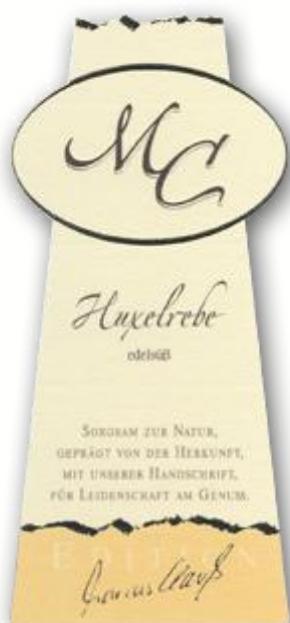


Die ökologisch bewirtschafteten Reben stehen in traditionellen Weinlagen im Hechtsheim Kirchenstück, mit Blick zur St. Pankratiuskirche, die hoch über dem Weinbauort thront.

Qualität beginnt bereits am Rebstock. Deshalb bekamen die Reben ganz kurze Fruchtruten im Frühjahr angeschnitten und im Sommer wurden die Trauben reduziert und entblättert.



Huxelrebe Auslese

Die frühreifen Trauben blieben lange am Rebstock hängen, um voll auszureifen und die ganze Aromatik auszuprägen. Die Mühe wurde belohnt, die Trauben hatten ein Mostgewicht von 118 °Oechsle. Im Glas zeigt der Wein goldgelbe Reflexe. Schwenkt man das Glas, strömen opulente Düfte in die Nase, die an Maracuja erinnern. Auf dem Gaumen zeigt diese Huxelrebe Auslese ihre ganze Körperfülle. Die Zunge wird von dieser intensiven Frucht, der angenehmen Beerensäure und der edlen Süße umschmeichelt.

Ein Wein pur oder zum Aperitif, auch mit Winzersekt aufgefüllt, ein Genuss.

Probieren sie ihn zu feinen Fruchttörtchen oder lockerem Käsekuchen. Oder auch zu Blauschimmelkäse.

Analysedaten	Mostgewicht:	118 ° Oechsle
Jahrg. 2013:	Alkohol:	11,5 Vol %
	Restzucker:	84,4 g/l
	Säure:	7,8 g/l

Auszeichnungen:

DLG-Bundesweinprämierung: **Gold**



Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“