

Weinexpertise

Bezeichnung:	Buchholzer Sonnhalde Grauburgunder Spätlese trocken
Jahrgang:	2019
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, daher sehr heiß und wärmespeichernd.
Rebsorte:	Ruländer/Grauburgunder
Analyse:	Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 5,5 g/l Restsüße: 3,8 g/l
Vinifizierung:	Gärung und anschließende Lagerung im Edelstahltank.
Trinktemperatur:	7° - 10° Celsius

Eigenschaften:

In der Farbe ein leuchtend kräftiges gelb, das von den kleinbeerigen, kupferfarbenen Grauburgundertrauben kommt.

Im Geruch ist dieser Grauburgunder geprägt von feiner Apfelaromatik ergänzt durch Burgunderaromen mit der charakteristischen Mandelnote. Hinzu kommt die Erinnerung an Akazienhonig.

Auf der Zunge zeigt er sich saftig und gut strukturiert, die Fruchtaromen klingen nochmals auf. Trotz des füllig-dichtem Körpers präsentiert sich der Wein lebendig und mit lang-anhaltendem Abgang. Ein „Maul voll Wein“

Empfehlungen:

In der Essensbegleitung passt dieser Wein zu Fleischgerichten, durchaus auch mit Fruchtkomponenten und kräftig angerichteten Beilagen.

Besonderheiten:

Der Grauburgunder ist die wichtigste Badische Weißweinsorte. Uns gefällt besonders die Vielfältigkeit der Rebsorte: Ob frisch-fruchtig im Edelstahltank ausgebaut oder kräftig-würzig aus dem Barriquefass - der Grauburgunder macht immer eine gute Figur!

