

Weinexpertise

Bezeichnung:	Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein Spätlese
Jahrgang:	2018
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, daher sehr heiß und wärmespeichernd.
Rebsorte:	Blauer Spätburgunder
Analyse:	Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 5,3 g/l Restsüße: 17,8 g/l
Trinktemperatur:	15° - 17° Celsius

Eigenschaften:

In der Farbe dunkel leuchtendes rubinrot mit violetten Schattierungen.

Im Geruch sehr vielschichtige Aromen mit viel Burgunderart. Begleitet von Kirsch- und Brombeerdüften erinnert diese milde Spätlese an eingelegte Rumfrüchte.

Geschmacklich besticht unsere milde Spätlese vor allem durch ihre Beerigkeit. Durch den Ausbau im Edelstahltank entfalten sich saftige Aromen von Schwarzkirsche, Johannisbeere und Brombeere zu einem lebendigen und harmonischen Rotwein mit dichter Fülle.

Empfehlungen:

Im Zusammenspiel von Speise und Wein passt dieser Spätburgunder zu kräftigen Fleischgerichten mit süßlichen oder fruchtigen Soßen. Auch zu kleinen Köstlichkeiten wie Pflaumen im Speckmantel macht unsere Spätlese eine gute Figur.

Besonderheiten:

2018 war ein von besonders vielen Sonnenstunden geprägtes Jahr. Die Rotweine aus diesem Jahrgang zeichnen sich durch besondere Intensität und Farbtiefe aus.

