

SH

—
simon huber
weingut



grauburgunder réserve Gutswein

Jahrgang 2022

HERKUNFT

Ohlsbach

TERROIR

Granitverwitterung mit Lehm

REBSORTE

Grauburgunder

AUSBAU

12 Monate französischen Barrique-Fass

WEINBESCHREIBUNG

Im Glas präsentiert sich der Wein hellgold. In der Nase entfaltet dieser Wein ein verführerisches Boquet von reifen Birnen, saftigen Äpfel un einem Hauch von exotischen Früchten, das von subtilen floralen Noten und einer feinen Mineralität begleitet wird. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer bemerkenswerte Ausgewogenheit zwischen Frische und Fülle. Die saftige Frucht wird von einer lebendigen Säurestruktur getragen. Eine cremige Textur und eine raffinierte Komplexität werden dadurch sichtbar.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 14 % Vol.
0,0 g/l RZ trocken
6,3 g/l Säure

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch, Pasta, Vorspeisen, hellem Fleisch
und Gemüsegerichten



100% Handlese



100% Eigenproduktion



Sorgsame Handarbeit



Langsamer und schonender
Ausbau der Weine

Weingut Simon Huber | Mattenhofweg 3 | 77723 Gengenbach

Tel.: 07803-934850 | mail@simonhuber-wein.de | www.simonhuber-wein.de