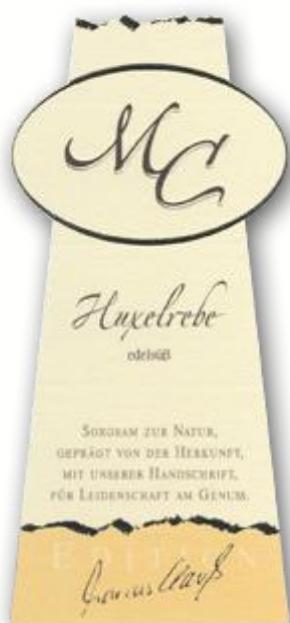


Die frühreifen Trauben blieben lange am Rebstock hängen um so die ganze Herbstsonne des sonnenverwöhnten Jahrgangs 2015 einzufangen. Ende Oktober ernteten wir rosinenartig zusammen geschrumpften Trauben. Mit einem spitzen Mostgewicht von 166 ° Oechslen.



Huxelrebe Trockenbeereauslese

Goldgelb präsentiert sich dieser Wein im Glas. Schwenkt man das Glas, strömen vielschichtige, opulente Düfte in die Nase, die an Maracuja und süßer Rhabarber erinnern. Auf dem Gaumen zeigt diese komplexe Trockenbeereauslese ihre ganze Kraft. Die Zunge wird von dieser intensiven Frucht, der angenehmen Beerensäure und der edlen Süße umschmeichelt.

Seine feine Süße balanciert mit einer ausgewogenen frischen Säure. Ein Wein, mit dem ein Gespräch nie zu Enden scheint.

Genießen Sie ihn pur oder zum Aperitif, auch mit Winzersekt aufgefüllt, ein Genuss.

Probieren sie ihn einmal zu Süßspeisen, wie z.B. frischem Pflaumenkuchen oder auch zur Käseplatte mit Rockford.

Analysedaten	Mostgewicht:	166 ° Oechsle
Jahrg. 2015:	Alkohol:	12,0 Vol %
	Restzucker:	120,1 g/l
	Säure:	10,6 g/l

Auszeichnungen:

DLG-Bundesweinprämierung: **Silber**

Landesweinprämierung: **Silber**



Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“