



Chardonnay Malterdinger trocken

Ortswein, Weingut Bernhard Huber

Julian Hubers burgundischer Chardonnay

Beschreibung:

Kann mit nahezu jedem Villages aus dem Burgund mithalten und das zu einem sehr fairen Preis. Jetzt gut belüften oder noch etwas reifen lassen.

Degustationsnotiz:

Zartes Hellgelb, bereits im Duft hoch mineralisch, intensiv und konzentrierter Eleganz. Man riecht bereits flüssigen Kalkstein, am Gaumen dann vollmundig, dabei fein und puristisch angelegt. Charaktervoll und feinkörnig, zeigt sehr gute Substanz und Präzision. Bis ins Finale mit knackiger Frische, gewaltigem Zug und einer subtilen Salzigkeit.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Bernhard Huber
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1010421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Malterdinger trocken

Ortswein

Weingut Bernhard Huber

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 93+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.