Oberkircher Winzer

Badner-Familie

BADNERBUEB Weißwein Cuvée Qualitätswein

Ein modernes, erstklassiges Genusserlebnis.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	11,0 g/l
Säure:	5,2 g/l
Trinktemperatur:	10-12°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. Tradition und Fortschritt sind in dieser Weinlinie vereint. Das finden wir spannend und diese Spannung findet sich auch in unseren Weinen. Weine, die mit Stolz zeigen, wo sie herkommen. BADNERBUEB ist eine Cuvée aus Grauburgunder und der nachhaltigen Freiburger Rebsorte Souvignier Gris. Ein Wein, der die klassische Burgundertradition Badens mit der modernen, widerstandsfähigen Neuzüchtung Souvignier Gris vereint. Mit seinem charaktervollen Profil und seiner ausgewogenen Persönlichkeit verkörpert dieser Weißwein die Essenz des Badeners: tief in seiner Heimat verwurzelt und dennoch aufgeschlossen für Neues. Vielseitig. Stolz. Lebendig. Spannend.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert sich der BADNERBUEB in leuchtendem Strohgelb; im Bukett reife heimische Fruchtaromen nach Apfel und Birne mit einem Südfrüchte-Touch von Ananas und Banane; am Gaumen viel Frucht und zarter Schmelz, abgerundet mit einer dezenten Süße; vollmundiger Trinkgenuss.

Speiseempfehlung

Vorspeisen, Fisch, Geflügel, leichte Fleischgerichte, Spargel

Rebsorte

Grauburgunder wird seit Jahrhunderten in mehreren europäischen Weinbaugebieten kultiviert. Er ist ein enger Verwandter des Weiß- und des Spätburgunders (nur durch die Farbe der Beerenschale lassen sich diese Geschwister-Sorten unterscheiden!) und wurde international als Pinot Gris oder Pinot Grigio populär. Grauburgunder-Trauben erreichen hohe Zuckergehalte bei milder Säure. Das macht die trocken ausgebauten Weine in Verbindung mit der angenehm-dezenten Sortenaromatik zum idealen Essensbegleiter. Souvignier Gris ist ein interessanter Newcomer unter den nachhaltigen, da widerstandsfähigen Neuzüchtungen und erfreut sich einer zunehmenden Verbreitung und Beliebtheit. Die neue Rebsorte ist vielseitig und bringt vollmundige, fruchtige Weine in Anlehnung an den burgundischen Stil hervor. Gleichzeitig ist sie in der Lage, das Terroir der Lage abzubilden.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19°C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.