

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde Weißburgunder trocken
Jahrgang	2025
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Weißburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 6,2 g/l Restsüße: 2,4 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im großen Holzfass (2.400 l)
Trinktemperatur	8° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe strahlendes Gelb mit leicht silbernen Reflexen

Nase reifer Apfel, leichte Würzigkeit und ein Anklang von tropischen Früchten.

Gaumen saftig und vollmundig dabei elegant mit feinen Noten von Zitrusfrüchten. Das Holz ist meisterlich eingebunden und gibt diesem Wein eine kernigen Struktur.

Speise Empfehlung

Seine Struktur und Fruchtigkeit passen bestens zu Gemüsegerichten aber auch einem gebratenem Hähnchen oder aber Fisch steht er wunderbar zur Seite.

Besonderheiten

Der Weißburgunder ist der Geheimtipp des Breisgaus. Hier in der Vorbergzone des Schwarzwalds gewachsen überzeugt er durch besondere Eleganz und Finesse.

