2022 Baden Crémant brut

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.



Rebsorte: Auxerrois, Weißburgunder

Weingut Blankenhorn

Terroir

- Lese in 12 kg Box
- Selektive Handlese mit konsequenter Vorauswahl im Weinberg
- Böden: Komplexes Bodenmosaik aus Löss, Pararendzina sowie mergel- und karbonathaltigen Jura- und Tertiärformationen
- Rebstöcke pro ha: 5.000
- Hanglage: Steil
- Hangausrichtung: Südwest
- Höhe ü.d.M.: 290-340m
- ø Alter der Reben: 31 Jahre



Rebstöcke im Weinberg

19 10

FAIR'N GREEN

WINE in MODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

2022 Baden Crémant brut

Weingut Blankenhorn, Schliengen, Markgräflerland

BLANKEN HORN

Besonderheiten des Jahrgangs

Der Jahrgang war durch ein wechselhaftes Sommerwetter mit überdurchschnittlichen Niederschlägen und moderaten Temperaturen geprägt – ein herausforderndes, aber letztlich sehr lohnendes Weinbaujahr. Dank einer bewussten Ertragsreduzierung konnten die Trauben trotzdem in Ruhe reifen, und die Lese begann Mitte September. Die ausgeglichene Entwicklung führte zu sehr fruchtigen, geradlinigen Weinen mit deutlich ausgeprägtem Sortencharakter.

Ausbau

- Wie in der Champagne, die uns als Vorbild dient, werden alle unsere Sektgrundweine als Ganztraubenpressung gewonnen.
- Während des Ausbaus wird der Crémant nicht geschwefelt. Die einzige Schwefelgabe erfolgt erst beim Degorgieren.
- Beim Pressvorgang wird auf eine präzise Fraktionierung geachtet: Ab einem bestimmten Pressdruck, wenn der Phenolgehalt zu stark ansteigt, wird die Pressung gestoppt bzw. die entsprechende Pressfraktion separat gehalten.
- Dadurch ist der Anteil des Mostes, der tatsächlich für die Versektung verwendet wird, vergleichsweise gering, was zu einer besonders feinen und eleganten Stilistik führt.
- Der Ausbau der Grundweine erfolgt in gebrauchten Tonneaux (600 l), die dem Wein zusätzliche Struktur und Komplexität verleihen.
- Nach der Gärung reifen die Grundweine 10 Monate auf der Vollhefe, bevor sie von der Hefe gezogen und für die Versektung vorbereitet werden.
- Nach der zweiten Gärung auf der Flasche liegt der Baden Crémant Brut 36 Monate auf der Hefe, bevor er degorgiert und in den Verkauf gebracht wird.



Analysewerte
Alkohol: 12% - Säure: 6 g/l - Restzucker: 3,2 g/l

Idealer Begleiter zu
Austern, Krustentiere, Sushi & Sashimi, gebratener Zander, Ceviche, Gemüse in Tempura, Fried Chicken, frittierter Fisch, Spargel mit Hollandaise, Quiche oder Flammkuchen

Zu vermeiden mit
Schwere Schmorgerichte, stark gegrilltes Steak, stark chili-betonte asiatische Küche, sehr süße Desserts, Schokoladendesserts

Auszeichnungen
LagenCup – Gourmet Welt: 92,8 Punkte
HENRIS: 92 Punkte

FAIR'N GREEN

WINE in MODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN