

Weinexpertise

Bezeichnung:	Buchholzer Sonnhalde „Rebhäusle“ Spätburgunder Rotwein Auslese trocken -im Barrique gereift-
Jahrgang:	2018
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit sehr geringer Erdaufgabe, daher sehr heiß und wärmespeichernd.
Rebsorte:	Blauer Spätburgunder
Analyse:	Alkohol: 15,0 % vol. Säure: 5,7 g/l Restsüße: 1,4 g/l
Vinifizierung:	Schonende, sehr selektive Handlese. Klassische Maischegärung, danach zur Lagerung ca. 16 Monate in neue Barriques gelegt.
Trinktemperatur:	16° - 18° Celsius

Eigenschaften:

Farblich präsentiert sich diese trockene Auslese in einem satten Rot.

Im Geruch offenbart sich ein Spätburgunder Rotwein par excellence: Erinnerungen an Kirsche, Holunderbeere und Dörrzwetschgeversmelzen mit feinen Röstaromen zu einem sehr intensiven Aromenspiel.

Geschmacklich präsentiert sich unser Rotwein unglaublich dicht und komplex. Trotz seines jugendlichen Alters sind die kräftigen Gerbstoffe schon weich und hervorragend in den Wein eingebunden. Die Komplexität des Weines verschafft ihm einen lang anhaltenden Abgang.

Empfehlungen:

Im Zusammenspiel von Speise und Wein passt dieser Spätburgunder hervorragend zu kräftigen Wildgerichten mit würzigen Saucen oder, ganz klassisch, zu einem gut abgeschmeckten „Boeuf bourguignon“

Besonderheiten:

Die Trauben für diesen Rotwein haben wir mit 110° Oechsle gelesen. Sie stammen aus dem Gewann „Wachtbühl“, einer Rebparzelle im Buchholzer Reberg, die mit ihrem Gneisverwitterungsboden optimale Voraussetzungen für einen Lagerfähigen Rotwein bietet. Nach der klassischen Maischegärung kam der Rotwein für über 16 Monate in Barriquefässer, aus denen er im Sommer 2020 auf die Flasche gezogen wurde.

