



## Spätburgunder Alte Reben

Weingut Bernhard Huber

Der Kenner-Geheimtipp

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

.

**Ideale con:**

Si abbina magnificamente a polpette, arrosto di vitello, coniglio in umido, medaglioni di cervo, anatra e oca. Si sposa molto bene anche con tagliatelle ai funghi, formaggi a pasta dura e Brie.

.

**Servierempfehlung:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Paese di origine:** Germania

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

**Artikelnummer:** 1275823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Spätburgunder Alte Reben

Weingut Bernhard Huber

<b>Herkunft:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</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.