

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 DICKER FRANZ 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.



4 rote Trauben Gault Millau 2025

1251 Blaufränkisch o.J.

Der Name 1251 geht auf die erste urkundliche Erwähnung des Weinguts zurück. Über Jahrhunderte hinweg erzeugten die Kellermeister der Burg außergewöhnliche Weine aus den Trauben der Sulzfelder Weinberge für die adeligen Hausherren und ihre Gäste. Zu jener Zeit wurden die Krüge für Festlichkeiten aus den Fässern des Burgkellers gefüllt. Sofern im Herbst noch halbleere Fässer aus dem letzten Jahrgang vorhanden waren, wurden sie mit den Jungweinen des neuen Weinjahres aufgefüllt. Dieses Vorgehen ähnelt der Solera-Methode beim Sherry und lässt über die Zeit ein jahrgangsunabhängiges, aufregendes Geschmacksprofil entstehen.



Inspiriert von dieser traditionellen Herangehensweise wurde ein Blaufränkisch kreiert, der eine spannende Verbindung zwischen den Jahrgängen und der weinbaulichen Entwicklung der letzten Dekade schafft. Blaufränkisch aus der Spitzen-Lage Dicker Franz der Jahrgänge 2011 bis 2020 wurden so vermählt, dass der Wein gleichzeitig reife wie frische Noten zeigt. So entsteht Spannung und Tiefe, eine aufregende Kombination aus Brombeere und Pflaume, rote Grütze und erdige Noten gesellen sich zu kräuterigen Akzenten. Ein starkes Zeugnis intelligenter Kellerarbeit!

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2035**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	