

Durbach Spätburgunder, VDP.Ortswein

Weingut Markgraf von Baden, Baden Bodensee



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtbetont, kraftvoll und geschmeidig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	17 °C
Servierempfehlung:	Lamm, Rind und Salamipizza
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	56 21 00

Charakteristik

Der Durbacher Spätburgunder ist kräftig rubinrot und im Geschmack kraftvoll und fruchtbetont. In der Nase entfaltet sich ein Duft nach roten Beeren und Vanille. Am Gaumen ist er geschmeidig und zeigt feine Gerbstoffe mit einem langen Nachklang.

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

Der Ausbau vom Durbacher Spätburgunder findet in großen Eichenholzfässern statt, während die Maischgärung traditionell stattfindet.

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 Ausdrucksstärke, 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

