

Weinexpertise

Bezeichnung:	Buchholzer Sonnhalde Weißburgunder Spätlese trocken
Jahrgang:	2020
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, daher sehr heiß und wärmespeichernd.
Rebsorte:	Weißburgunder
Analyse:	Alkohol: 14,5 % vol. Säure: 5,7 g/l Restsüße: 3,4 g/l
Vinifizierung:	Maischestandzeit über Nacht; Vergärung und Lagerung im Edeltank.
Trinktemperatur:	6° - 8° Celsius

Eigenschaften:

In der Farbe ein intensiv leuchtendes Gelb.

Im Geruch zarte Geruchsaromen, die an saftige, reife Birnen erinnern. Dazu kommen dichte, nussig-mandelige Burgunderaromen, die zum dichten Geschmacksbild hinführen.

Im Gaumen präsentiert sich unsere trockene Spätlese komplex mit überwältigender Weißburgundertypizität. Ein voller Wein, straff und mineralisch, dabei sehr elegant. Ein Weißburgunder, wie wir ihn uns wünschen.

Empfehlungen:

Diese kräftige Spätlese ist ein fantastischer Speisenbegleiter. Er umspielt helles Fleisch - gerne kräftig gewürzt - mit Gemüse oder Salaten. Seine Ausgewogenheit macht ihn auch pur zu einem Genuss.

Besonderheiten:

Der Weißburgunder ist der Geheimtipp des Breisgaus. An der Vorbergzone des Schwarzwalds gewachsen, präsentiert er sich sehr finessenreich.

