



2020 Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Von internationaler Klasse

Beschreibung:

Das ist Villages-Niveau mit internationaler Klasse, Eleganz und Finesse ganz im Stil der besten Exemplare von der Cote de Beaune. Superbe Mineralik und Holzeinsatz, ganz klar frankophil statt klassisch Badisch angelegt

Degustationsnotiz:

Strahlendes Hellgelb, bereits im Bouquet hochfein und subtil nach liquidem Gestein duftend, zarte, rauchige Phenolik mit leichter Reduktion nussigen Aromen gekennzeichnet. Verhaltene, noch zurückhaltende Zitrusfrucht. Im Mund mit phänomenaler Präzision und Brillanz, feine, ätherische Würze, Birne, Steinobst, Limette, Kräuter, alles von einer faszinierenden, salzig-jodigen Phenolik untermalt. Das ist Villages-Niveau mit internationaler Klasse, Eleganz und Finesse ganz im Stil der besten Exemplare von der Cote de Beaune. Superbe Mineralik und Holzeinsatz, ganz klar frankophil statt klassisch Badisch angelegt

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):	Score 18.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
Artikelnummer:	1010420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren