



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:

.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Germania

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 50% Weissburgunder, 50% Grauburgunder

Artikelnummer: 1289623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Breisgau trocken

Weingut Bernhard Huber

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Weissburgunder, 50% Grauburgunder
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.