

# SH

simon huber  
weingut



## grauburgunder Gutswein

Jahrgang 2021

HERKUNFT

Ohlsbach

TERROIR

Granitverwitterung mit Lehm

REBSORTE

Grauburgunder

AUSBAU

Nach kontrollierter Gärung fünf Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank

WEINBESCHREIBUNG

Die jungen Grauburgunder Reben bringen einen knackigen und gehaltvollen Grauburgunder hervor. Strahlend hellgelb mit grünen Reflexen im Glas.

In der Nase strömen Apfel und Honignoten entgegen mit einer leichten Frische. Im Mund trifft erst die Birne, Pfirsich und Mandeln auf eine vordergründige Fruchtsäure. Eleganter und kräftiger Grauburgunder

Zusammen mit der intensiven Saftigkeit, der umschmeichelnden Säure lassen einen komplexen Körper entstehen.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 13 % Vol.  
2,3 g/l RZ trocken  
6,9 g/l Säure

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch, Pasta, Vorspeisen, hellem Fleisch und Gemüsegerichten



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)