

Dieser Wein wächst in traditionellen Weinlagen, südwestlich der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz, im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen. Die Reben holen mit bis zu sieben Meter langen Wurzeln ihre Nährstoffe aus tiefgründigen, kalkreichen Lößlehmböden. Unsere Weinberge werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet. Unsere Arbeitsweise im Weinbau ist darauf ausgerichtet, gute Traubenqualität mit ausgereiften, aromatischen Weintrauben zu erzeugen. Die frühreifen Trauben für unsere Huxelrebe Trockenbeereauslese blieben lange am Rebstock hängen, umso die ganze Herbstsonne des sonnenverwöhnten Jahrgangs 2015 einzufangen. Ende Oktober ernteten wir die rosinenartig zusammengeschrumpften Trauben mit einem Spitzenmostgewicht von 166 Grad Oechsle.



Huxelrebe Trockenbeereauslese

Goldgelb präsentiert sich dieser Wein im Glas. Schwenkt man das Glas, strömen vielschichtige, opulente Düfte in die Nase, die an süßen Rhabarber und Dörrobst erinnern. Auf dem Gaumen zeigt diese komplexe Trockenbeereauslese ihre ganze Kraft. Die Zunge wird von der intensiven Frucht, der angenehmen Beerenäure und der edlen Süße umschmeichelt.

Seine feine Süße balanciert mit einer ausgewogenen, frischen Säure. Ein Wein, mit dem ein Gespräch nie zu Enden scheint.

Genießen Sie ihn pur oder als Aperitif. Auch mit Winzersekt aufgefüllt, ein Genuss.

Probieren sie ihn zu Süßspeisen, wie z.B. frischem Pflaumenkuchen oder auch zur Käseplatte mit würzigen Käsesorten, z. B. Roquefort.

Analysedaten	Mostgewicht:	166 Grad Oechsle
Jahrgang 2015:	Alkohol:	12,0 Vol. %
	Restzucker:	120,1 g/l
	Säure:	10,6 g/l

Auszeichnungen:

DLG-Bundesweinprämierung: **Silber**

Landesweinprämierung: **Silber**

