



# BLANKEN HORN

WEINGUT BLANKENHORN  
WEINKULTUR SEIT 1847

SORGSAMES HANDWERK, INTENSIVER ZEITEINSATZ UND DIE  
SELEKTION NUR DER BESTEN TRAUBEN

Sehr geehrte Damen und Herren

Hier finden Sie Texte und Textbausteine, die Sie für Ihre Berichterstattung verwenden und dabei gern individuell anpassen können.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website ([www.weingut-blankenhorn.de](http://www.weingut-blankenhorn.de)) sowie im Online-Shop ([shop.weingut-blankenhorn.de](http://shop.weingut-blankenhorn.de)) – dort sind etwa unsere Weine einzeln beschrieben. Im Media-Bereich finden Sie zudem unsere Unternehmensbroschüre, die Sie in deutscher oder englischer Version als PDF herunterladen können.

Bei Fragen kontaktieren Sie uns gern unter: [info@gutedel.de](mailto:info@gutedel.de)

## **ZUM WEINGUT (KURZFASSUNG)**

Weingut Blankenhorn befindet sich im Ortskern von Schliengen im Markgräflerland – im Dreiländereck von Deutschland, Frankreich und der Schweiz. Gegründet 1847 von dem Schliengener Winzer Johann Friedrich Blankenhorn, führte Familie Blankenhorn das Weingut fünf Generationen lang. 2014 übernahm Martin Männer, der den Betrieb umfassend und sorgsam restaurierte und neustrukturierte. (ca. 380 Zeichen)

Weingut Blankenhorn pflegt die Markgräfler Rebsorte Gutedel und arbeitet ihr vielschichtiges, oft unterschätztes Potenzial heraus: vom süffigen Gutswein bis zum erstklassigen Lagenwein unverwechselbarer Individualität. Mit derselben Leidenschaft pflegen wir die großen Burgunder- und Bordeauxsorten, die bei uns ideales Terroir vorfinden: Die Reben profitieren vom mild-mediterranen Klima, das durch die Burgundische Pforte zwischen Juragebirge und Vogesen strömt. Böden mit hohem Kalkanteil bringen optimale Weine hervor: komplex, intensiv mineralisch und elegant. Den Falstaff Weinguide 2026 haben unsere Weine „mit ihrer Tiefe und Spannung überzeugt“. (ca. 650 Zeichen)

## **ERGÄNZENDE BAUSTEINE**

Seit der Übernahme von Weingut Blankenhorn durch Martin Männer zeigt das alte Gutshaus wieder seine lange verschüttete, historische Gestalt. In diesem Gutshaus befinden sich die Vinothek, die FRITZ Weinbar sowie großzügige Veranstaltungsräume – Orte der Begegnung, des Weinwissens, der Kultur. (ca. 290 Zeichen)

Die Betriebsgebäude wurden neu und im harmonischen Kontrast zum Gutshaus erstellt. Vorherrschende Baustoffe sind Holz und Beton, die ideal zur Weinbereitung passen. Insgesamt interpretiert das Weingut den Markgräfler Dreiseithof auf zeitgenössische Weise und bildet den Kreislauf der Weinherstellung ab: Von der Traubenannahme zur Kelter und in die Weinkeller, weiter zu Abfüllung und Versand/Verkauf und zu Weinkultur und Genuss. (ca. 430 Zeichen)

## **DER EIGENTÜMER**

Martin Männer wuchs in Bahlingen am Kaiserstuhl auf, studierte Rechtswissenschaften und hat in einer Großkanzlei sowie im Unternehmen seiner Familie gearbeitet, bevor er Blankenhorn übernahm. Studienaufenthalte führten ihn auf renommierte Weingüter in Südtirol und auf Neuseeland.

