

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde Weißburgunder Spätlese trocken
Jahrgang	2021
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Weißburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13,0 % vol Säure: 6,3 g/l Restsüße: 4,1 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im großen Holzfass (2.400 l)
Trinktemperatur	8° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe strahlendes Gelb mit leicht grünen Reflexen

Nase reifer Apfel leichte Würzigkeit, ein Anklang von tropische Früchte gesellt gefolgt von der für Burgunder so charakteristischen Mandelnote.

Gaumen saftig und vollmundig dabei elegant mit feinen Noten von Zitrusfrüchten. Das Holz ist meisterlich eingebunden und gibt diesem Wein eine kernigen Struktur. Der Nachhall ist geprägt von einer belebenden Frische.

Speise Empfehlung

Seine Struktur und Fruchtigkeit passen bestens zu Gemüsegerichten aber auch einem gebratenem Hähnchen oder aber Fisch steht er wunderbar zur Seite.

Besonderheiten

Der Weißburgunder ist der Geheimtipp des Breisgaus. Hier in der Vorbergzone des Schwarzwalds gewachsen überzeugt er durch besondere Eleganz und Finesse.

