

Durbach Spätburgunder, VDP.Ortswein

Weingut Markgraf von Baden, Ortenau



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtbetont, kraftvoll und geschmeidig
Alkohol:	13 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 Weinbaugemeinde Durbach liegt im Anbaugebiet Ortenau, welches rund 2.700ha Rebfläche umfasst. Der vorherrschende Bodentyp ist stark verwitterter Granit und Porphyrit mit vereinzelt Löss- und Lösslehmauflagen. Des Weiteren gibt es relativ hohe Niederschlagsmengen.

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 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.

