

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde „Riddele“ Weißburgunder Reserve trocken – im Eichenfass gereift -
Jahrgang	2021
Lage	Buchholzer Sonnhalde, Gewinn Riddele
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet.
Rebsorte	Weißburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 6,5 g/l Restsüße: 1,3 g/l
Vinifizierung	Spontangärung und anschließender Ausbau im Tonneau (500 l Eichenfass) 6 Monate Lagerung auf der Hefe
Trinktemperatur	9° – 12° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe Strahlendes Strohgelb mit goldenen Reflexen

Nase reifer Apfel, Mirabelle und ein wenig Honig sowie dezente Holznoten

Gaumen cremiger aber recht frischer Auftakt mit guter Säure und leichten Zitrusnoten. Feste jedoch elegante Struktur, der lange Abgang ist geprägt von der für den Weißburgunder typischen Mandelnote und spürbarer Mineralität.

Speise Empfehlung

Sie suchen einen Wein zum gegrillten oder gebratenen Fisch? Der Weißburgunder Riddele wird Sie begeistern. Mit ihm als Begleiter wird das Züricher Geschnetzeltes mit Röstli zum absoluten Highlight.

Besonderheiten

Dieser Weißburgunder ist einer unserer vier besten Weißweine aus kleinen Parzellen, die eine separate und eigene Kelter- und Ausbaumethode erfahren. Sie werden spontan, das heißt mit den eigenen Hefen, im Tonneau vergoren. Dies unterstreicht die Typizität von Boden und Rebsorte. Die anschließende Lagerung auf der Hefe steuert nicht nur Aromen bei, sie bewirkt auch das angenehme Mundgefühl. Der weitere Ausbau über 4 Monate im Tonneau gibt Struktur und Langlebigkeit sowie Tiefe und Komplexität.

