

Badner-Familie

BADNER Riesling Weinschorle



RIESLING-Schorle ist eine Cuvée aus unserem Ortenauer Riesling und frischem, sprudelndem Wasser aus tiefen badischen Quellen.

Produkteigenschaften

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Rebsorte: | Riesling |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | mild |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,33 l |
| Verschlussart: | Drehverschluss |
| Alkoholgehalt: | 5,7 % Vol. |
| Trinktemperatur: | 6-10 C |
| Terroir: | Granitverwitterungsgestein |

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die Weine der Badner-Familie stehen für die Menschen aus unserer Region. Sie sind verwurzelt in der badischen Heimat, und gleichzeitig weltoffen und bereit für neue Ideen – auf jeden Fall jedoch besonders symbadisch. Weine, die mit Stolz zeigen, wo sie herkommen. In unserer Badner-Familie hat es nun Nachwuchs gegeben. Das kleine und feinherbe RIESLING-Schorle hat pünktlich zur Gartenschau 2025 das Licht der Welt erblickt. RIESLING-Schorle ist eine Cuvée aus unserem Riesling, der am Rande des Schwarzwaldes in der Sonne gereift ist, und frischem, sprudelndem Wasser. Im Glas präsentiert sich unser RIESLING-Schorle in strahlendem hellgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase die Prägung nach heimischen Früchten, Zitrus und Bergamotte, unterstützt von floralen und feinen Blütentönen; am Gaumen verleiht der zarte Süße-Eindruck im Zusammenspiel mit einer lebendigen Säure des Rieslings und der perlenden Kohlensäure des Wassers ein prickelnd frisches Geschmackserlebnis.

Rebsorte

Die Rebsorte Riesling ist dafür bekannt, den regionalen Charakter und das Terroir besonders deutlich im Wein auszudrücken. In der Ortenau, der südlichsten Riesling-Region in Deutschland, ist sie die Weißwein-Rebsorte Nr. 1. Auf den hiesigen Granitverwitterungsböden wachsen im milden, aber doch niederschlagsreichen Klima sehr fruchtbetonte Rieslinge mit einer vergleichsweise reifen, ausgewogenen Säure heran.

Weinausbau



Langsame, schonende Gärung des Grundweines im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19°C, Reifung des Jungweines auf der Feinhefe; anschließend als Schorle mit karbonisiertem Wasser versetzt.

