

Durbach Chardonnay, VDP.Ortswein

Weingut Markgraf von Baden, Ortenau



| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | fruchtbetont, vielschichtig und kraftvoll |
| Alkohol: | 13,5 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 Weinbaugemeinde Durbach liegt im Anbaugebiet Ortenau, welches rund 2.700ha Rebfläche umfasst. Der vorherrschende Bodentyp ist stark verwitterter Granit und Porphyrit mit vereinzelt Löss- und Lösslehmauflagen. Des Weiteren gibt es relativ hohe Niederschlagsmengen.

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 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.

