



## 2020 Spätburgunder Alte Reben

Weingut Bernhard Huber

Der Kenner-Geheimtipp

**Beschreibung:**

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

**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):** Falstaff 94/100

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

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

**Artikelnummer:** 1275820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder Alte Reben

Weingut Bernhard Huber

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.