

SH

simon huber
weingut

sekt brut

Prickelndes

Jahrgang 2018

REBSORTE

60% Chardonnay 40% Spätburgunder

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, 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