

SH

—
simon huber
weingut



chardonnay

Gutswein

Jahrgang 2021

HERKUNFT

Berghaupten

TERROIR

Gneisverwitterungsboden

REBSORTE

Chardonnay

AUSBAU

Nach kontrollierter Gärung fünf Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank

WEINBESCHREIBUNG

Chardonnay Reben und kühle Steillage zeigen sich in diesem einzigartigen fruchtigen und filigranen Wein.

Leichtes hellgelb mit grünen Reflexen im Glas. Kräftige Fruchtnoten strömen in die Nase – Apfel, Birne und leicht brotig. Zitrus, Birne und Honigmelone im Mund gepaart mit Zitronenzeste.

Die leichte Fruchtsüße hält die Fruchtsäure zurück. Im Abgang mineralisch leicht am Gaumen und ein langer Nachhall.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 13 % Vol.
5,8 g/l RZ trocken
7,0 g/l Säure

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Fleischgerichte, Desserts,
Fischgerichten



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