

Weinexpertise

Bezeichnung	Gutswein Spätburgunder Weißherbst
Jahrgang	2024
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Blauer Spätburgunder
Analysewerte	Alkohol: 12,0 % vol Säure: 6,0 g/l Restsüße: 21,7 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau imahltank
Trinktemperatur	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe Helles Lachsrot

Nase Feinste Aromen von saftigen Erdbeeren und Himbeeren

Gaumen ein apartes Süße-Säurespiel macht diesen Wein unglaublich saftig. Die zarten Beerennoten wiederholen sich am Gaumen und machen diesen Wein einfach unwiderstehlich. Es darf gern ein Gläschen mehr sein ...

Speise Empfehlung

Dieser Wein schmeckt wunderbar mit Erdbeeren, natürlich am liebsten mit denen aus Buchholz. Versuchen Sie ihn auch einmal zu asiatischen Gerichten, denn seine Frucht balanciert exotische Aromen und mildert die Schärfe. Als Terrassenwein ist er absolut konkurrenzlos.

Besonderheiten

Spätburgunder Weißherbst ist der typische Buchholzer Wein. Weißherbst darf nur aus einer Rebsorte gekeltert werden. Bis 1970 gab es bei uns im Ort nur Wein mit dieser charakteristischen Färbung.

