



## 2019 Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

Einstieg in die fantastische Welt von Julian Huber

**Degustationsnotiz:**

Zartes Hellgelb, im Duft ultrafein, von verflüssigtem Gestein, leicht phenolischer, rauchiger Reduktion und nussigen Nuancen geprägt - die Frucht deutet sich in Zitrusfrüchten bereits an. Am Gaumen mit herausragender Präzision und Klasse, ätherischer Würze, Birne, Steinobst, Limette, erneut mit salzig-jodiger Phenolik eines großen Weines mit faszinierender Eleganz und Finesse ganz im Stil feiner Villages von der Cote de Beaune. Superbe Mineralik und Holzeinsatz, ganz klar frankophil statt klassisch Badisch angelegt. Schlank und trotzdem dicht bis ins Finale.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Baden
<b>Produzent:</b>	Bernhard Huber
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	1010419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Malterdinger trocken

Weingut Bernhard Huber

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren