

Weinexpertise

Bezeichnung:	Spätburgunder Weißherbst Kabinett
Jahrgang:	2020
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufklage, daher sehr heiß und wärmespeichernd.
Rebsorte:	Blauer Spätburgunder
Analyse:	Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 6,0 g/l Restsüße: 18,5 g/l
Vinifizierung:	Vinifizierung und Lagerung im Edelstahltank.
Trinktemperatur:	6° - 8° Celsius

Eigenschaften:

In der Farbe leuchtend helles Lachsrot mit silbernen Reflexen.

Im Geruch ist dieser geschmeidige Spätburgunder Weißherbst geprägt von feinen Himbeer- und Erdbeeraromen kombiniert mit zarter Burgunderaromatik.

Geschmacklich präsentiert er sich anregend frisch mit lebendiger Säure. Feine Süße begleitet diesen Wein und unterstützt seine Fruchtigkeit. Ein überaus saftiger Wein, der bei jedem Schluck Lust auf mehr macht.

Empfehlungen:

Dieser Wein schmeckt wunderbar mit Buchholzer Erdbeeren. Eisgekühlt eignet er sich optimal als „Terassenwein“. Er passt auch wunderbar zu leichten Gerichten mit süßlichen Fruchtkomponenten.

Besonderheiten:

Spätburgunder Weißherbst ist der typische Buchholzer Wein. Bis 1970 gab es in Buchholz nur Wein mit dieser charakteristischen Färbung.

