



2018 Huxelrebe Beerenauslese edelsüß - Albiger Hundskopf

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Huxelrebe
Geschmacksr.:	edelsüß
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,375 l
Alkohol:	9,5 vol. %
Säure:	8,4 g/l
RZ:	117,5 g/l
Auszeichnung:	Silberner Kammerpreis



Das Terroir

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere fruchtbare Weingegend. Austernbänke und Muschelkalk erzählen die faszinierende Geschichte. Der Albiger Hundskopf ist ein Südwesthang mit bis zu 45° Steigung und optimaler Sonneneinstrahlung. Der kalkhaltige Boden mit reichen Tonanteilen ist ein optimaler Wasser- und Wärmespeicher. Hier wachsen besondere edelsüße Weine mit großem Lagerpotential.

Vinifizierung

Bei der Handlese spät im sonnenverwöhnten Herbst wurden einzelne Trauben ausgewählt, die kleinbeerig und goldgelb einen besonders hohen Zuckergehalt haben. Nach 12 Stunden Maischestandzeit wurden die Trauben schonend abgepresst. Anschließend vergor der Most über 8 Wochen. Der unvergorene Anteil an Traubensaft im fertigen Wein schenkt die ganz besondere Süße, Frucht und Fülle.

Weinbeschreibung

Ein edles hochwertiges Gewächs, das die Natur nur in besonders sonnigen Jahren schenkt. Die strohgelbe Farbe und die Schlieren im Glas zeigen die enorme Dichte des Weines. Der Duft erinnert an Pfirsich, Mango und Maracuja. Dezentere Waldhonig untermalt diese Fruchtaromen am Gaumen. Die pikante Säure unterstreicht die hohe Komplexität dieses edlen Tropfens.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-10°C
schmeckt auch aus einem Likörglas als Aperitif



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de