



WEINGUT BURG RAVENSBURG, Baden

Im Jahr 1251 erstmals urkundlich erwähnt, ist das Weingut Burg Ravensburg nicht nur eines der ältesten weltweit, es ist auch für seine historischen Einzellagen bekannt. Diese liegen an südwestlichen bis südöstlichen Hängen und tragen charakteristische Namen wie Riesling HUSARENKAPPE oder KAPELLENBERG, der Burgunder ist als LÖCHLE und der Blaufränkisch als DICKERFRANZ bekannt. Weingutsleiter Claus Burmeister sieht diese jahrhundertlange Bewirtschaftung der Weinberge (34 Hektar) als eine besondere Erfahrung, die verpflichtet. Die Umstellung auf biodynamische Kultivierung erfolgte behutsam, die Lese erfolgt ausschließlich von Hand, nach sorgfältiger Selektion gären die Moste nur mit natürlichen Hefen. Schonendes Pressen und der weitestgehende Verzicht auf Pumpvorgänge sind eine Selbstverständlichkeit. Die Weine bekommen die Zeit, die sie brauchen und zeigen so unmissverständlich ihre Herkunft. Weine von unverwechselbarem Charakter, oft mit langer Reife im Fass und /oder in der Flasche sind ein Geschenk des Visionärs Claus Burmeister an die Freunde hochkarätiger, authentischer Weine.




Riesling GG Husarenkappe 2020

Die Geschichte des Rieslings in Baden beginnt 1782. Damals soll der Freiherr Göler von Ravensburg vom Markgrafen von Baden seine ersten Rieslingreben bekommen haben. Diese Setzlinge brachte er in seiner Husarenkappe wohlbehalten nach Sulzfeld, um sie am Hang seiner Burg anzupflanzen. Damit begründete er nicht nur die badische Rieslingtradition, sondern gab auch der Lage ihren Namen: HUSARENKAPPE. Bis heute wachsen hier auf dem mehr als 200 Millionen Jahre alten Gipskeupergestein Rieslinge von faszinierender Persönlichkeit. Die Weinberge liegen an der Südwestflanke am Fuße der Burg Ravensburg und „schauen“ auf den Ort Sulzfeld. Direkt unterhalb liegt ein aufgegebener Gipsbruch aus dem 18. Jahrhundert. Die Süd-Südwestausgerichtete Lage verbindet in sich verschiedene Mikroklimata. Die sehr warmen, südausgerichteten Terrassenlagen bringen die Reife mit. Für die Spannung im Wein sorgen die kühleren, westausgerichteten Terrassen.



Die von Hand gelesenen Trauben werden ohne Entrappung gequetscht und schonend gepresst, ohne Standzeit geht es in die Gärbehälter. Dort setzt spontan die Gärung mit den natürlichen Hefen ein, der Wein lagert 7 Monate auf der Vollhefe und weitere 4 Monate auf der Feinhefe. Der Ausbau erfolgt zu einem Drittel im Stückfass, zu zwei Drittel im Edelstahl. Im Duft zeigen sich Noten von Akazie und zarte Sponti-Noten, Lakritze und Mirabelle. Mundfüllend startet der Wein mit satter, präziser Mirabellenfrucht, voluminös und stoffig beeindruckt der Körper, ein feines Säurespiel lässt ihn lange haften, komplex und vielschichtig hallt er lange nach.

Weinsorte:	
Trinken bis:	2040
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	