

# SH

—  
simon huber  
weingut

## gelber muskateller

Gutswein

Jahrgang 2023

---

### HERKUNFT

Gengenbacher Nollenköpfe

---

### TERROIR

Lehmböden und in der tiefe Granitgestein

---

### REBSORTE

Gelber Muskateller

---

### AUSBAU

Nach kontrollierter Gärung fünf Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank

---

### WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben wachsen in unserem ersten, selbst gepflanzten Weinberg in der Lage „Gengenbacher Nollenköpfe“.

Blumig trifft auf Würzig. Elegante Muskatnoten, Zitrusnoten und Holunder. Feine Säurestruktur und Süße harmonisieren mit den blumigen, würzigen Noten. Am Gaumen tanzt er mit einer eleganten Frische und dezenter Süße.

---

### ANALYTISCHE WERTE

Alk. 13 % Vol.  
10,4 g/l RZ feinfruchtig  
6,7 g/l Säure

---

### SPEISEEMPFEHLUNG

Aperitif, asiatische Gerichte, Spargel und zum Dessert

---



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)