



2019 Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Nota di degustazione:

Giallo chiaro delicato. Naso finissimo, caratterizzato da roccia liquida, leggermente fenolico con una nota di fumo e sfumature di nocciola - la frutta si annuncia già con toni agrumati. Il palato è eccezionalmente preciso e di classe, con sapori eterei, pera, frutta a nocciolo, lime, e ancora una volta un tocco fenolico, salato e iodato. È un grande vino di affascinante eleganza e finezza, nello stile dei raffinati villaggi della Côte de Beaune. Superba mineralità e un ottimo uso del legno, chiaramente più francofilo che classicamente Badois. Elegante ma denso fino al finale.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	DE
Regione:	Baden
Produttore:	Bernhard Huber
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
Numero di articolo:	1010419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Origine:	DE
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
Maturità:	fino a 2029
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi