

Weinexpertise

Bezeichnung:	Buchholzer Sonnhalde Grauburgunder trocken
Jahrgang:	2024
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet.
Rebsorte:	Grauburgunder
Analysewerte:	Alkohol: 13,0 % vol Säure: 5,7 g/l Restsüße: 2,5 g/l
Vinifizierung:	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau über 8 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass (2.400 l)
Trinktemperatur:	8° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe helles Gelb mit goldenen Reflexen.

Nase leicht floral mit einer feinen fruchtigen Aromatik von reifen Birnen gepaart mit Hauch von Karamell.

Gaumen erfrischender Auftakt und vollmundige Trauben-Saftigkeit mit leicht zitrischen Noten. Ein eleganter, gut strukturierter Wein. Das meisterlich eingebundene Holz ist kaum als solches spürbar, es ist lediglich verantwortlich für die feste Struktur des Weines. Der lange Abgang ist geprägt von einer leichten Salzigkeit, was Mineralität bedeutet.

Speise Empfehlung:

Gemüsegerichte aber auch wunderbar mit weißem Fleisch und natürlich Fisch zu kombinieren. Seine Frische sorgt dafür, dass Sahnesaucen nicht allzu schwer wirken. Als Grauburgunder spielt er sich nicht in den Vordergrund sondern unterstützt das jeweiligen Gericht.

Besonderheiten:

Der Grauburgunder ist in Baden die wichtigste weiße Rebsorte. Uns gefällt besonders ihre Vielfältigkeit. Ob frisch-fruchtig im Edeltank ausgebaut oder kräftig-würzig im Holzfass – der Grauburgunder macht stets eine gute Figur.

