller-Thurgau über den feinbeerigen Spätburgunder bis zum eleganten Riesling.


MARKGRAF
VON
BADEN

