

Weinexpertise

Bezeichnung	Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder trocken - im Barrique gereift
Jahrgang	2020
Lage	Buchholzer Sonnhalde
Bodenart	Gneisverwitterungsboden mit sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Blauer Spätburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 5,8 g/l Restsüße: 1,0 g/l
Vinifizierung	Klassische Maischegärung und anschließender Ausbau über 15 Monate in neuen und gebrauchten Barriques.
Trinktemperatur	16° – 18° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe intensives Granatrot

Nase komplexe Nase geprägt von zunächst fruchtigen Sauerkirscharomen, es folgen kräutrige Noten, wie frisches Heu, ein wenig Lakritz und schließlich dunkle Schokolade

Gaumen: dicht und vollmundig zeigt der Wein eine angenehme Balance von frischer Säure und geschmeidigen Tanninen, der Abgang ist wunderbar lang.

Speise Empfehlung

Ein beliebter Begleiter zu Wild und deftigen Fleischgerichten wie Braten, Gulasch & Co mit gehaltvollen Saucen. Probieren Sie ihn aber auch gern einmal zu luftgetrocknetem Schinken und natürlich zu ganz dunkler Schokolade.

Besonderheiten

Die Trauben für diesen Wein entstammen den besten Parzellen der Buchholzer Sonnhalde und wurden während der Handlese strengstens selektioniert. Und es gibt weitere Besonderheiten. Ein Teil der entrappten Stiele wird mit vergoren und die Maische von Hand unter gestoßen. Mit dieser sehr schonenden Methode werden die Tannine sehr weich, was zu einem angenehmen Mundgefühl führt. Um alle Aromen zu erhalten, wurde er unfiltriert abgefüllt. Das machen wir nur mit unseren allerbesten Weinen.

