



2018 Spätburgunder trocken

Malterdinger, Weingut Bernhard Huber

Eine echte Referenz in seiner Klasse

Beschreibung:

Viel Struktur und Komplexität, superfeine Tannine und dezente Röstnoten aus den französischen Pieces. Der junge und sympathische Julian Huber hat alle Hoffnungen und die große Erwartungshaltung voll erfüllt, als er die Verantwortung für das bekannte Weingut übernahm. Seine Weine sind noch feiner und burgundischer geworden und der Malterdinger Spätburgunder ist eine echte Referenz in seiner Klasse! Soviel Topwein gibt es sonst kaum ins Glas zu diesem Preis.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin, im Duft mit Kirschfrucht, Himbeere und feiner Kräuterwürze. Im Mund mit viel Struktur und Komplexität, superfeine Tanninstruktur, viel Kirschfrucht, Waldbeere, dazu erdige Aromen, dezente Röstnoten aus den französischen Pieces. Im Abgang schöne Fruchtextraktsüße, vielleicht Julian Hubers bisher bester Malterdinger „Village

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Baden
Produzent:	Bernhard Huber
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0725018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

Malterdinger

Weingut Bernhard Huber

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.