

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde „Reichenbächle“ Riesling Spätlese trocken
Jahrgang	2019
Lage	Buchholzer Sonnhalde / Parzelle Reichenbächle
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Riesling
Analysewerte	Alkohol: 13,0 % vol Säure: 7,4 g/l Restsüße: 7,2 g/l
Vinifizierung	Spontangärung sowie anschließender Ausbau jeweils zum Teil imahltank zum Teil im 500 l Tonneau
Trinktemperatur	7° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe Strohgelb mit grün-goldenen Reflexen

Nase floral, Akazienblüte, Zitronenzeste, ganz leichte Kräuternoten, sich langsam entwickelnde typischen Rieslingnoten von gelbem Steinobst

Gaumen frischer Auftakt, die Zitrusaromen wiederholen sich, der Körper ist schlank aber fest und weist eine gute Struktur auf. Im langen Abgang ist eine leichte Salzigkeit zu spüren, ein Indiz für die Mineralität.

Speise Empfehlung

Er begleitet gegrillten Fisch sowie helles Fleisch hervorragend und auch Delikatessen wie Jakobsmuscheln oder Austern (roh oder aber überbacken) kommen in seiner Gesellschaft zur vollen Geltung. Wer es bodenständig mag genießt ihn zur Pfälzer Leberwurst auf frischem Brot.

Besonderheiten

Die Trauben für diese besondere Spätlese reiften bis Mitte Oktober in unserer besten Rieslinglage, dem „Reichenbächle“. Der Ausbau im Tonneau machte diesen Riesling außerordentlich vielschichtig und nuancenreich.

