

Weinexpertise

Bezeichnung:	Buchholzer Sonnhalde „Riddele“ Grauburgunder Spätlese trocken - im Eichenfass gereift -
Jahrgang:	2018
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, daher sehr heiß und wärmespeichernd.
Rebsorte:	Ruländer/Grauburgunder
Analyse:	Alkohol: 14,5% vol. Säure: 6,2 g/l Restsüße: 4,3 g/l
Vinifizierung:	Spontane Gärung und anschließende Lagerung im 500l-Eichenholzfass.
Trinktemperatur:	9° - 11° Celsius

Eigenschaften:

In der Farbe ein blasses Orange.

Die Nase ist sehr komplex gehalten. Die Anklänge von reifer Honigmelone, Banane und Mandeltönen werden von einem herrlichen Röstton und etwas Vanillewürze unterstützt.

Die ersten Schlucke sind von einer mineralischen Kargheit und enormen Zug geprägt. Mit etwas Zeit im Glas entwickelt der Wein Frucht und wird dichter und cremiger, ohne jedoch seine unglaubliche Frische zu verlieren. Ein großer Wein, der erst mit der Reife sein ganzes Potential zeigen wird!

Empfehlungen:

In der Essensbegleitung passt dieser Wein zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten mit kräftig angerichteten Beilagen. Zu den Röstaromen passen auch sehr gut asiatisch süß-scharf angerichtete Speisen.

Besonderheiten:

Der Grauburgunder ist neben dem Spätburgunder die wichtigste badische Burgundersorte. Der Ausbau im kleinen Eichenfass, dem Tonneau, veredelt diese hochwertige Spätlese-Qualität.