Den Weinbau kennt Martin seit frühester Kindheit. Bei seinem Onkel, einem Winzer im Nebenerwerb, durfte er helfen: „Der machte seinen eigenen Tischwein“, erinnert sich Martin, „alle Trauben vergoren gemeinsam im großen Holzfass, aus dem dann jeweils ein Krug für den Mittags- oder Abendtisch abgefüllt wurde.“

Auch wenn Martin als Weingutsbesitzer heute einen anderen Ansatz der Weinbereitung pflegt – seine Passion für den Beruf des Winzers stammt aus jenen Jahren: „Es ist ein ganzheitliches Arbeiten, bei dem ich den Wein durch das Jahr hindurch begleite und gestalte.“ (ca. 850 Zeichen)

## **WIE UNSER WEIN ENTSTEHT**

Wein ist ein Naturprodukt, das mit Hilfe sorgsamem Handwerks zu einem großen Getränk ausreift.

Wir bauen so naturnah wie möglich aus: Unsere kleinen, behutsamen Eingriffe haben alle das eine Ziel, das Terroir der Weine zum Ausdruck zu bringen. Der Begriff Terroir umfasst dabei zunächst die Bodenbeschaffenheit der jeweiligen Weinlage mit ihren mikroklimatischen Bedingungen und ihrem Einfluss auf den Geschmack, ebenso auch die geschmackliche Charakteristik der dort wachsenden Reben sowie die klimatischen Bedingungen des jeweiligen Jahrgangs.

Beim An- und Ausbau setzen wir auf seit Jahrhunderten bewährte Prinzipien ebenso wie auf modernste Erkenntnisse. Wir arbeiten umweltbewusst und ressourcenschonend und schließen 2026 die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung ab.

In unseren Rebflächen wachsen Bäumen und Sträucher. Sie spenden Schatten, bringen Abkühlung, beleben das Landschaftsbild. Sie locken Vögel, Insekten und Kleinstlebewesen an, die die Böden auflockern und nährstoffreicher machen. In die Reben integrierte Gemüsebeete sowie begrünten Rebzeilen tragen ebenfalls zu einem vielfältigen, nährstoffreichen Boden bei. Die Begrünung schützt zudem vor Erosion und dem Verlust der wertvollen Humus-Schicht. Die Qualität unserer Böden spiegelt sich in unserem Wein: Sie können sie trinken und schmecken.

Als einer der ersten Weinbaubetriebe in Südbaden nehmen wir an einem wissenschaftlich begleiteten „Vitiforst“-Projekt (Vitis, lat. Reben) teil, das den Einfluss von Bäumen auf Rebflächen analysiert.

Vielfalt bereichert uns und unseren Wein. Gleichzeitig setzen wir auf Konzentration: Wir bauen nur wenige Rebsorten an – denen wir dann unsere ganze Aufmerksamkeit widmen. Beim Rebschnitt entfernen wir zur Optimierung der Qualität bis zu zwei Drittel der Trauben.

Die Arbeiten an den Reben, das Ausbrechen, Ausdünnen, Heften, die Ertragsreduktion und die Lese erfolgen zeitintensiv nahezu ausschließlich von Hand. Unser sorgsames Rebmanagement über das Jahr beugt Erkrankungen wie Pilzbefall so gut es geht vor. Beim Pflanzenschutz setzen wir ausschließlich auf organische Materialien. Jede Fahrt durch die Rebzeilen überlegen wir uns gut, denn Maschinen verdichten den Boden.

Im Keller verzichten wir auf alle mechanischen Eingriffe, die zu Lasten des natureigenen Charakters der Weine gehen. Beim Ausbau unserer Weine differenzieren wir genau: Von Edelstahltank bis zum kleinen Holzfass erhält jede Charge Wein das genau passende Gefäß zur Reifung. Bei der Gärung nutzen wir wann immer möglich die natürlich vorkommenden Hefen. Unser Wein filtrierte von allein. Er bekommt die Zeit, die er braucht, er geht nicht mittels beschleunigender, aber beeinträchtigender Eingriffe vorschnell in den Verkauf.

