

2013er Huxelrebe Auslese



Intensive Aromen nach getrockneten Aprikosen, Quitte und Honig, mit intensiver Fruchtsüße.

Die Voraussetzungen für diese Qualität müssen passen und werden uns nicht jedes Jahr von der Natur geschenkt.

Ausbaustil: zehnstündige Maischestandzeit, langsame und gezügelte Vergärung im Edelstahltank, abstoppen über Kälte und anschließende Filtration und Abfüllung

Qualitätsstufe	Prädikatsweine
Art	Weißwein
Rebsorte	Huxelrebe
Jahrgang	2013
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	Auslese
Säure	9,1 g/l
Restzucker	58,4 g/l
Alkoholgehalt	10,0 % Vol.