Weinexpertise

HUXELREBE Spätlese fruchtig

Jahrgang: 2025
Qualitätsstufe: Turm
Rebsorte: Huxelrebe
Optimale Serviertemperatur: 6 – 8°C
Verschluss: Drehverschluss
Restsüße: 59,6 g/l · Säure: 8,1 g/l · Alkohol: 10,5 %

Weinbeschreibung



Die Huxelrebe wurde 1927 in Alzey von Georg Scheu aus den Sorten Gutedel & Courtiller Musqué (franz. Tafeltraube) gekreuzt. Benannt wurde die Rebe nach dem Winzer Fritz Huxel, der sich in den 50er-Jahren stark für die Verbreitung der Rebsorte in Deutschland einsetzte und sie bekannt machte. Die Trauben sind sehr unterschiedlich in der Reife und haben kleine rosinenartige sowie große fleischige Beeren.

Die vollreifen Trauben kommen aus ertragsreduzierten Weinbergen. Nach ausgedehnter Maischestandzeit werden diese gepresst und im Edelstahltank gezügelt vergoren. Die Gärung wird durch Kühlung gestoppt um die natürliche Restsüße zu erhalten.

Im Glas funkelt sie in einem strahlenden Goldgelb. Die Nase beeindruckt mit reifer Aprikose, Honigmelone, Quitte sowie würzigen Anklängen. Im Geschmack füllig-elegant, mit schmeichelhafter Süße. Die perfekt eingebundene Säure sorgt für einen langen Nachhall und macht ihn zu einem wahrhaft fruchtigen Trinkerlebnis.

Speiseempfehlung

Die Weine der Huxelrebe sind ein klassischer Begleiter zu fruchtig-süßen Dessertvariationen mit exotischen Früchten. Auch zu asiatisch-würzigen Geflügel- und Fischgerichten sowie süß-sauren Speisen ist sie ein köstlicher Begleiter.