

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde „Riddele“ Grauburgunder Spätlese trocken – im Eichenfass gereift -
Jahrgang	2021
Lage	Buchholzer Sonnhalde, Gewinn Riddele
Bodenart	Gneisverwitterungsboden mit sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Grauburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 6,2 g/l Restsüße: 1,0 g/l
Vinifizierung	Spontangärung sowie anschließender Ausbau im Tonneau (500 l Eichenfass), 4 Monate Lagerung auf der Feinhefe
Trinktemperatur	9° – 12° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe Helles Goldgelb

Nase Noch ein wenig verhalten, Karamell, nussig, leicht kräutrig, reife Birne

Gaumen erfrischender Auftakt, leicht zitrische Noten, vollmundig, langer animierender Nachhall.

Noch ist dieser Wein als jung zu bezeichnen, aber bereits jetzt ist sein Potential klar zu erkennen.

Speise Empfehlung

Als Grauburgunder besticht er durch seine Vielseitigkeit in der Speisebegleitung. Diese kräftige Spätlese passt zu Fleisch und auch ein gegrilltes Thunfischfilet begleitet sie bestens. Gemüsegerichte erfahren durch diesen Wein eine weitere Dimension, und genießt man ihn für sich macht er nicht weniger Spaß!

Besonderheiten

Dieser Grauburgunder ist einer unserer vier besten Weißweinen aus kleinen Parzellen, die eine separate und eigene Kelter- und Ausbaumethode erfahren. Sie werden spontan, das heißt mit den eigenen Hefen, im Tonneau vergoren. Dies unterstreicht die Typizität von Boden und Rebsorte. Die anschließende Lagerung auf der Feinhefe steuert nicht nur Aromen bei, sie bewirkt auch die Vollmundigkeit. Der Ausbau über weitere 4 Monate im Tonneau gibt Struktur und Langlebigkeit sowie Tiefe und Komplexität.

