

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde Grauburgunder trocken
Jahrgang	2022
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Grauburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 5,5 g/l Restsüße: 5,2 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau über 8 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass (2.400 l)
Trinktemperatur	8° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe helles Gelb mit goldenen Reflexen

Nase leicht floral mit einer feinen fruchtigen Aromatik von reifen Birnen gepaart mit Hauch von Karamell.

Gaumen erfrischender Auftakt und vollmundige Trauben-Saftigkeit mit leicht zitrischen Noten. Ein eleganter, gut strukturierter Wein. Das meisterlich eingebundene Holz ist kaum als solches spürbar, es ist lediglich verantwortlich für die feste Struktur des Weines. Der lange Abgang ist geprägt von einer leichten Salzigkeit, was Mineralität bedeutet.

Speise Empfehlung

Gemüsegerichte aber auch wunderbar mit weißem Fleisch und natürlich Fisch zu kombinieren. Seine Frische sorgt dafür, dass Sahnesaucen nicht allzu schwer wirken. Als Grauburgunder spielt er sich nicht in den Vordergrund sondern unterstützt das jeweiligen Gericht.

Besonderheiten

Der Grauburgunder ist in Baden die wichtigste weiße Rebsorte. Uns gefällt besonders ihre Vielfältigkeit. Ob frisch-fruchtig im Edeltank ausgebaut oder kräftig-würzig im Holzfass – der Grauburgunder macht stets eine gute Figur.

