

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein halbtrocken
Jahrgang	2022
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Blauer Spätburgunder
Analysewerte	Alkohol: 12,5 % vol Säure: 5,2 g/l Restsüße: 21,8 g/l
Vinifizierung	Klassische Maischegärung und weiterer Ausbau im Stahltank
Trinktemperatur	15° – 17° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe Rubinrot mit dunklen Reflexen

Nase klare Fruchtnote von reifer Kirsche und Brombeere

Gaumen vollmundig, die feine Fruchtsüße ist gut ausbalanciert, weiche Gerbstoffe begleiten den langen Nachhall

Speise Empfehlung

Für die Liebhaber der halbtrockenen Roten ist er der perfekte Begleiter zu allen Wildgerichten mit kräftigen Saucen, seine Fruchtigkeit harmoniert besonders gut mit Rotkraut. Ansonsten probieren Sie ihn einmal zu scharfen Speisen, denn die feine Süße dieses Weines mildert die Schärfe.

Haben sie Lust auf Wein und Schokolade? Dann genießen Sie ihn zu Bitterschokolade, Brownies oder Desserts aus dunkler Schokolade.

Besonderheiten

Die Trauben für diesen Spätburgunder stammen von den steilen Lagen der Buchholzer Sonnhalde, wo die Rebstöcke tief im Urgestein verwurzelt stehen.

