2024 Istein Pinot Noir VDP.Ortswein 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.



Weingut Blankenhorn

Terroir

- Lese in 12 kg Boxen
- Selektive Handlese mit konsequenter Vorauswahl im Weinberg
- Strenge Traubenselektion
- Böden: Karbonatgestein des Oberjuras (meist Kalkstein und Dolomit) und eine lössreiche Fließerde
- Rebstöcke pro ha: 4.200
- Hanglage: mittel bis steil
- Hangausrichtung: Südwest
- Höhe ü.d.M.: 290m
- Ø Alter d. Reben: 23 Jahre



2024 Istein Pinot Noir VDP.Ortswein trocken

Weingut Blankenhorn, Schliengen, Markgräflerland

BLANKEN HORN

Besonderheiten des Jahrgangs

Die Rebblüte 2024 setzte Ende Mai ein, in einem Frühjahr mit außergewöhnlich hohen Niederschlägen. Die feuchten Bedingungen führten zu erhöhtem Pilzdruck und stellten den Weinberg vor zusätzliche Herausforderungen. Der vergleichsweise trockene Sommer stabilisierte das Traubenwachstum und reduzierte den Krankheitsdruck. Ab September bis in den Oktober hinein erschwerten erneute Niederschläge die Erntebedingungen. Die Lese der Sektgrundweine begann am 9. September, die Hauptlese folgte ab dem 16. September und erforderte aufgrund wiederkehrender Regenphasen eine flexible und präzise Ernteplanung.

Ausbau

- Vorkühlung auf 4 °C zur Bewahrung von Frische und Aromatik
- Doppelte Selektion am Sortiertisch → Entfernung von grünen Beeren und nicht gesundem Lesegut
- Spontane Maischegärung im großen Holzcuve über 10–14 Tage
- Ganztraubenanteil ca. 15 % zur Förderung von Struktur und Finesse
- Rotweinausbau überwiegend über Überschwallen, während der Hauptgärung ergänzend 2× täglich behutsames Stoßen
- Fraktionierte Pressung nach der Gärung, anschließend Absetzen lassen des Weins
- Ausbau in großen Holzfässern (1.200 l) sowie anteilig im Edelstahltank
- Nach knapp einem Jahr Abzug von der Feinhefe und Verschnitt der Partien
- Anschließende Flaschenreife, um Komplexität, Harmonie und Zugänglichkeit weiterzuentwickeln



Analysewerte
Alkohol: 13,5% - Säure: 5,3 g/l - Restzucker: 0,5 g/l

Idealer Begleiter zu
Rosa gebratene Entenbrust, Kalbsfleischgerichte, Poularde mit Kräutern, Schweinefilet mit Pilzen oder heller Sauce, Risotto mit Pilzen, Kabeljau mit Speck, mediterranes Ofengemüse, mittelkräftiger Käse, z.B. Brie de Meaux

Zu vermeiden mit
Wildgerichte, wie z.B. Hirschgulasch, Wildschweinbraten, stark gegrilltes BBQ, sehr kräftige Schmorgerichte, Blauschimmelkäse

19 10

FAIR'N GREEN

WINE in MODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN