



## Spätburgunder Alte Reben

Weingut Bernhard Huber

Der Kenner-Geheimtipp

**Beschreibung:**

Von einem der besten deutschen Spätburgunder- Erzeuger (5 Trauben Gault- Millau).

**Degustationsnotiz:**

.

**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

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio. Certification bio: CH-BIO-006

**Vol. alcool:** 13.5%

**Cépage(s):** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

**Artikelnummer:** 1275823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Spätburgunder Alte Reben

Weingut Bernhard Huber

<b>Herkunft:</b>	Allemagne
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.