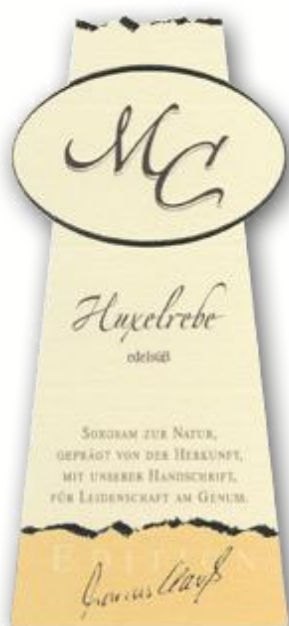


Qualität beginnt bereits am Rebstock. Deshalb bekamen die Reben ganz kurze Fruchtruten im Frühjahr angeschnitten und im Sommer wurden die Trauben reduziert und entblättert. Die frühreifen Trauben blieben lange am Rebstock hängen und konnten so die ganze Herbstsonne des Jahrgangs einfangen, um voll auszureifen und die ganze Aromatik auszuprägen.

## *Huxelrebe Beerenauslese*



Die Mühe wurde belohnt, die Trauben hatten ein Mostgewicht von 141 °Oechsle.

Goldgelb präsentiert sich dieser Wein im Glas. Schwenkt man das Glas, strömen intensive, opulente Düfte in die Nase, die an Maracuja und gesüßter Rhabarber erinnern. Auf dem Gaumen zeigt diese gehaltvolle Huxelrebe Beerenauslese ihre ganze Kraft. Die Zunge wird von dieser intensiven Frucht, der angenehmen Beerensäure und der edlen Süße umschmeichelt.

Seine feine Süße balanciert mit einer ausgewogenen frischen Säure.

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

Probieren sie ihn einmal zu Süßspeisen, wie z.B. frischem Pflaumenkuchen oder auch zur Käseplatte mit Rockford.

<b>Analysedaten</b>	Mostgewicht:	141 ° Oechsle
<b>Jahrg. 2011:</b>	Alkohol:	11,5 Vol %
	Restzucker:	124,2 g/l
	Säure:	9,0 g/l

### **Auszeichnungen:**

DLG-Bundesweinprämierung: **Gold**

avc vienna international: **Gold**

Landesweinprämierung: **Gold**

*Unsere Philosophie:*

*„Sorgsam zur Natur*

*Geprägt von der Herkunft*

*Mit der Handschrift des Winzers*

*Für Leidenschaft am Genuss“*

*VEGAN*