



## **2024 Huxelrebe u. Würzer Spätlese feinfruchtig – Albig**

**Bestellnr.: 370**

Jahrgang: 2024  
Rebsorten: Huxelrebe, Würzer  
Geschmacksr.: feinfruchtig  
Anbaugebiet: Rheinhessen  
Inhalt: 0,75 l  
Alkohol: 9,0 vol.%  
Säure: 6,8 g/l  
RZ: 65,9 g/l  
Auszeichnung: Goldener Kammerpreis

### **Das Terroir**

Unser Weindorf Albig liegt im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese wunderbare Weingegend. 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](http://www.weingut-jung-knobloch.de)