

Weinexpertise

Bezeichnung:	Buchholzer Sonnhalde „ Riddele “ Weißburgunder trocken – im Eichenfass gereift -
Jahrgang:	2023
Lage:	Buchholzer Sonnhalde, Gewinn Riddele
Bodenart :	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet.
Rebsorte:	Weißburgunder
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 5,0 g/l Restsüße: 0,8 g/l
Vinifizierung:	Spontangärung und anschließender Ausbau im Tonneau (500 l Eichenfass) 6 Monate Lagerung auf der Hefe.
Trinktemperatur:	9° – 12° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe Strahlendes Strohgelb mit goldenen Reflexen

Nase reifer Apfel, Mirabelle und ein wenig Honig sowie dezente Holznoten

Gaumen cremiger aber recht frischer Auftakt mit guter Säure und leichten Zitrusnoten. Feste jedoch elegante Struktur, der lange Abgang ist geprägt von der für den Weißburgunder typischen Mandelnote und spürbarer Mineralität.

Speise Empfehlung:

Sie suchen einen Wein zum gegrillten oder gebratenen Fisch? Der Weißburgunder Riddele wird Sie begeistern. Mit ihm als Begleiter wird das Züricher Geschnetzeltes mit Röstli zum absoluten Highlight.

Besonderheiten:

Dieser Weißburgunder 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 Hefe steuert nicht nur Aromen bei, sie bewirkt auch das angenehme Mundgefühl. Der weitere Ausbau über 4 Monate im Tonneau gibt Struktur und Langlebigkeit sowie Tiefe und Komplexität.

