



Breisgau trocken

Weingut Bernhard Huber

Beschreibung:

Hier zeigt sich die Präzision, die Julian Huber verfolgt, dabei etwas schmelziger und «breiter» als seine Weltklasse-Chardonnays.

Degustationsnotiz:

.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Allemagne

Elevage: 14 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 50% Weissburgunder, 50% Grauburgunder

Artikelnummer: 1289623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Breisgau trocken

Weingut Bernhard Huber

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Weissburgunder, 50% Grauburgunder
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.