



Spätburgunder trocken

Malterdinger, Weingut Bernhard Huber

L'art du pinot noir badois

Beschreibung:

Un vin local de grande classe de l'un des meilleurs spécialistes du pinot noir en Allemagne. Il bat facilement certains Villages de Bourgogne nettement plus chers.

Degustationsnotiz:

Rubis lumineux. Bouquet de cerise, de framboise et de fines herbes. Structure et complexité dans la bouche aux tannins d'une grande finesse, dominée par les cerises et les baies des bois, avec des arômes terreux et de jolies notes toastées provenant de l'élevage en barrique française. Belle douceur de fruit en finale.

Accompagne idéalement:

Il accompagne merveilleusement les boulettes de viande, le rôti de veau, le ragoût de lapin, les médaillons de chevreuil, le canard et l'oie. Il se boit aussi très bien avec des nouilles aux champignons, des fromages à pâte dure et du brie.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Allemagne
Produzent:	Weingut Bernhard Huber
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0725023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Spätburgunder trocken

Malterdinger
Weingut Bernhard Huber

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.