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)

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch