

Der Jahrgang 2022 ist
bei uns ausverkauft.
Es wird von diesem Wein
keinen Nachfolger geben

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 ökologisch bewirtschaftet. Unsere Arbeitsweise im Weinbau ist darauf ausgerichtet, gute Traubenqualität mit ausgereiften, aromatischen Weintrauben zu erzeugen.



Huxelrebe

Die Huxelrebe ist ein echtes rheinhessisches Kind. Sie wurde 1927 von Dr. Georg Scheu in Alzey gezüchtet.

Die Trauben für diesen Wein wurden Ende September nach einem sonnigen Spätherbst gelesen.

Die Huxelrebe ist geprägt von intensiven Fruchtaromen, die beim Genuss noch lange auf der Zunge nachhallen.

Probieren Sie es, schnuppern Sie diesen Wein und ein intensiver Duft, der an Maracuja erinnert, strömt in Ihre Nase. Beim ersten Schluck wird auch Ihre Zunge von dieser Fruchtintensität eingehüllt. Ein leichter Wein der uns mit einer Intensität aus angenehmer Beerensäure und edler Süße elektrisiert.

Die Huxelrebe Spätlese eignet sich zum Entspannen und genießen – ein Begleiter für schöne Weinstunden.

Probieren Sie diesen Wein auch einmal zu einer Nachtisch-/Süßspeisenvariation aus.

Analysedaten	Alkohol:	10,5 Vol. %
Jahrgang 2022	Restzucker:	54,7 g/l
	Säure:	6,4 g/l

Auszeichnungen:

2022er	Landesweinprämierung	Gold
2021er	Landesweinprämierung	Silber
2019er	Landesweinprämierung	Silber