Bei Abfüllung und Vertrieb achten wir auf um Umwelt und Ressourcen: Für die Etiketten verwenden wir ein edles Papier mit hohem Recyclinganteil. Die früher üblichen Zinnkapseln der Flaschen haben wir durch Wachssiegel ersetzt. Soweit möglich, verwenden wir stark gewichtsreduzierte Flaschen, was sowohl bei Produktion der Flaschen als auch bei ihrem Versand Material, Energie und Kosten einsparen hilft. (ca. 3.120 Zeichen)

## **DIE GEOLOGISCHE VERWANDTSCHAFT UNSERER LAGE SONNENSTÜCK MIT DEN WEINLAGEN AN DER CÔTE D'OR IM BURGUND: ZUR GESCHICHTE UNSERER BÖDEN**

Vor etwa 170 Millionen Jahren gehörten das heutige Markgräflerland, die Schweiz und Teile Frankreichs zur tropisch warmen und kalkübersättigten Flachwasserzone des sogenannten Jurameeres.

In diesem Flachwasser bildeten sich winzige Kügelchen reinsten Kalziumkarbonats (Kalzit); sogenannte Ooide. Sie banden sich in konzentrischen Kreisen an kleinste Partikel, die im Wasser schwebten, durch die Ooide zunehmend an Gewicht gewannen – und allmählich zu Meeresboden sanken. In der weiteren Erdgeschichte wurden die Kügelchen durch überlagerndes Gestein zu einer bis zu 300 Meter dicken Schicht gepresst: die Hauptrogenstein-Formation. Der Name leitet sich von der an Fischeier (Rogen) erinnernden Kügelchen-Struktur ab.

Als sich, gut 130 Millionen Jahre später, die Erdkruste in unserer Region aufwölbte, wobei der Oberrheingraben langsam einbrach und das Schwarzwald-Massiv sich zu heben begann, gelangte Gestein dieser Hauptrogenstein-Formation wieder an die Oberfläche – und mittels Schwerkraft und Erosion von den Schwarzwaldhöhen in tiefer gelegene Regionen. Durch Verwitterung entstanden am Abhang des Schwarzwaldes zum Rheingraben Meter dicke Schichten aus Kalksteinkies, Kalksteingeröll und Kalksandstein mit zwischengeschalteten Mergelschichten – ein ausgesprochen ausgewogener und nährstoffreicher Boden.

Stark ausgeprägt sind diese Schichten etwa in unserer VDP.GROSSE LAGE® Sonnenstück zu finden, was ihre enge geologische Verwandtschaft zu den Böden an der Côte d'Or im Burgund belegt. Diese Böden verdanken ihre Entstehung ebenfalls der Hauptrogenstein-Formation – die man nur am Oberrheingraben sowie Teilen der Schweiz und Frankreichs findet. (ca. 1.675 Zeichen)

Im Folgenden finden Sie Beschreibung der Böden dreier Lagen, die der Mineraloge Wolfgang Binder ([www.petrographic-design.com](http://www.petrographic-design.com)), für uns analysiert hat. Weitere Lagen sind auf unserer Website und in der Broschüre beschrieben.

## **VDP.GROSSE LAGE® SONNENSTÜCK, SCHLIENGEN**

Mit dem Weingesetz von 1971 wurde der Name der hochwertigen Parzelle Schliengener Sonnenstück auf eine Großlage in Schliengen übertragen, in der sich diese Parzelle befindet. Aus Spitze wurde so Breite. Wir produzieren nach wie vor in der Spitze: Im 2,8 Hektar großen Filetstück VDP.GROSSE LAGE® SONNENSTÜCK.

Die Parzelle liegt auf gut 250 Meter Höhe und orientiert sich nach West bis Südwest. Die Steigung beträgt bis zu 20 Prozent. Die Böden sind zum größten Teil (70 Prozent) aus den Kalkschichten des Hauptrogensteins entstanden, dessen Fragmente und Ooide (siehe oben) ihr unverwechselbares Merkmal sind.

Die Verwitterung des Hauptrogenstein-Kalksteinkies, -Kalksteingeröll und Kalksandstein im Weinberg setzt wertvolle Mineralstoffe frei. Sie sind die nicht versiegende Quelle wertvoller Nährstoffe. Hauptbestandteil ist das Mineral Kalzit, untergeordnet finden sich auch die Minerale Quarz und Limonit. Letzteres verleiht dem Boden seine gelblich-braune Farbe.

