



## Chardonnay Malterdinger trocken

Ortswein, Weingut Bernhard Huber (Bio)

Salzig und pikant – Julian Hubersburgundischer Chardonnay

### Beschreibung:

Julian Hubers Malterdinger zeigt eindrucksvoll, dass in Deutschland Chardonnays auf erstklassigem Villages-Niveau entstehen können: Klarheit, Eleganz und eine salzige Mineralik, wie man sie sonst nur von Côte de Beaune kennt. Der Holzeinsatz ist perfekt integriert und deutlich französisch geprägt – weit entfernt vom klassischen badischen Stil. Qualitativ kann der Malterdinger mühelos mit vielen Burgundern mithalten und ist dafür ausgesprochen fair bepreist.

### Aromenprofil:

(st) Strahlendes Hellgelb, bereits im Bouquet hochfein und subtil nach liquidem Gestein duftend, zarte, rauchige Phenolik mit leichter Reduktion nussigen Aromen gekennzeichnet. Verhaltene, noch zurückhaltende Zitrusfrucht. Im Mund mit phänomenaler Präzision und Brillanz, feine, ätherische Würze, Birne, Steinobst, Limette, Kräuter, alles von einer faszinierenden, salzig-jodigen Phenolik untermalt. Das ist Villages-Niveau mit internationaler Klasse, Eleganz und Finesse ganz im Stil der besten Exemplare von der Cote de Beaune. Superbe Mineralik und Holzeinsatz, ganz klar frankophil statt klassisch Badisch angelegt

### Passt zu:

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

### Temperatur:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Produzent:</b>	Weingut Bernhard Huber (Bio)
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1010423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay Malterdinger trocken

Ortswein

Weingut Bernhard Huber (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-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.