

SH

—
simon huber
weingut



saint laurent

Réserve

Jahrgang 2022

HERKUNFT

Gengenbacher Nollenköpfe

TERROIR

Lehmböden und in der tiefe
Granitgestein

REBSORTE

Saint Laurent

AUSBAU

18-monatiger Ausbau im Barriquefass

WEINBESCHREIBUNG

Der Saint Laurent Réserve 2022 präsentiert sich im Glas in einem tiefen, dunklen Rubinrot mit violetten Reflexen.

In der Nase entfaltet sich der Saint Laurent ein verführerisches Bouquet von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, untermalt von subtilen Noten von Gewürzen wie Nelke und Zimt. Anklänge von Vanille und feiner Eichenholznoten zeugen von der Reifung im Barrique.

Am Gaumen eine harmonische Balance von Frucht und Würze. Die dunklen Beerenaromen werden von einer samtigen Tannin Struktur getragen. Noten von Schokoladen und Mokka ergänzen das Geschmacksprofil. Die Säure ist gut integriert und sorgt für eine angenehme Frische.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 12,5 % Vol.
0,5 g/l RZ trocken
5,1 g/l Säure

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftigen Fleischgericht wie Wild, Lamm oder Rinderbraten- Reiche Käsesorten und herzhaftes Pastagerichte.

Weingut Simon Huber | Mattenhofweg 3 | 77723 Gengenbach

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