

Spätburgunder trocken

Malterdinger, Weingut Bernhard Huber (Bio)

Badische Spätburgunder-Kunst

Beschreibung:

Hochklassiger Ortswein von einem der allerbesten Spätburgunder-Spezialisten Deutschlands. Schlägt locker so manchen deutlich teureren Villages aus dem Burgund.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin, im Duft mit Kirschfrucht, Himbeere und feiner Kräuterwürze. Im Mund mit viel Struktur und Komplexität, superfeine Tanninstruktur, viel Kirschfrucht, Waldbeere, dazu erdige Aromen, dezente Röstnoten aus den französischen Pieces. Im Abgang schöne Fruchtextraktsüsse.

Passt zu:

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Bernhard Huber (Bio)

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 0725023



Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

Malterdinger
Weingut Bernhard Huber (Bio)

Herkunft: Deutschland
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.