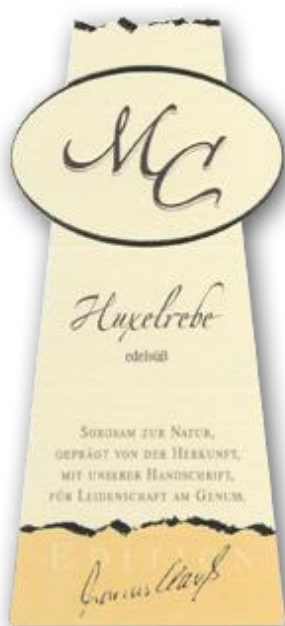


Dieser Wein ist bei  
uns leider ausverkauft



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 Lößlehm Böden. Unsere Weinberge werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur bewirtschaftet. Unsere Arbeitsweise im Weinbau ist darauf ausgerichtet, gute Traubenqualität mit ausgereiften, aromatischen Weintrauben zu erzeugen.

## *Huxelrebe Beerenauslese*

Die frühreifen Trauben blieben extra lange am Rebstock hängen und konnten so die ganze Herbstsonne des Jahrgangs einfangen, um voll zu reifen und die ihre Aromatik auszuprägen. Die Mühe wurde belohnt. Die Trauben hatten ein Mostgewicht von 141 Grad Oechsle.

Goldgelb präsentiert sich dieser Wein im Glas. Schwenkt man das Glas, strömen intensive, opulente Düfte in die Nase, die an Maracuja und gesüßten Rhabarber erinnern. Auf dem Gaumen zeigt diese gehaltvolle Huxelrebe Beerenauslese ihre ganze Kraft. Die Zunge wird von einer intensiven Frucht, der angenehmen Beerensäure und einer edlen Süße umschmeichelt.

Die feine Süße des Weines balanciert mit einer ausgewogenen frischen Säure.

Ein Wein pur oder als Aperitif; auch mit Winzersekt aufgefüllt, ein Genuss. Probieren sie ihn einmal zu Süßspeisen, wie z.B. frischem Pflaumenkuchen oder auch zur Käseplatte mit kräftigem, aromatischem Käse, zum Beispiel, Roquefort.

<b>Analysedaten</b>	Mostgewicht:	141 ° Oechsle
<b>Jahrgang 2012:</b>	Alkohol:	11,5 Vol. %
	Restzucker:	124,2 g/l
	Säure:	9,0 g/l

### **Auszeichnungen:**

DLG-Bundesweinprämierung:	<b>Gold</b>
Landesweinprämierung:	<b>Gold</b>

Unsere Philosophie:  
„Sorgsam zur Natur  
Geprägt von der Herkunft  
Mit der Handschrift des Winzers  
Für Leidenschaft am Genuss“