

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde Riesling Kabinett
Jahrgang	2021
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Riesling
Analysewerte	Alkohol: 11,0 % vol Säure: 7,2 g/l Restsüße: 16,9 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank
Trinktemperatur	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe helles Strohgelb

Nase weiße Blüten, Fruchtnoten vom weißem Pfirsich

Gaumen erfrischender Auftakt, verspielte, traubige Fruchtsüße und rassige Rieslingsäure sind in schöner Harmonie. Der lange Abgang ist von einer feinen Mineralität geprägt.

Speise Empfehlung

Ein halbtrockener Riesling passt wunderbar zur geräuchertem Fisch: Forelle, Stremellachs oder Makrele. Die Frucht passt zu den Räuchernoten, seine feine Säure balanciert den Fettgehalt aus und macht diese Speisen so bekömmlicher. Ansonsten, einfach aufmachen und in vollen Zügen genießen!

Besonderheiten

Riesling ist zwar DIE deutsche Rebsorte, in Baden aber eher ein Nischenprodukt. Unsere Rieslinge gedeihen auf felsigen Gneisverwitterungsböden in Sexau. Riesling schätzt die trockene mineralische Beschaffenheit dieses Bodens. Er wurzelt dort sehr tief und nimmt so verschiedene Substanzen auf, welche er an die Traube und somit an den Wein weitergibt.

