

Bodensee Weissburgunder, VDP. Gutswein

Weingut Markgraf von Baden, Bodensee



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Zitrusaromen, schlanke Säure
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	9 °C
Servierempfehlung:	leichte Speisen, heller Fisch, Antipasti
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	56 02 17

Charakteristik

Der Bodensee Weißburgunder zeigt sich mit einem kräftigen Gelb mit Goldschimmer. In der Nase entfaltet sich der Wein mit einem Duft nach Mandel, weißen Blüten und Zitronen. Am Gaumen lässt sich eine schlanke Säure spüren, begleitet von schönen Zitrusaromen.

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 Bodensee Weissburgunder findet temperaturkontrolliert in Edelstahltanks statt.

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.

In den Gutsweinen lässt sich die Heimat schmecken und die badische Lebensart klar und ausdrucksstark spüren. Behutsamer Weinbau und sorgfältige Vinifikation lassen die typischen Rebsorten vom Bodensee und aus der Ortenau in ihrer ganzen Frische und Charakteristik erstrahlen: vom fruchtig-eleganten Müller-Thurgau über den feinbeerigen Spätburgunder bis zum eleganten Riesling.

