

## Weinexpertise

<b>Bezeichnung</b>	Buchholzer Sonnhalde Rebhäusle Spätburgunder Auslese trocken – im Barrique gereift -
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Bodenart</b>	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
<b>Rebsorte</b>	Blauer Spätburgunder
<b>Analysewerte</b>	Alkohol: 15,0 % vol Säure: 5,7 g/l Restsüße: 1,4 g/l
<b>Vinifizierung</b>	Klassische Maischegärung und anschließender Ausbau über 16 Monate in neuen Barriques (225l)
<b>Trinktemperatur</b>	16 ° – 18 ° Celsius

### Verkostungsnotiz

Farbe Dunkles Rubinrot

Nase vielschichtig: zunächst Aromen von Sauerkirschen, Holunder- und Brombeeren, im Hintergrund feine balsamische Noten und ein Hauch von Marzipan

Gaumen eine schöne Balance von Kraft und Eleganz, es wiederholen sich die dunklen Beerenfrüchte, untermauert von spürbarem, aber meisterlich eingebundenem Tannin. Der Abgang ist lang und komplex, ein Hauch von dunkler Schokolade spielt hier mit.

### Speise Empfehlung

Dies ist ein großer Wein, der vielfältige, kräftige Fleischgerichte perfekt begleiten kann: vom herzhaften Rinderbraten über Rehrücken bis hin zum gegrillten T-Bone Steak. Er gehört in die Liga der sogenannten „Vino di Meditazione“, Weine die man für sich genießt, um beispielsweise einen kalten Wintertag ausklingen zu lassen.

### Besonderheiten

Dieser Wein hat die Qualitätsstufe Auslese und wurde daher mit 110° gelesen; per Hand und streng selektioniert. Die Trauben kommen ausschließlich von der kleinen Parzelle Rebhäusle, eine der besten in der Buchholzer Sonnhalde.

