



Spätburgunder Alte Reben

Weingut Bernhard Huber (Bio)

Der Kenner-Geheimtipp

Beschreibung:

Von einem der besten deutschen Spätburgunder- Erzeuger (5 Trauben Gault- Millau).

Degustationsnotiz:

Attraktives Rubinrot, im Bouquet würzig-pikant, mit herrlicher dunkler Beerenfrucht, Kirschen, gestoßenem Pfeffer sowie dezenten, zart rauchigen Gewürznoten und Lakritz. Am Gaumen großartig, zugleich konzentriert und filigran, lebendige Säure, die ebenso wie die feinen Tanninen perfekt verwoben sind. Brombeeren, Cassis, dazu feinstes Grip mit einem „crispy“ Kalkstein-Charakter, der unglaublich animierend wirkt. Duftig-charmant bis in den Abgang.

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

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

Artikelnummer: 1275823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Alte Reben

Weingut Bernhard Huber (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-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.