

## Weinexpertise

Bezeichnung:	Buchholzer Sonnhalde Cuvée Cabernet Qualitätswein trocken
Jahrgang:	2015
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit sehr geringer Erdauflage, daher sehr heiß und wärmespeichernd.
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon & Cabernet Cubin
Analyse:	Alkohol: 14,0 % vol. Säure: 5,5 g/l Restsüße: 0,8 g/l
Vinifizierung:	Klassische Maischegärung; anschließend lange Lagerung in gebrauchten Barriquefässern.
Trinktemperatur:	16° - 18° Celsius

### Eigenschaften:

In der Farbe dichtes, dunkles violettrot.

Im Geruch Aromen von Pfeffer und Paprika, schwarzer Johannisbeere und vollreifen Holunderbeeren, ergänzt von würzigen Aromen, die an Nelke und Koriander erinnern. Später kommen noch Nuancen von Leder und dezenten Holzaromen dazu.

Auf der Zunge verbindet sich die Frucht mit der Würzigkeit, pfeffrige Aromen umschließen die Frucht und klingen lange nach. Ein sehr kräftiger Wein mit deutlich schmeckbaren Tanninen.

### Empfehlungen:

Im Zusammenspiel von Speise und Wein passt dieser Rotwein hervorragend zu würzigen Fleisch- und Wildgerichten. Genießer trinken ihn auch gerne pur; ein ausgezeichneter Begleiter an Herbstabenden.

### Besonderheiten:

Baden ist Burgunderland, und natürlich steht auch bei uns der blaue Spätburgunder an erster Stelle. Trotzdem wollten wir eine Alternative zum Burgunder und so beschlossen wir Anfang der 2000er-Jahre, verschiedene Cabernetsorten zu pflanzen - als kräftige Alternative zum Spätburgunder Rotwein.

Dieses Cuvée reifte erst über 13 Monate in kleinen, gebrauchten Eichenholzgefässern, danach nochmal mehr als zwei Jahre auf der Flasche.

