

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 | www.simonhuber-wein.de