Spätburgunder trocken

Malterdinger, Weingut Bernhard Huber (Bio)

Badische Spätburgunder-Kunst

Beschreibung:
Hochklassiger Ortswein von einem der renommiertesten Spätburgunder-Spezialisten Deutschlands. Mit seiner präzisen Frucht, feinen Würze und eleganten Struktur demonstriert er eindrucksvoll das Potenzial seiner Herkunft. Qualitativ bewegt er sich auf einem Niveau, das mühelos mit zahlreichen deutlich teureren Villages-Weinen aus dem Burgund mithalten kann – und diese nicht selten sogar übertrifft.

Aromenprofil:
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.

Temperatur:
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

Einsteckkarte 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch