

## Weinexpertise

Bezeichnung:	Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken
Jahrgang:	2018
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, daher sehr heiß und wärmespeichernd.
Rebsorte:	Blauer Spätburgunder
Analyse:	Alkohol: 14,0 % vol. Säure: 5,4 g/l Restsüße: 4,1 g/l
Vinifizierung:	Klassische Maischegärung, anschließende Vinifizierung und Lagerung im Edelstahltank.
Trinktemperatur:	15° - 17° Celsius

### Eigenschaften:

In der Farbe dunkel leuchtendes rubinrot mit violetten Schattierungen.

Im Geruch sehr vielschichtige Aromen mit viel Burgunderart. Begleitet von Kirsch- und Brombeerdüften erinnert diese trockene Spätlese an eingelegte Rumfrüchte.

Durch die Maischegärung präsentiert sich der Wein im Geschmack von kräftigen Taninen geprägt mit intensiver burgunderstruktur und überzeugendem Rotweincharakter.

### Empfehlungen:

Im Zusammenspiel von Speise und Wein passt dieser Spätburgunder zu Fleisch- und Wildgerichten - am besten kräftig gewürzt- mit dunklen Soßen. Selbstverständlich steht dieser Wein auch für sich.

### Besonderheiten:

Bei der Badischen Weinprämierung erhielt unsere trockene Spätlese die Goldene Medaille.

