



Grauburgunder trocken 2019

Charmant, spritzig frisch mit saftiger Frucht, gelbe Birne, Honigmelone, etwas Karamell, gehaltvoll ohne schwer zu sein

Winzer: Konstanzer

Region: Baden

Rebsorte: Grauburgunder

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu hellen Fleischgerichten, auch zur asiatischen Küche mit viel Gemüse und feiner Schärfe

1.00 l – Bestellnummer n170619

Konstanzer Baden

Das Weinbaugebiet Baden im äußersten Südwesten Deutschlands erstreckt sich über 400 km vom Bodensee bis zur Badischen Bergstraße. Die meisten Rebflächen schmiegen sich in das Rheintal und werden von sehr vielen Sonnenstunden verwöhnt. Als Deutschlands wärmster Ort gilt die Gemeinde Ihringen am Kaiserstuhl. Hier betreiben Horst und Petra Konstanzer seit 1983 Weinbau. Was im Nebenerwerb begann hat sich inzwischen zu einem erfolgreichen Familienbetrieb mit 10 Hektar Rebfläche ausgeweitet. Als vulkanisches Relikt erhebt sich der Kaiserstuhl 557 m über das flache Land des Oberrheingrabens zwischen Freiburg und Colmar. In dem nahezu mediterranen Mikroklima des wärmespeichernden Vulkangesteins fühlen sich nicht nur

Weinreben wohl. Das Biotop mit seinen Trockenmauern ist auch Lebensraum für unzählige wärmeliebende Arten wie die Smaragdeidechse und der Wiedehopf, sogar Kakteen wachsen hier. Es ist uns eine Herzensangelegenheit diese Natur als größtes Gut, auch für die nächsten Generationen zu erhalten, so Horst Konstanzer. Aufgrund des warmen Klimas und der Nähe zu Frankreich dominieren die Burgundersorten am Kaiserstuhl. Im Weingut Konstanzer sind 85% der Rebfläche mit Weiß-, Grau- oder Spätburgunder bestockt. In allen amtlichen Qualitätsstufen erzeugen sie hervorragende Weine zu sehr angemessenen Preisen, die alle die Sonne Badens in sich tragen.