



2020 Huxel Auslese

Weinbeschreibung

- Helles Goldgelb
- In der Nase kraftvoll und ansprechend mit Noten von Holunderblüte, gelbem Pfirsich, Aprikose und Lychee—unterlegt mit einer herb-würzigen Zitrusaromatik. Ein Hauch Jasmin komplettiert den Gesamteindruck.
- Dicht und klar am Gaumen, seidig und mit vollmundiger, reichhaltiger Süße. Eine agile Säureader sorgt für wohlproportioniertes Gleichgewicht und verleiht Frische und anregende Saftigkeit. Langer, gelbfruchtiger Nachhall mit Schmelz und feinsten Honignoten.

Tipp: Pfeffer-Rebell-Käse mit Aprikosen-Senfsauce

Besonderheiten

- Ausbau: Entfernen der Doppeltriebe, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung, Maische-standzeit, ausgebaut im Edelstahltank
- tiefgründiger Lehm-Lössboden

Säure 8,1 g/l Restzucker 112 g/l

Alkohol 9,5 % vol