2023 Schliengen "Petit Postillon" Réserve de Patron trocken

Weingut Blankenhorn, Schliengen, Markgräflerland

BLANKEN HORN

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, starke Ertragsreduktion
- 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: 4.200
- Hanglage: mittel
- Hangausrichtung: West
- Höhe ü.d.M.: 280m
- Ø Alter d. Reben: 23 Jahre



Weinlese

19 10

FAIR'N GREEN

WINE in MODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

2023 Schliengen "Petit Postillon"
Réserve de Patron trocken

Weingut Blankenhorn, Schliengen, Markgräflerland

BLANKEN HORN

Besonderheiten des Jahrgangs

Rebblüte Anfang Juni bei idealen Temperaturen und genügend Wasser. Bis Juli hatten wir eine sehr trockene Phase. Ende Juli setzte der lang ersehnte Regen ein. Lesebeginn war 28. August für die Sektgrundweine. Da wir immer wieder Niederschläge hatten, musste es bei den Burgundern sehr schnell gehen. Dank einer selektiven und schnellen Handlese bekamen wir alle Trauben gesund in den Keller. Ende der Lese war 5. Oktober.

Ausbau

- Die Trauben wurden nach der Lese vollständig abgebeert.
- Die Maischestandzeit auf der Schale beträgt in der Regel 18–22 Tage, um Farbe, Struktur und Aromatik zu extrahieren.
- Zu Beginn erfolgt eine Kaltmazeration von etwa einer Woche, bevor die spontane Gärung in Betontanks startet. Während der Gärung wird überwiegend überschwallt, während der Hauptgärung wird die Maische zusätzlich zweimal täglich gestoßen, um eine zu starke Gerbstoffextraktion zu vermeiden.
- Nach Abschluss der Gärung wurden die Jungweine fraktioniert gepresst – der Vorlauf wurde vom Presswein getrennt.
- Nach einer kurzen Klärphase wurden die Jungweine in Barriques gefüllt.
- Der Ausbau erfolgte in Bordeaux-Barriques, mit einem Neuholzanteil von rund 50 %, der restliche Anteil stammt aus mehrfach belegten Fässern.
- Nach etwa einem Jahr Reifezeit wurden die Weine aus den Fässern gezogen und verschnitten. Der Postillon stellt dabei eine Selektion der besten Fässer dar.
- Anschließend reifte der Wein weitere sechs Monate im Edelstahltank, bevor er ungefiltert gefüllt wurde.



Analysewerte
Alkohol: 14% - Säure: 5,2 g/l - Restzucker: 0,5 g/l

Idealer Begleiter zu
Rinderfilet, Entrecôte, Lammrücken mit Rosmarinjus, Rehragout, Wildschwein, kräftige Regouts, gereifter Comté, alter Bergkäse sowie gereifter Gouda

Zu vermeiden mit
Leichten Fischgerichten, leichte Salate, zu scharfe Gerichte, stark säurebetonte Gerichte oder Desserts

FAIR'N GREEN

WINE in MODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN