

# SH

—  
simon huber  
weingut



## Pinot Noir

## Grand Réserve

Jahrgang 2016

---

HERKUNFT

Ohlsbach

---

TERROIR

Granitböden mit sandigem Anteil

---

REBSORTE

Pinot Noir (Spätburgunder)

---

AUSBAU

18-monatiger Ausbau im Barrique;  
Lagerung auf der Flasche

---

WEINBESCHREIBUNG

Violett im Glas mit leicht bräunlichem Stich. In der Nase nach gereifter Sauerkirsche mit gekochten Pflaumen und Vanille. Barriquenote dezent bemerkbar.

Samtig rot auf der Zunge. Explosives treffen auf tiefrote gekochte Früchte mit Gewürzen wie Nelke, Vanille und dezentem Barriquenoten. Samtige Tannine schmeicheln dem Gaumen. Ein Hochgenuss.

Lagerungspotenzial bis zu 10 Jahren

---

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 13,5 % Vol.  
0,5 g/l RZ trocken  
5,8 g/l Säure

---

SPEISEEMPFEHLUNG

Wildgerichte, Lamm, Steak, Pasta, Käsevariationen

---



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](mailto:mail@simonhuber-wein.de) | [www.simonhuber-wein.de](http://www.simonhuber-wein.de)