

SH

—
simon huber
weingut



Spätburgunder Réserve

Jahrgang 2018

HERKUNFT

Ohlsbach

TERROIR

Granitböden mit sandigem Anteil

REBSORTE

Spätburgunder

AUSBAU

12 monatiger Ausbau im Barrique

WEINBESCHREIBUNG

Mit intensivem Rubinrot offenbart der Spätburgunder Réserve seinen starken Charakter. Opulente und komplexe süßliche Gewürze wie Nelke und Zimt drängen die dichte und reife Frucht dezent in den Hintergrund. Die dunklen, reifen Früchte wie Brombeere, Heidelbeere und Kirsche wirken in der Nase fast wie gekocht. So gesellen sich Aromen von Backpflaume, Rumtopf und Vanille hinzu. Auch im Geschmack hinterlässt er einen mächtigen, kraftvollen und robusten Eindruck. Grobe Tannine und eine feine Säure stehen in Harmonie zu Stärke und Frucht. Dies zusammen mit dem 12-monatigen Eichenholzfass-Ausbau sorgt für einen langanhaltenden Nachhall im Geschmack. Ein vollmundiger Wein, der Potenzial für Lagerung bereithält.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 13,5 % Vol.
0,5 g/l RZ trocken
6,3 g/l Säure

SPEISEEMPFEHLUNG

Wildgerichte, Steak, Pasta, Käsevariationen



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