

Durbacher Schlossberg Grauburgunder, VDP.Erste Lage

Weingut Markgraf von Baden, Ortenau



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	hocharomatisch, gehaltvoll und mineralisch
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	10°C
Servierempfehlung:	kräftige Fischgerichte, Schweinefilet, Spargel und Schinken
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	56 36 16

Charakteristik

Der Durbacher Schlossberg Grauburgunder begeistert durch seine strohgelbe Farbe mit Goldreflexen. In der Nase ein satter Duft nach Birnen und exotischen Früchten. Der Wein ist hocharomatisch, gehaltvoll und mineralisch.

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

Für die Maischestandzeit des Grauburgunder werden Holzfässer bzw. – Gärbottiche verwendet. Diese Veredelungsmaßnahme sorgt für reine Qualität und Eigenständigkeit der Ersten Lagen.

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 sind nicht nur Entstehungsorte, sondern auch Genusssorte, an denen die badische Weinkultur gelebt wird. Beide liegen in uralten Kulturlandschaften, wo sie prägende Zentren des badischen Weinbaus darstellen.

Die Ersten Lagen liefern erstklassige Weine mit eigenständiger Ausprägung. Aufgrund ihrer hervorragenden Bodenqualität und Südorientierung bieten diese Weinberglagen ausgezeichnete Wachstumsbedingungen. Sie gehören zu den ältesten Weinberglagen, deren Potenzial schon seit Generationen bekannt ist.

