

SH

simon huber
weingut



Froh natur

Gutswein

Jahrgang 2020

HERKUNFT

TERROIR

REBSORTE

Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay und Gelber Muskateller

AUSBAU

Nach kontrollierter Gärung fünf Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank

WEINBESCHREIBUNG

Mit hellem Zitronengelb im Glas und einer aromatischen Fröhlichkeit in der Nase begeistert die Cuvée auf Anhieb. Aromen von Holunderblüten, reifen Aprikosen und Ananas in der Nase machen Spaß. Die Frohnatur ist saftig und pffiffig, aber gleichzeitig knackig und frisch. Mit intensiver Frucht und duftiger Leichtigkeit ist sie der perfekte Wein für einen sommerlichen Tag im Freien.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 12 % Vol.
4,5 g/l RZ
6,1 g/l Säure

SPEISEEMPFEHLUNG

Sommersalate, weißes Fleisch, Gemüse



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