

SH

—
simon huber
weingut



sekt brut

Sekt

Jahrgang 2020

REBSORTE

40% Chardonnay 60% Weißburgunder

AUSBAU

Traditionelle Flaschengärung
18-monatiges Hefelager auf der Flasche

WEINBESCHREIBUNG

Feine Perlage im Glas. Kühle Mineralität und Noten von Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Brioche schmiegen sich im Gaumen an einen kraftvollen Körper. Der Abgang wird von einem Süßespiel am Gaumen und leichten Kräuternoten abgeschlossen.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 12,5 % Vol.

SPEISEEMPFEHLUNG

Aperitif, Fisch- und Meeresfrüchte, Sorbets, Desserts



100% Handlese



100% Eigenproduktion



Sorgsame Handarbeit



Langsamer und schonender
Ausbau der Weine

Weingut Simon Huber | Mattenhofweg 3 | 77723 Gengenbach

Tel.: 07803-934850 | mail@simonhuber-wein.de | www.simonhuber-wein.de