Aus der Premiumlage
Durbacher Bienengarten




2008er Jahrgang

# 2008
# Klingelberger 1782 trocken – Rarität

Gereift, Mineralisch, Vielschichtig

Der 2008er Klingelberger 1782 ist eine streng limitierte Rarität. Über 18 Jahre reifte er in unserem Weinarchiv unter perfekten Lagerbedingungen. Da nur eine geringe Anzahl dieser archivierten Flaschen verfügbar ist, bietet sich Ihnen eine seltene Gelegenheit, einen außergewöhnlich gereiften Riesling zu genießen.

Unser Flaggschiff, der 1782 Riesling Lagenwein trocken vereint Eleganz, Komplexität und meisterhafte Handwerkskunst in einem außergewöhnlichen Wein. Ein Teil wird spontan vergoren, der andere Teil mit der Oenoferm Bio. In der Nase entfaltet sich eine feine Aromatik von saftigem Pfirsich, reifem Apfel und zarten Zitrusfrüchten, die von subtilen, reduktiven Nuancen und einer dezenten Feuerstein-Note begleitet werden. Am Gaumen zeigt er seine ganze Klasse: eine intensive Fruchtfülle trifft auf eine prägnante, salzige Mineralität, die dem Wein eine beeindruckende Tiefe verleiht. Die vielschichtige Struktur und die enorme Länge im Abgang machen ihn zu einem Riesling von internationalem Format – ein Wein, der Terroir und Tradition auf höchstem Niveau widerspiegelt.

Projekt Klingelberger 1782

Der „Förderverein Klingelberger 1782“ bewahrt das Erbe des ursprünglichen Rieslings, der erstmals 1782 von Markgraf Carl Friedrich von Baden in Durbach angepflanzt wurde. Zwölf Weinbaubetriebe in der Ortenau sind Mitglied des Fördervereins und pflegen den Klingelberger ausschließlich in Steillagen, um seine Ursprünglichkeit und Einzigartigkeit zu erhalten. Strenge Qualitätsrichtlinien und eine jährliche Blindverkostung sichern dabei die hohe Güte. So dürfen die Trauben ausschließlich aus Rebbergen mit mindestens 35% Neigung stammen und mit einem Mindestmostgewicht von 92° Oechsle per Hand gelesen werden. Mit speziellen Flaschenfüllungen unter dem Titel „Klingelberger 1782“ wird diese historische Rebsorte gefeiert und geschützt.

0,75 l, 11,5 % vol.
Enthält Sulfite
Deutscher Prädikatswein

Artikelnummer: 02014-08
Ausbauart: Klassisch
Schwarzwaldweingut Andreas Männle
Restzucker: 7,3 g/l
Gesamtsäure: 7,4 g/l