

## Weinexpertise

<b>Bezeichnung</b>	Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein – Alte Reben - Qualitätswein trocken – im Eichenfass gereift -
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Bodenart</b>	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Boden- auflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
<b>Rebsorte</b>	Blauer Spätburgunder
<b>Analysewerte</b>	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 5,4 g/l Restsüße: 2,5 g/l
<b>Vinifizierung</b>	Klassische Maischegärung imahltank danach über 12 Monate Ausbau im im großen Holzfass (2.500 l)
<b>Trinktemperatur</b>	16 ° – 18 ° Celsius

### Verkostungsnotiz

Farbe Rubinrot

Nase fruchtig elegant, Sauerkirsch-Aromen und ein zarter Hauch von dunkler Schokolade

Gaumen ein wirklich eleganter Wein, mit fein geschliffenem Tanningerüst. Säure und Alkohol sind perfekt balanciert und geben diesem Wein eine angenehme Frische. Der Abgang ist lang und erinnert nochmals an die dunkle Sauerkirsche

Vorsicht! Dieser Wein lädt dazu ein, mehr als nur ein Glas zu trinken

### Speise Empfehlung

Seine Eleganz macht diesen Wein zu einem guten Partner für feine Wildgerichte mit nicht allzu kräftigen Saucen. 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.

