



2020 Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Note de dégustation:

Jaune clair rayonnant. Bouquet déjà très fin et subtil aux notes phénoliques délicatement fumées et de roche liquide avec une légère réduction marquée par des arômes de noix. Les discrètes nuances d'agrumes sont encore sur la réserve. Précision phénoménale dans la splendide bouche, épices aériennes, poire, fruits à noyau, citron vert et herbes aromatiques, sur une magnifique veine phénolique salée et iodée.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
Référence:	1010420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés