

# SH

simon huber  
weingut



## riesling

## Gutswein

Jahrgang 2022

### HERKUNFT

Berghaupten

### TERROIR

Gneisverwitterungsgestein in  
sonnenexponierter Terrassenanlage

### REBSORTE

Riesling

### AUSBAU

Nach Spontangärung und kontrollierter  
Gärung fünf Monate auf der Feinhefe im  
Edelstahltank

### WEINBESCHREIBUNG

Das Terroir und die sonnenexponierte  
Terrassenlage bringen einen frischen,  
mineralischen und authentischen Riesling  
hervor.

Reife Aromen von Äpfeln und Birnen  
kombiniert mit einem Hauch von Zitrone und  
weißen Blüten bringen die Frucht in den  
Wein. Der schlanke, frische Stil und die  
reifen gelben Früchte machen diesen Wein  
harmonisch. Die rassige Säurestruktur und  
tiefe Mineralität erzeugt eine Gradlinigkeit.

### ANALYTISCHE WERTE

Alk. 12 % Vol.  
6,5 g/l RZ trocken  
7,2 g/l Säure

### SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch, Krustentieren, Salate, Geflügel,  
Risotto



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](mailto:mail@simonhuber-wein.de) | [www.simonhuber-wein.de](http://www.simonhuber-wein.de)