

SH

simon huber
weingut



Froh natur cuvée

Gutswein

Jahrgang 2022

HERKUNFT

TERROIR

REBSORTE

60% Rivaner (Müller-Thurgau), 20%
Riesling, 20% Grauer Burgunder

AUSBAU

Nach kontrollierter Gärung fünf Monate auf
der Feinhefe im Edelstahltank

WEINBESCHREIBUNG


Hellgelb mit grünen Reflexen im Glas. In
der Nase ein Mix aus Kernobst, Zitrusnoten
und Mineralität.
Im Gaumen zeigt er sich spritzig mit
Pfirsich, Apfel, Birne und Zitrone und ein
Langer Nachhall voller Frucht, gradliniger
Säure und tiefe Mineralität.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 12,5 % Vol.
5,7 g/l RZ
6,4 g/l Säure


SPEISEEMPFEHLUNG

Sommersalate, weißes Fleisch, Gemüse,
Fisch

 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