



2018 Huxelrebe Eiswein edelsüß – Albiger Petersberg

Bestell-Nr.: 397

Jahrgang: 2018
Rebsorte: Huxelrebe
Geschmacksr.: edelsüß
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,375 L
Alkohol: 12,5 % vol.
Säure: 7,2 g/l
RZ: 117,7 g/l
Auszeichnung: Goldener Kammerpreis, Gold DLG



Das Terroir

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere fruchtbare Weinegend. Haifischzähne und Muschelkalk erzählen die faszinierende Geschichte. Wo einst das Urmeer wertvolle Kalkablagerungen und Austernbänke hinterließ, wachsen heute an den ehemaligen Uferböschungen Weinberge. Geschützt vor Nord- und Westwinden finden die Reben am Albiger Petersberg ideale kleinklimatische Bedingungen und fruchtbare mineralische Böden.

Vinifizierung

Am 21. Januar 2019 wurde dieser Eiswein bei Mondfinsternis und minus 12° C geerntet und schonend gekeltert. Dabei tropfte nur der goldgelbe hochkonzentrierte Saft aus der Kelter. Die sehr geringe Menge Eisweinmost vergor bis zum 22. März bei max. 19°C im Edelstahltank. Die langsame Vinifizierung, der natürliche Restzucker und der hohe Alkoholanteil machen diesen Eiswein extrem lagerfähig.

Weinbeschreibung

Das helle Eisweingold zieht deutliche Schlieren am Glasrand. In der Nase dominiert der Duft von Maracuja und reifen Pfirsichen. Diese beeindruckenden Fruchtaromen werden im Mund ergänzt vom Geschmack nach Akazienhonig. Ein volles und ausgewogenes Geschmackserlebnis.

Empfehlung

Trinktemperatur: 6-10°C

Ideal als Aperitif und Digestif, auch zu Vanilleeis und Pfirsich-Maracuja-Torte



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

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