



Chardonnay Alte Reben trocken

Weingut Bernhard Huber

5 Trauben vom GaultMillau fürs Weingut Huber!

Beschreibung:

High-End-Chardonnay von einer der besten Burgunder-Adressen Deutschlands. Julian Huber tritt in die Fuststapfen seines berühmten Vaters.

Aromenprofil:

Zartes Gelb, in der Nase zart-rauchig und herbe Frucht, frische Minze, Brioche, Walnuss und dezente Hefenoten. Am Gaumen mit überaus präziser, schlanker und präziser Art, Birne, Grapefruit, Zitrusfrüchte, dazu würzig-saline und herbe At, die den Wein unglaublich spannend und vielschichtig machen. Langes, leicht oxidatives Finale, gewaltiges Reifepotential. Jetzt so jung getrunken – bitte ausreichend belüften.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Deutschland

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 0843622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Alte Reben trocken

Weingut Bernhard Huber

Herkunft: Deutschland
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.