



2025 Huxelrebe u. Würzer Spätlese feinfruchtig – Albig

Bestellnr.: 370

Jahrgang: 2025
Rebsorten: Huxelrebe, Würzer
Geschmacksr.: feinfruchtig
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 10,0 vol. %
Säure: 6,6 g/l
RZ: 63,5 g/l
Auszeichnung: Silberner Kammerpreis

Das Terroir

Unser Weindorf Albig liegt im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese wunderbare Weinregion. Wertvolle Ablagerungen und Muscheln erzählen diese faszinierende Geschichte. Die Albiger Weinberge sind überwiegend geprägt von kalkhaltigen Böden mit fruchtbaren Tonanteilen. Sie bilden heute die Grundlage für einzigartige mineralische Weine voller Frucht.

Vinifizierung

Die Trauben aus unseren Weinbergen mit Huxelrebe und Würzer wurden Ende September mit über 90° Oechsle geerntet und direkt schonend abgepresst. Anschließend vergoren wir die Moste separat in Edelstahltanks über 5 Wochen bei 16-19°C. Das Lagern auf der Feinhefe über 2 Monate gibt dem Wein Struktur und Cremigkeit. Der ausgewogene Anteil an sorteneigenem Traubensaft schenkt dem Wein seine ganz eigene Frucht und Fülle.

Weinbeschreibung

Ein fruchtig frischer Wein mit Aromen von Ananas, Maracuja und Aprikose. Das Süße-Säure Spiel ist so lecker und erfrischend wie bei einem exotischen Obstsalat mit Sahnehäubchen.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C



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

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