

SH

—
simon huber
weingut



Spätburgunder Réserve

Jahrgang 2022

HERKUNFT

Ohlsbach

TERROIR

Granitböden mit sandigem Anteil

REBSORTE

Spätburgunder; 30 Jahre alte Reben

AUSBAU

18- monatiger Ausbau im französischen Barrique

WEINBESCHREIBUNG

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem rubinrot. Das Bouquet ist vielschichtig und verführerisch, geprägt von reifen roten Früchte wie Sauerkirsche und Himbeere, die von feinen Noten dunkler Beeren, Cassis und einem Hauch von gekochter Pflaume. Hinzu kommen subtile Anklänge von Vanille und Zedernholz, die aus der Reifung in den Barriquefässern resultieren.

Am Gaumen zeigt er sich samtig und vollmundig, mit einer ausgewogenen Struktur und einer harmonischen Balance zwischen Frucht und Säure. Die feinkörnigen Tannine sind präsent und sorgen für ein angenehmes Mundgefühl und einen langen, eleganten Abgang.

ANALYTISCHE WERTE

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

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftigen Fleischgerichte wie z.B. Wild, Rind, Pfeffersteak mit Pommes Frites oder ein Rumpsteak. Medaillons, Rouladen oder Braten mit herzhaften Beilagen mit z.B. Spätzle und Pommes Dauphine.

Weingut Simon Huber | Mattenhofweg 3 | 77723 Gengenbach

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