

2025 Maison Blanc VDP.Gutswein trocken

Weingut Blankenhorn, Schliengen, Markgräflerland



Das Weingut Blankenhorn - Geschichte

Blankenhorn steht für charakterstarke Weine aus dem Markgräflerland

Unser Weingut liegt im Herzen von Schliengen, mitten im Markgräflerland und im Dreiländereck von Deutschland, Frankreich und der Schweiz. Geprägt von den warmen Einflüssen der Burgundischen Pforte und den kühlen Winden der Oberrheinischen Tiefebene entsteht hier ein Terroir, das unseren Weinen ihre klare, unverwechselbare Handschrift verleiht.

Unsere besondere Leidenschaft gilt dem Gutedel – einer traditionsreichen, oft unterschätzten Sorte, die wir vom frischen Gutswein bis zum charakterstarken Lagenwein in unterschiedlichste Stilistiken übersetzen. Daneben finden Burgunder- und Bordeauxsorten bei uns ideale Bedingungen und entwickeln eine elegante, präzise Stilistik, die unsere Region treffend widerspiegelt.

Als VDP-Mitglied seit 1987 und zertifiziert nach Fair'n'Green stehen wir für verantwortungsvollen Weinbau, konsequente Qualität und Weine, die Herkunft und Handwerk spürbar machen.



Rebsorten: Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Gutedel, Riesling, Grauburgunder, Auxerrois,

Weingut Blankenhorn

Terroir

- Lese mit dem Vollernter und Hand in 400 kg Boxen
- Konsequente Vorauswahl im Weinberg
- Böden: Komplexes Bodenmosaik aus Löss, Pararendzina sowie mergel- und karbonathaltigen Jura- und Tertiärformationen, das den Weinen Spannung, salzige Mineralität, präzise Säure und Tiefe verleiht.
- Rebstöcke pro ha: 6.250
- Hanglage: mittel
- Hangausrichtung: Südwest
- Höhe ü.d.M.: 260m
- Ø Alter d. Reben: 10 Jahre



Rebflächen um Schliengen

2025 Maison Blanc VDP.Gutswein trocken

Weingut Blankenhorn, Schliengen, Markgräflerland


BLANKEN
HORN

Besonderheiten des Jahrgangs

Der Austrieb erfolgte 2025 früh, die Reblüte setzte Ende Mai ein. Ein warmes und zunächst trockenes Frühjahr sorgte für eine zügige Entwicklung, stellte insbesondere junge Reben jedoch vor Herausforderungen. Ergiebige Niederschläge im Juli verbesserten die Wasserversorgung, bevor hochsommerliche Temperaturen im August die Reife deutlich beschleunigten. Die Trauben präsentierten sich zu Lesebeginn außergewöhnlich gesund und aromatisch. Die Lese der Sektgrundweine begann bereits Ende August, die Hauptlese folgte Anfang September. Einsetzende Niederschläge erforderten eine zügige und präzise Ernteplanung. So konnten gesunde, ausgewogene reife Trauben mit klarer Aromatik und guter Frische eingebracht werden.

Ausbau

- Ganztraubenlese und Ganztraubenpressung → feine Phenolik, Präzision und Tiefe
- Durchgehend schonende Vinifikation, Fokus auf Frische, Herkunft und Sortentypizität
- Verlängerte natürliche Sedimentation vor der Gärung → saubere Gärführung, klare Frucht und Frische
- Ausbau ausschließlich im Edelstahltank mit temperaturkontrollierter Gärung bei 16–18 °C
- Alkoholische Gärung über 10–20 Tage
- Anschließendes Vollhefelager bis Februar → mehr Struktur, Dichte und Stabilität
- Abstich und Filtration, keine malolaktische Gärung (BSA) zur Bewahrung von Säure und Spannung
- Verschnitt der Chargen im März zum finalen Wein

Analysewerte

Alkohol: 12% - Säure: 6 g/l - Restzucker: 0,9 g/l

Idealer Begleiter zu

Leichte Fischgerichte, Meeresfrüchte, Garnelen und Muscheln – in leicht zubereitet, Salate mit Vinaigrette, Sushi, Ziegenkäse, Gemüsegerichte oder zum Aperitif

Zu vermeiden mit

Sehr cremige Sahneseaucen oder schwere Buttergerichte, stark geräucherte Speisen, kräftige Schmorgerichte, sehr scharfe Chili-lastige Küche

