

Durbacher Schlossberg Chardonnay, VDP.Erste Lage*Weingut Markgraf von Baden, Baden Bodensee*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	hocharomatisch, gehaltvoll und mineralisch
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	11°C
Servierempfehlung:	kräftige Fischgerichte, Schweinefilet, Spargel und Schinken
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	56 34 00

Charakteristik

Strohgelb. Exotische und nussige Noten. Leichte süßliche Komponenten von Vanille, Banane und feine Eichenholznoten. Sehr kräftig und vollmundig.

Klima/Terroir

Auf südlich geneigten Steillagen mit wertvollen Granitböden wachsen gesunde, vollreife Trauben heran, die im Weingut Markgraf von Baden zum Durbacher Schlossberg Chardonnay aus Erster Lage ausgebaut werden.

Ausbau

Für die Maischevergärung des Chardonnay 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 gekellert. 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 Weinberge wurden von den Gletschern der Eiszeit geformt. Ihre alpine Herkunft verleiht den Weinen Frische und Ausdrucksstärke, der See die Eleganz und Frucht

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



MARKGRAF VON BADEN
WEINGUT

