

Weinexpertise

Bezeichnung	Sexauer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein – Alte Reben- Qualitätswein trocken – im Eichenfass gereift-
Jahrgang	2021
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Erd- auflage, dadurch wärmespeichernd
Rebsorte	Blauer Spätburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 5,6 g/l Restsüße: 3,2 g/l
Vinifizierung	Klassische Maischegärung im Stahltank danach über 12 Monate Ausbau im im großen Holzfass (2.400 l)
Trinktemperatur	17° – 19° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe Rubinrot mit violetten Reflexen

Nase Aromen von dunklen Kirschen und Kirschkonfitüre begrüßen die Nase, hinzu kommen kräftige Aromen von Tanninen und Holz

Gaumen Elegant und kraftvoll entfaltet sich dieser Spätburgunder auf der Zunge. Intensive Kirscharomen füllen den Gaumen aus und lassen einen saftigen Rotwein mit schmeckbarem Grip auf der Zunge erklingen. Gut ausbalancierte, spürbare Tanninen mit ergänzender Holzstruktur geben Länge und wärmenden Rotweincharakter.

Speise Empfehlung

Seine Eleganz macht diesen Wein zu einem guten Partner für feine Wildgerichte mit kross gebratene Steaks. Klassiker wie Boeuf Bourguignon aber auch ein Hasenbraten schmecken wunderbar zu unseren „Alten Reben“.

Besonderheiten

Die Trauben für diesen Spätburgunder stammen aus über 20 Jahre alten Rebanlagen. Sie wurzeln daher besonders tief, was in trockenen Jahren sehr vorteilhaft ist. Nur noch wenige Trauben wachsen an diesen Rebstöcken, die Beeren sind klein und ergeben so einen konzentrierten Wein.

