

Weinexpertise

HUXELREBE Auslese süß

Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: König

Rebsorte: Huxelrebe

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Naturkorken

Restsüße: 66,9 g/l - Säure: 8,1 g/l -Alkohol: 10,0 %



Weinbeschreibung

Die Huxelrebe ist eine Kreuzung aus dem weißen Gutedel & Courtiller Musqué. Sie wurde 1927 in Alzey von Georg Scheu gezüchtet und nach dem Winzer Fritz Huxel benannt. Dieser setzte sich in den 50er-Jahren stark für die Verbreitung der Rebsorte in Deutschland ein. Die vollreifen Trauben kommen aus ertragsreduzierten Weinbergen. Nach ausgedehnter Maischezeit werden diese gepresst und im Edelstahltank gezügelt vergoren. Die Gärung wird durch Kühlung gestoppt um die natürliche Restsüße zu erhalten.

Im Glas erstrahlt die noch jugendliche Auslese in einem schönen Hellgelb. Die Nase beeindruckt mit reifer Aprikose, Honigmelone, Quitte sowie würzigen Anklängen. Am Gaumen mit vollmundiger Süße, die von einer feinen Säure schön ausbalanciert wird. Eine zarte, aber auch erfrischende Cremigkeit begleitet den Wein zu einem langen honigsüßen Nachhall.

Trinkempfehlung

Perfekte Begleitung für eine kräftige Weichkäseplatte mit Gorgonzola und Roquefort. Auch passend zu Pasta mit kräftiger Käsesauce oder zu süßem Quitten-Flammkuchen.

Für mehr Inspiration haben wir euch eine passende Rezeptidee herausgesucht.

