



## Chardonnay Alte Reben trocken

Weingut Bernhard Huber (Bio)

5 Trauben vom GaultMillau fürs Weingut Huber!

### **Beschreibung:**

High-End-Chardonnay von einer der besten Burgunder-Adressen Deutschlands. Julian Huber tritt in die Fussstapfen 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

**Ausbau:** 14 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0843623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Alte Reben trocken

Weingut Bernhard Huber (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.