








Baden QbA

## Schloss Ortenberg Sekt Pinot Brut

### 2021

CHF 19.00

-  75cl
-  12%
-  Baden
-  Pinot Blanc, Pinot Gris
-  Robert Parker: 91
- AN** 7075721

#### Degustationsnotiz

Die Aromen präsentieren sich komplex und animierend. Zitrusfrüchte, reife Birnen, Brioche und feine Hefenoten sind wahrzunehmen. Am Gaumen verführt der Sekt mit einer feinen Perlage und schönen Frische, welcher dem Wein einen animierenden Trinkfluss verleiht.

#### Herstellung

Ein Sekt, hergestellt nach der klassischen Flaschengärmethode, 27 Monate Hefelager.

#### Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

#### Geniessen zu

Wunderbar zu Antipasti in allen Formen – von Oliven über Eingelegtes bis hin zu Vitello Tonnato und Bruschette.

#### Produzent

Majestätisch erhebt sich das Schloss Ortenberg über den sanft geschwungenen Weinbergen der Ortenau. Das über Millionen Jahre geformte Terroir mit seinen kargen Granitböden prägt den unverwechselbaren Charakter der Weine. Hier verbinden sich Mineralität, Eleganz und Ausdruck zu einer einzigartigen Handschrift. Während das warme Klima des Rheintals für Reife und Fülle sorgt, bringen die kühlen Winde aus dem Schwarzwald eine erfrischende Spannung ins Glas. Dieses harmonische Zusammenspiel aus Natur, Mensch und Klima macht das Weingut Schloss Ortenberg zu einem der bedeutendsten Weinbauorte Badens. Seit über 600 Jahren steht das Weingut für kompromisslose Qualität, nachhaltige Bewirtschaftung und echte Handwerkskunst. Unter der Leitung von Geschäftsführer Matthias Wolf und Kellermeister Hanspeter Riefelin entstehen hier Weine, die Tradition und Moderne auf harmonische Weise vereinen. Jeder Jahrgang ist Ausdruck von Leidenschaft, Erfahrung und Respekt gegenüber der Natur. Die Reben wurzeln tief in den Granitverwitterungsböden, welche den Weinen ihre charakteristische Mineralität verleihen. Besonders hervorzuheben ist die Monopollage Ortenberger Andreasberg, die direkt um das Weingut liegt. Mit ihrer südwestlichen Ausrichtung und Höhenlage von 200 bis 300 Metern über Meer bietet sie ideale Bedingungen für feingliedrige, finessenreiche und langlebige Weine. Weinhandwerk ist im Schloss Ortenberg nicht nur Beruf, sondern Berufung. Mit grossem Fingerspitzengefühl, Präzision und Leidenschaft entstehen hier Weine, die badische Finesse mit burgundischem Charme verbinden. Sie sind Botschafter ihrer Herkunft und laden dazu ein, das einzigartige Terroir der Ortenau mit jedem Schluck zu entdecken.



## Schloss Ortenberg Sekt Pinot Brut 2021

### Region

Die Weinberge Baden erstrecken sich vom Bodensee bis nach Tauberfranken und bilden das drittgrösste und südlichste Anbaugebiet Deutschlands. Geschützt durch Schwarzwald, Odenwald und Vogesen herrscht hier ein aussergewöhnlich mildes, sonnenverwöhntes Klima, das beinahe mediterran wirkt und der Rebe optimale Bedingungen bietet.

Die Vielfalt der Böden – von Löss und Muschelkalk über Keuper und Granit bis hin zu Ton- und Kalkmergel – prägt den Charakter der Weine und sorgt für eine beeindruckende stilistische Bandbreite.

Baden gilt als das Burgunderparadies Deutschlands: Mehr als die Hälfte der Rebfläche ist mit Burgundersorten bepflanzt. Vor allem der Spätburgunder nimmt eine herausragende Stellung ein, daneben sind Grauburgunder und Weissburgunder stark vertreten. Ergänzt wird das Sortiment durch regionale Spezialitäten wie Gutedel im Markgräflerland, Riesling in der Ortenau, Auxerrois im Kraichgau oder Schwarriesling in Tauberfranken.

Dank des warmen Klimas und der geologischen Vielfalt entstehen in Baden ausdrucksstarke, facettenreiche und langlebige Weine – von kräftigen Burgundern mit Tiefe und Struktur bis hin zu filigranen Weissweinen mit eleganter Frische.