



2018 Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Note de dégustation:

.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Pays de Bade
Producteur:	Bernhard Huber
Notation(s):	Falstaff 93/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	65% Chardonnay, 35% Weissburgunder
Référence:	1010418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Falstaff 93/100
Cépage(s):	65% Chardonnay, 35% Weissburgunder
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés