



**2025 Huxelrebe Auslese edelsüß -
Albiger Schloss-Hammerstein
Bestellnr.: 366**

Jahrgang: 2025
Rebsorte: Huxelrebe
Geschmacksr.: edelsüß
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 10,0 vol. %
Säure: 7,1 g/l
RZ: 81,2 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. Die Lage Albiger Schloss-Hammerstein ist ein Osthang mit bis zu 25° Steigung. Der Boden mit reichen Tonanteilen ist ein optimaler Wasser- und Wärmespeicher. Hier wachsen besondere edelsüße Weine mit großem Lagerpotential.

Vinifizierung

Die selektionierten Trauben wurden Ende September mit über 100° Oechsle geerntet. Ohne jeglichen Pumpvorgang wurden die Trauben in die Kelter gefüllt und schonen abgepresst. Anschließend vergor der Most vier Wochen bei 16-19°C im Edelstahltank mit ressourcenschonender Kühlung. Der unvergorene Anteil an Traubensaft schenkt dem Wein seine ganz besondere Frucht und Fülle.

Weinbeschreibung

Edle reife Südfruchtaromen von Ananas und Maracuja schenken dieser Auslese eine feine exotische Note. Im Geschmack paaren sich saftig anmutende Blutorangen und Passionsfrüchte hinzu, abgerundet mit einer opulenten Honignote. Zusammen mit der animierenden Säure ergibt sich ein spannend süßes Säurespiel.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C
passt gut zu Tiramisu



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

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