



Spätburgunder Rosé trocken

Malterdinger, Weingut Bernhard Huber (Bio)

Salzig-pikanter Rosé mit burgundischer Aura

Beschreibung:

Ein Rosé im unnachahmlichen Stil von Top-Winzer Julian Huber: Mit ausgeprägter Reduktion in der Nase, dazu ein Hauch von bestem Holz, am Gaumen schlank, mit pikanter Säure, salzigem Grip und kraftvoller, zupackender Struktur. Wie auch die anderen Gewächse von Julian Huber ist dieser Malterdinger Rosé ein anspruchsvoller und sehr fordernder Wein, der weder mit fruchtiger Fülle gefallen will, noch für unkompliziertes easy-drinking gemacht ist. Ein komplexer Rosé aus einem der besten Terroirs Deutschlands, ausgestattet mit dem Charakter eines noblen Bourgogne Blanc – markant, mineralisch und äußerst animierend.

Degustationsnotiz:

Ganz zartes, helles Rosé, im Bouquet mit rauchig-erdigen Noten, reduktiv angelegt, salzige Nuancen mit wenig Frucht. Am Gaumen salin in seiner Art, jodig-erdig und voller Würze. Pikantesse pur, Grapefruit, zupackende und präsenste Säure, zupackende, strahlige Art mit feinstem Gerbstoff. Die Frucht ist verhalten, Druck und mineralischer Grip dominieren, bis ins druckvolle Finale mit hoher Persistenz und gewaltigem Druck.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekekchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Bernhard Huber (Bio)
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1257923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Rosé trocken

Malterdinger
Weingut Bernhard Huber (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.