



2020 Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Nota di degustazione:

Giallo chiaro brillante. Il bouquet è già molto fine e sottile, con note fenoliche delicatamente affumicate e di roccia liquida e una leggera riduzione segnata da aromi di nocciola. Le discrete sfumature agrumate sono ancora in riserva. Fenomenale precisione nello splendido palato, spezie ariose, pera, frutta a nocciolo, lime ed erbe aromatiche, su una magnifica vena fenolica salata e iodata.

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:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
Numero di articolo:	1010420

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 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi