

Durbach Weißburgunder, VDP.Ortswein

Weingut Markgraf von Baden, Baden Bodensee



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	spritzig, saftig, angenehme Säure
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	9 °C
Servierempfehlung:	Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	56 23 16

Charakteristik

Als stolzer Botschafter seiner Herkunft überzeugt der Weißburgunder mit feinem Birnenduft, spritzig-frischem Charakter und anregender Säure sowie filigraner, saftiger Frucht.

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 Weissburgunder findet temperaturkontrolliert in Edelstahl tanks statt, während sich der Ausbau in großen Eichelholzfässern 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 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

