



Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage, Hecklinger Schlossberg, Weingut Bernhard Huber (Bio)

Badische Spitzenlage – burgundisches Terroir

Beschreibung:

Bereits seit dem 15. Jahrhundert sind die Vorzüge des Hecklinger Schlossbergs für den Weinbau bekannt. Es ist eine markante Steillage mit perfekter Exposition zur Sonne und skelettreichen Böden aus hellem Muschelkalk. Eine Spitzenlage, die zwar viel Handarbeit erfordert, aber burgundischen Top-Terroirs qualitativ in nichts nachsteht. Die Trauben, die hier wachsen, besitzen große geschmackliche Tiefe und strahlen bei aller Brillanz der Frucht auch eine herrlich mineralische Aura aus, deshalb bringen insbesondere die Burgundersorten hier faszinierende Resultate hervor. Julian Hubers Großes Gewächs präsentiert sich als rauchig-fruchtiger Spätburgunder mit vielschichtiger Aromatik, würzig-frischem und zugleich geschmeidigem Gaumen, vollmundig und zart bei jedem Schluck, mit intensivem Geschmack und langanhaltendem Abgang.

Degustationsnotiz:

Recht kräftige Farbe, typisch auch die von viel Würze dominierte Nase. Im Mund dann die Huber'sche Geschmacksexplosion erster Güte: geradezu fordernde, kreative, spannende, kühle Kalkmineralität des steilen Schlossberges, Muschelkalk liquide! Herrlich die ansprechenden, saftigen Kirscharomen mit einem Hauch von feiner Vanille. Facettenreicher, strukturierter Pinot auf internationalem Top-Level - verspielt, elegant mit einer reifen, festen Tanninstruktur und riesigem Potenzial. Das Holz der französischen Barriques ist perfekt eingebunden und dient allein der Verfeinerung. Einmalig in seiner Balance aus rassischer Mineralität, Dichte und geschmacklicher Intensität. Hat internationale Klasse!

Passt zu:

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Hecklinger Schlossberg

Ausbau: 18 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 1275123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage
Hecklinger Schlossberg

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.