



## 2014 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Baden
<b>Produzent:</b>	Bernhard Huber
<b>Bewertung(en):</b>	GaultMillau 91/100
<b>Ausbau:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Artikelnummer:</b>	1275814

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder Alte Reben

Weingut Bernhard Huber

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	GaultMillau 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.