

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein trocken
Jahrgang	2022
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Blauer Spätburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 5,0 g/l Restsüße: 4,4 g/l
Vinifizierung	Klassische Maischegärung und weiterer Ausbau im Stahltank
Trinktemperatur	16 ° – 18 ° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe kräftiges Rubinrot

Nase dunkle Beerenfrucht, ein kleiner Hauch von Bitter-Schokolade sowie anklänge von reifer Kirsche.

Gaumen wunderbar saftiger Auftakt, es wiederholen sich die Beerenaromen. Geschliffene Tannine geben dieser Spätlese eine gute Struktur. Der Abgang ist lang und von dunkler Beerenfrucht und Zartbitterschokolade geprägt.

Speise Empfehlung

Der Klassiker zum Spätburgunder ist natürlich Wild, genießen Sie diesen Wein jedoch einmal zu einem schönen, saftigen Steak. Der gebratene Truthahn wäre eine weitere Alternative. Wer kein Fleisch mag, trinkt ihn zur Pilzlasagne.

Besonderheiten

Die Trauben für diesen Spätburgunder stammen aus den besten Lagen der Buchholzer Sonnhalde. Seine langen Wurzeln nehmen hier besonders viele Nährstoffe auf, was dem Wein eine besondere Tiefe beschert.

