



## Spätburgunder Rosé trocken

Malterdinger, Weingut Bernhard Huber (Bio)

Salzig-pikanter Rosé mit burgundischer Aura

### Beschreibung:

Ein Rosé im unnachahmlichen Stil von Top-Winzer Julian Huber: Mit ausgeprägter Reduktion in der Nase, dazu ein Hauch von bestem Holz, am Gaumen schlank, mit pikanter Säure, salzigem Grip und kraftvoller, zupackender Struktur. Wie auch die anderen Gewächse von Julian Huber ist dieser Malterdinger Rosé ein anspruchsvoller und sehr fordernder Wein, der weder mit fruchtiger Fülle gefallen will, noch für unkompliziertes easy-drinking gemacht ist. Ein komplexer Rosé aus einem der besten Terroirs Deutschlands, ausgestattet mit dem Charakter eines noblen Bourgogne Blanc – markant, mineralisch und äußerst animierend.

### Degustationsnotiz:

Ganz zartes, helles Rosé, im Bouquet mit rauchig-erdigen Noten, reduktiv angelegt, salzige Nuancen mit wenig Frucht. Am Gaumen salin in seiner Art, jodig-erdig und voller Würze. Pikantesse pur, Grapefruit, zupackende und präsenre Säure, zupackende, strahlige Art mit feinstem Gerbstoff. Die Frucht ist verhalten, Druck und mineralischer Grip dominieren, bis ins druckvolle Finale mit hoher Persistenz und gewaltigem Druck.

### Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekekchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Weingut Bernhard Huber (Bio)

**Ausbau:** 14 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 12.5%

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

**Artikelnummer:** 1257923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder Rosé trocken

Malterdinger

Weingut Bernhard Huber (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.