

Anselmann

Huxelrebe Trockenbeerenauslese

Druesort: Huxelrebe

Klassificering: Trockenbeerenauslese

Årgang: 2015

Dyrkning: Pfalz

Område: Bad Bergzaberner Kloster Liebfrauenberg

Flaskeindhold: 0,375 ltr.

Lukket med: Naturkork

Anbefalet nydelsestemperatur 10 - 12 °C

Prämierungen:

Goldmedaille "AWC Vienna" in Österreich 2016

Große Goldmedaille "Weingüter des Jahres", 5 Sterne von Selection 2016

Goldener DLG Preis 2016

Goldene Kammerpreismünze 2016

Goldmedaille „Vino Ljubljana" in Slowenien 2016

Goldmedaille "Grand Prix Vinex" in Tschechien 2016

Goldmedaille "Brazil Wine Challenge" in Brasilien 2016

Goldmedaille "China Wine & Spirits Award" in China 2016

Goldmedaille "Asia Wine Trophy" in Südkorea 2016

Goldmedaille "AWC Vienna" in Österreich 2016

Silbermedaille "Mundus Vini" 2016

Silbermedaille "Portugal Wine Trophy" 2016



En kostbar og sjælden vinspecialitet af enkeltplukkede, håndplukkede druer, som hænger så længe som muligt til hélt hen sidst på året, lige inden frosten sætter ind.

Det er en dessertvin med en intensiv, gylden farve og en usædvanlig rig bouquet af eksotiske frugter og tørrede blomster – og man fornemmer tydeligt den fine ædle råd som druerne har været angrebet af før de bli'r presset.

I munden udvikler den sig med en enorm fylde af mango, abrikoser og honning.

Man kan sige, at det er en ypperlig dessert i sig selv.

Vinen indeholder minimum 30-60 kg druer pr. fl.



Import DK