Aus den zwischengeschalteten Mergelschichten (zu ihrer Entstehung siehe unten bei der Weinlage Ölacken) löst sich Ton, der zusammen mit den verwitternden Kalken den großen Nährstoffreichtums des Bodens begründet. Ton ist zudem ein

exzellenter Wasserspeicher. Immer wieder finden sich auch Fossilbruchstücke vom ehemaligen Meeresgrund. Bei der Betrachtung durch ein Mikroskop lassen sich zum Beispiel die Ooide des Hauptrogensteins und das Bruchstück einer Muschelschale entdecken (siehe Abb. 1).

Der Großteil der Rebflächen in der Einzellage Sonnenstück wird von unserem Weingut bewirtschaftet. Hier steht unter anderem unser über 30 Jahre alter Pinot noir, ebenso Gutedel und Chardonnay. (1.655 Zeichen)

Abb. 1: Kalksteinkonglomerat, Dünnschliff, 40-fach vergrößert, Fotografie Wolfgang Binder. Sie unten.

## **VDP.ERSTE LAGE® ÖLACKER, SCHLIENGEN**

Unsere VDP.ERSTE LAGE® ÖLACKER liegt im Schliengener Hügelland oberhalb der Landstraße nach Bad Bellingen. Es ist ein Westhang in Richtung der Burgundischen Pforte.

Der Boden ist überwiegend von Mergelstein bestimmt, dessen Entstehungsgeschichte eng mit derjenigen der Hauptrogenstein-Formation zusammenhängt: Als sich beim Einbruch des Oberrheingrabens der Schwarzwald anhob, setzte Erosion und Verwitterung große Mengen Ton frei. In tiefer liegende Regionen transportiert, hat er sich dort mit ebenfalls freigewordenem Kalk vermischt und zu Mergelsteinschichten verdichtet. Die Farbe dieser Mergelschichten ist graubeige, manchmal mit einem leichten Grünstich. Ihr Nährstoffgehalt ist ebenso hoch wie ihr Wasserspeichervermögen. Auch im Ölacker finden sich immer wieder fossile Muscheln oder Turmschnecken eingebettet (siehe Abb. 2).

Der geschieferte Kalk mit Lössauflage eignet sich bestens für unseren Spätburgunder und Weißburgunder. (ca. 940 Zeichen)

Abb. 2: Kalkmergelstein, vierfach vergrößert, fossile Turmschnecke am rechten Bildrand, Fotografie Wolfgang Binder. Siehe unten.

## **WEINLAGE MAUERBRÜNNLE, ISTEINER KIRCHBERG**

Die Lage Mauerbrünnle am Isteiner Kirchberg (Efringen-Kirchen) ist in Richtung Süd-Südwest exponiert und weist extreme Hangneigungen bis zu 40% auf, was starke Sonneneinstrahlung und ein mediterranes Mikroklima begünstigt. Maßgeblich prägendes Gestein ist hier cremefarbener, mittelkörniger Kalksandstein.

Höchstwahrscheinlich handelt es sich dabei um ein Gestein, das man traditionell Meeressand nennt. Als vor etwa 30 Millionen Jahren der Oberrheingraben durch ein von Südost hereinströmendes Meer überflutet wurde, brachte es feinste Sande aus weißem Kalk mit, die sich hier ablagerten. Durch den Druck überlagernder Gesteine verdichtete der Meeressand sich allmählich zu Kalksandstein, dessen vollkommen gerundeten, sandkorngroßen Körner sich unter dem Mikroskop gut erkennen lassen (siehe Abb. 3). Bei der Verwitterung bildete sich fruchtbarer Boden, der, erdhistorisch später, mit eingeschwemmten Löss vermischt wurde. Löss ergänzt das Mineralspektrum des Bodens um die wertvolle Komponente Ton. Die relativ neu erworbene und mit Spätburgunder bepflanzte Lage bietet ein etwas „offener“ strukturiertes Terroir, welches das Geschmacksrepertoire unserer Weine um weitere, sehr spannende Noten und Aromen ergänzt. (Ca. 1.215 Zeichen)

Abb. 3: Kalksandstein „Meeressand“, vierfach vergrößert, Fotografie Wolfgang Binder. Siehe unten.







