



Breisgau trocken

Weingut Bernhard Huber (Bio)

Beschreibung:

Hier zeigt sich die Präzision, die Julian Huber verfolgt, dabei etwas schmelziger und „breiter“ als seine Weltklasse-Chardonnays.

Degustationsnotiz:

Helle Farbe, wunderbare und mineralische Würze mit dezenter, gutstypischer Aromatik. Auch am Gaumen von liquidem feuchten Gestein geprägt mit subtiler Kernobstfrucht, Zitrusaromen, Mandel- und Raucharomen und zart floraler, verspielter Art. Langes, komplexes Finale mit attraktiver Hefenote.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 14 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 50% Weissburgunder, 50% Grauburgunder

Artikelnummer: 1289623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Breisgau trocken

Weingut Bernhard Huber (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Weissburgunder, 50% Grauburgunder
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.