

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken
Jahrgang	2021
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Analysewerte	Alkohol: 12,5 % vol Säure: 7,2 g/l Restsüße: 2,3 g/l
Vinifizierung	Maischestandzeit über Nacht, gefolgt von alkoholischer Gärung und anschließendem Ausbau im Stahltank
Trinktemperatur	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe helles Gelb, blass grünliche Reflexe

Nase feinstes Aromenspiel: Stachelbeere, Kräuter und ein Hauch von grüner Paprika

Gaumen erfrischender Auftakt, Zitronenzeste, filigrane Eleganz und schlank aber mit erfreulich langem Nachhall

Speise Empfehlung

Seine anregende Art macht ihn zu einem beliebten Aperitif. Eine sehr interessante Kombination ist grüner Spargel und Sauvignon Blanc, ansonsten passt er zu leichten Vorspeisen oder aber Frutti di Mare sowie zu frischem Ziegenkäse.

Besonderheiten

Der ursprünglich aus Frankreich stammende Sauvignon Blanc wird weltweit angebaut und das in unterschiedlichsten Stilarten. In Baden ist er zwar schon seit 1830 beheimatet, allerdings sind die Rebflächen immer noch sehr klein. 2003 haben wir Sauvignon Blanc gepflanzt und inzwischen hat er eine stets wachsende Fangemeinde unter unseren Kunden.

