

SH

—
simon huber
weingut



Gewürztraminer Gutswein feinfruchtig Jahrgang 2023

HERKUNFT

Berghaupten

TERROIR

Gneisverwitterungsböden

REBSORTE

Gewürztraminer

AUSBAU

Nach kontrollierter Gärung fünf Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank

WEINBESCHREIBUNG

Neu in unserer Weinkollektion ist der Gewürztraminer feinfruchtig. Alte Gewürztraminer Reben und kühle Terrassensteillage auf Gneisverwitterungsgestein.

Im Glas Hellgelb mit leichten grünen Reflexen. In der Nase nach exotischer Lititschi und leichtem Rose Duft. Im Gaumen volle Säurestruktur, kräftig und leichte Süßstruktur.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 13,5 % Vol.
20,3 g/l RZ trocken
6,6 g/l Säure

SPEISEEMPFEHLUNG

Aperitif, scharfe und asiatische Gerichte, Blauschimmelkäse und Münsterkäse, Meeresfrüchtesalat



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