



2018 Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Einmal mehr überragende Huber-Qualität

Degustationsnotiz:

Zarte Farbe, im Duft herrlich gelbfruchtig, Zitrusaromen, frische Wiesenkräuter mit einer rauchigen Ader aus den französischen Barriques. Im Mund mit herausragender Präzision und Klasse, Pfirsich, Birne, aber auch ganz dezent phenolisch-würzig, was ihn extrem animierend macht und einen einmaligen Spannungsbogen verleiht. Superbe Mineralität und gekonnter Holzeinsatz, salin-jodige Art, fein und elegant gebaut. Hat Power, Spiel und Textur zugleich, ein großartiger Wein mit gewaltigem Potenzial, der echte Klasse besitzt.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Baden
Produzent:	Bernhard Huber
Bewertung(en):	Falstaff 93/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	65% Chardonnay, 35% Weissburgunder
Artikelnummer:	1010418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	65% Chardonnay, 35% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren