



## HUXELREBE LIEBLICH

Gutswein / estate wine

### Analyse / Analytical data

Alkohol / Alcohol<sup>2</sup>: 11,0 % vol  
Säure / Acid<sup>2</sup>: 7,0 g/l  
Vegan : yes

Restzucker / Residual sugar<sup>2</sup>: 42 g/l  
Freier Schwefel / Free sulfur<sup>2</sup>: 20 mg/l



### Gustavshof Huxelrebe lieblich – Exotisch, Feinfruchtig, Natursüß

Ein Dessertwein mit natürlicher Süße und intensiven Fruchtaromen. Die goldgelben, kleinen Beeren der Huxelrebe entfalten ein saftiges, konzentriertes Geschmacksprofil, das sich perfekt für süße und edelsüße Weine eignet.

### Aromatik & Struktur

Das exotisch-fruchtige Bukett erinnert an Mango und Maracuja, begleitet von einer lebendigen, gut eingebundenen Säure. Diese verleiht dem Wein Frische und macht ihn über viele Jahre lagerfähig. Auch nach längerer Reifezeit bleibt er vielschichtig und elegant.

### Herkunft & Handwerk

Die Reben wachsen in biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen, die mit viel Sorgfalt und Handarbeit gepflegt werden. Die Trauben werden erst bei maximaler Reife gelesen, um ihr volles Aromenspektrum zu entfalten. Der Wein vergärt mit spontanen Hefen aus Weinberg und Keller und reift auf der Kernhefe, was ihm Fülle, Tiefe und eine lange Haltbarkeit verleiht.

### Perfekte Genussmomente

Ein idealer Begleiter zu fruchtigen Desserts, Käsevariationen oder einfach pur als edle Abrundung eines besonderen Abends.

**Servierempfehlung:** Gekühlt bei 8–10 °C genießen.



### Gustavshof Huxelrebe Sweet – Exotic, Fruity, Naturally Sweet

A dessert wine with natural sweetness and intense fruit aromas. The golden-yellow, small Huxelrebe berries develop a juicy, concentrated flavor profile, making them ideal for sweet and noble sweet wines.

### Aromatics & Structure

The exotically fruity bouquet recalls mango and passion fruit, complemented by lively, well-integrated acidity. This freshness ensures excellent aging potential, allowing the wine to remain vibrant and complex even after many years.

### Origin & Craftsmanship

The vines thrive in biodynamically farmed vineyards, meticulously cared for by hand. The grapes are harvested at full ripeness to capture their complete aromatic depth. The wine undergoes spontaneous fermentation with native yeasts from the vineyard and cellar and matures on the primary lees, enhancing its richness, depth, and longevity.

**Perfect Enjoyment:** An ideal companion to fruit-based desserts, cheese variations, or simply enjoyed on its own as a refined finish to a special evening.

**Serving recommendation:** Serve well-chilled at 8–10 °C (46–50 °F).

<sup>2</sup> geschmacklich wahrgenommener Wert im langjährigen Mittel/ long-term average

Gustavshof  
arbeitet /  
is working



alle Weine sind  
biodynamisch erzeugt  
all wines are biodynamic



Art. Nr.  
34

EAN bottle:



EAN carton



Packaging Unit:  
6 bottles per carton  
25 cartons per layer  
100 cartons per pallet