

## Bodensee Spätburgunder Rosé, VDP. Gutswein

*Weingut Markgraf von Baden, Bodensee*



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, angenehme Würze
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	9 °C
Servierempfehlung:	Gemüse, Salate, Fisch, Blätterteig Speisen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 0,25 Liter
Artikel-Nr.:	56 04 00; 58 56 22

### Charakteristik

Helles Lachsrosé. Bukett von roten Früchten wie Himbeere und Erdbeere. Frisch und fruchtig. Mit angenehmer Würze.

### 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. Mit knapp 40 Prozent ist der Spätburgunder die meist angebaute Rebsorte im Weingut Markgraf von Baden.

### Ausbau

Die Vergärung des Bodensee Spätburgunder Rosé 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.

