

Weinexpertise

Bezeichnung:	Buchholzer Sonnhalde Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken
Jahrgang:	2018
Bodenart:	Gneisverwitterungsböden mit oft nur geringer Erdauflage, daher sehr heiß und wärmespeichernd.
Rebsorte:	Sauvignon blanc
Analyse:	Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 6,0 g/l Restsüße: 3,6 g/l
Trinktemperatur:	6° - 8° Celsius

Eigenschaften:

In der Farbe gelb-grün mit silbernen Reflexen.

Geruchlich präsentiert sich dieser weiße Sauvignon noch intensiver als seine Vorgänger. Die sehr erfrischenden Aromen - frisch geschnittenes Gras, schwarze Johannisbeere, Stachelbeeren - machen diesen Wein schon für die Nase zum Erlebnis.

Auf der Zunge ist der Wein extrem saftig und glänzt durch eine gelbfleischige Fruchtaromatik, ohne dabei seine Frische einzubüßen, die, zusammen mit einer rassigen Säure, zu einem lang anhaltenden Abgang führt.

Empfehlungen:

In der Essensbegleitung passt dieser Wein zu vielen leichteren Vorspeisen, die durchaus intensiv sein dürfen. Durch seine anregende Art ist er auch gut als Aperitif einzusetzen.

Besonderheiten:

Sauvignon Blanc wird weltweit angebaut, hat seine Heimat aber in Frankreich. In Baden gibt es nur sehr kleine Rebflächen, die mit Sauvignon Blanc bestockt sind. Das allerdings schon seit 1830. Wir bauen die Rebsorte seit 2003 an und sind stets darum bemüht, jedes Jahr bessere Ergebnisse zu erzielen.

