

SH

—
simon huber
weingut



spätburgunder rosé

Gutswein

Jahrgang 2023

HERKUNFT

Fessenbach, Ohlsbach, Berghaupten

TERROIR

Granit- und Gneisverwitterungsgestein

REBSORTE

100% Spätburgunder

AUSBAU

Teilweise mit Stielen gepresst.
Nach kontrollierter Gärung fünf Monate
auf der Feinhefe im Edelstahltank

WEINBESCHREIBUNG

Hellrosa im Glas. Erdbeerdüfte gepaart mit
leichten Sommerkräutern in der Nase.

Leichte Erdbeer- und Himbeeraromen mit
tänzelnder Säure. Kombination aus Säure,
Zucker und leichter und lebendigen
Sommeraromen bleibt der Wein lange im
Gaumen.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 12,5 % Vol.
5,1 g/l RZ trocken
6,5 g/l Säure

SPEISEEMPFEHLUNG

Aperitif, sommerliche Gerichte, leichte
Fleisch- und Fischgerichte, asiatische
Küche



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