



## 2019 Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

**Note de dégustation:**

Délicat jaune clair. Nez ultra-fin, marqué par de la roche liquide, légèrement phénolique avec une note de fumée et des nuances de noix - le fruit s'annonce déjà sous des tonalités d'agrumes. Bouche d'une précision et classe exceptionnelles, des saveurs

**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

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne
<b>Région:</b>	Pays de Bade
<b>Producteur:</b>	Bernhard Huber
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
<b>Référence:</b>	1010419

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Malterdinger trocken**

Weingut Bernhard Huber

<b>Origine:</b>	Allemagne
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés