



Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage, Malterdinger Bienenberg, Weingut Bernhard Huber (Bio)

Hochklassiges Grosses Gewächs mit Zukunft

Beschreibung:

Ein deutscher Top-Burgunder, gewachsen auf Muschelkalkböden in Malterdingen, überwiegend ausgebaut in neuen Barriques. Stilistisch durch und durch burgundisch inspiriert. Ein Pinot Noir mit faszinierendem Spannungsbogen zwischen gehaltvollem Charakter und mineralischem Temperament, intensiv und filigran zugleich. Die alten, dicht gepflanzten Reben liefern nur niedrige Erträge, das verleiht Kraft und Frucht, während der gekonnte Ausbau für viel Komplexität und rauchige Würze sorgt.

Aromenprofil:

Glänzendes Rubinrot, in der Nase leicht reduktiv, viel frische rote Beerenfrüchte, liquides Terroir, Gewürze und zarte Röstaromen. Zeigt sich mit vollem Körper, sich mit jeder Minute öffnend, vital, fest gewirkt und mit riesigem Potenzial ausgestattet. Präziser, stimulierender und feiner Pinot der internationalen Oberklasse.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Malterdinger Bienenberg
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1275923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage
Malterdinger Bienenberg

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.