

# Weinexpertise



**2003**

## Huxelrebe Dessertwein Beerenauslese

<i>Alkohol:</i>	11,7 %Vol
<i>Restzucker:</i>	91,7 g/l
<i>Säure</i>	6,0 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	135 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifehöhepunkt:</i>	2010
<i>Lagerfähig bis:</i>	2030

### **Der Wein**

Das Muss am Ende jeder Weinprobe. Der krönende Abschluss eines gelungenen Kulinariums. Eine Beerenauslese von mildem Charakter, erst zurückhaltend, dann sich langsam entfaltend. Ein Geruch nach Honig und Rosinen auf der Zunge, entfaltet sich die Huxelrebe zu einem Feuerwerk von Früchten, Blüten und Süße. Mit 135 Öchsle und einer Edelfäule liegt alles in konzentrierter Form vor. Konzentrierte Ekstase.

### **Speiseempfehlung**

Als Edelsüßer Wein am Ende einer gelungenen Speisenfolge. Passt zum Espresso genauso gut wie zu einer Mousse au Chocolate. Die Krönung eines hervorragenden Menüs.

### **Die Traube**

Die Huxelrebe wurde im Jahre 1927 in Alzey vom Herrn Georg Scheu gezüchtet. Die Sorte reift sehr früh und ist bekannt dafür, dass sie gerne Jungferbeerchen bildet, dies sind Beerchen ohne Kerne und sehr sehr Zuckersüß und geben der Huxel die hohen Mostgewichte, begleitet von einem herrlichen Bukett.



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz  
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960  
DE-ÖKO-006 Alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus BIOLANDanbau.