



## 2015 Spätburgunder Alte Reben

Weingut Bernhard Huber

Großes Pinotkino

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Baden
<b>Produzent:</b>	Bernhard Huber
<b>Bewertung(en):</b>	GaultMillau 93/100
<b>Herstellung:</b>	15 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Artikelnummer:</b>	1275815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder Alte Reben

Weingut Bernhard Huber

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	GaultMillau 93/100
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	15 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.