

Weinexpertise

Bezeichnung	Sexauer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein – Alte Reben - trocken – im Eichenfass gereift -
Jahrgang	2022
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Erd- auflage, dadurch wärmespeichernd
Rebsorte	Blauer Spätburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 4,6 g/l Restsüße: 2,6 g/l
Vinifizierung	Klassische Maischegärung imahltank danach über 12 Monate Ausbau im im großen Holzfass (2.400 l)
Trinktemperatur	17° – 19° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe Rubinrot mit violetten Reflexen

Nase Aromen von dunklen Kirschen und Kirschkonfitüre begrüßen die Nase,
hinzu kommen kräftige Aromen von Tanninen und Holz

Gaumen Elegant und kraftvoll entfaltet sich dieser Spätburgunder auf der
Zunge. Intensive Kirscharomen füllen den Gaumen aus und lassen einen
saftigen Rotwein mit schmeckbarem Grip auf der Zunge erklingen. Gut
ausbalancierte, spürbare Tanninen mit ergänzender Holzstruktur geben Länge
und wärmenden Rotweincharakter.

Speise Empfehlung

Seine Eleganz macht diesen Wein zu einem guten Partner für feine
Wildgerichte mit kross gebratene Steaks. Klassiker wie Boeuf Bourguignon
aber auch ein Hasenbraten schmecken wunderbar zu unseren „Alten Reben“.

Besonderheiten

Die Trauben für diesen Spätburgunder stammen aus über 20 Jahre alten
Rebanlagen. Sie wurzeln daher besonders tief, was in trockenen Jahren sehr
vorteilhaft ist. Nur noch wenige Trauben wachsen an diesen Rebstöcken, die
Beeren sind klein und ergeben so einen konzentrierten Wein.

