

Durbach Grauburgunder, VDP.Ortswein

Weingut Markgraf von Baden, Ortenau



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	spritzig, saftig, angenehme Säure
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	9 °C
Servierempfehlung:	Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	56 22 00

Charakteristik

Als stolzer Botschafter seiner Herkunft überzeugt der Grauburgunder im Glas mit einem hellen leuchtenden Gelb. Duft nach exotischen Früchten mit nussigen Noten. Sehr würzig und kräftig.

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

Die Vergärung des Durbach Grauburgunder findet temperaturkontrolliert in Edelstahltanks statt, während sich der Ausbau in großen Eichenholzfässern 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 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.

