

Durbacher Schloss Staufenberg Sauvignon Blanc, VDP.Erste Lage

Weingut Markgraf von Baden, Ortenau



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, saftig, knackig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	Meeresfrüchte, Salate mit fruchtigen Dressings, Geflügel in Currysahne, Gerichte der libanesischen Küche, Ziegenkäse, frischer Hartkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	56 35 18

Charakteristik

Vielschichtiger Charakter, erinnert an Grapefruit, Kapstachelbeere, überreife Kiwi, weißen Spargel, frische Minze. Am Gaumen sauber, saftig und frisch mit intensivem Geschmack von exotischen Früchten und frischen Kräutern, feine florale Noten im Hintergrund. Aromatisch gute Länge, feine Säure, sehr gute Balance.

Klima/Terroir

Die Weinbaugemeinde Durbach liegt im Anbaugebiet Ortenau, welches rund 2.700ha Rebfläche umfasst. Der vorherrschende Bodentyp ist stark verwitterter Granit und Porphyr mit vereinzelt Löss- und Lösslehmauflagen. Des Weiteren gibt es relativ hohe Niederschlagsmengen.

Ausbau

Schonend von Hand gelesen, werden die Trauben ganz gekeltert. Der Most wird sedimentiert und bei 22° C spontan vergoren. Die Vollhefelagerung dauert mindestens 10 Monate.

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 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 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.

