

## Weingut Bernhard Huber



### 2017 Malterdinger Spätburgunder „Alte Reben“

Artikelnummer: 104034

#### Charakteristik

##### Der Geruch:

Die Stärke dieses Weines vom Weingut Bernhard Huber sind die über 40 Jahre alten Rebanlagen, die auf verwittertem Muschelkalk mit Löss und Lehmauflage wachsen. Aus dem Glas duftet dieser feiner Burgunder nach Herzkirschen, Tabak und Hagebutten. Geöffnet kommen weitere neue Facetten hinzu. Kräutrige Noten und eine zart rauchige Note. Das Weingut Huber hat für diesen gehobenen Ortswein einen Namen - "Alte Reben" - dieser bürgt für eine einzigartige Spitzenqualität zu einem fairen Preis.

##### Am Gaumen:

Am Gaumen beeindrucken die butterweichen Tannine - Ergebnis einer sehr zarten Extraktion dieses Jahrganges. Feine Salzkristalle durchziehen die rote reife Frucht. Beim Antrinken zunächst würzig und markant. Ein weiteres markantes Zeichen ist das feine Holz. Im Nachhall kommen rote Beeren, Minz-Tee und Himbeeren zum Vorschein.

#### Lagen, Bodenart und Exposition

Dieses Weingut liegt in einer der schönsten Weinbauregionen Deutschlands zwischen dem Schwarzwald und den Ausläufern des Kaiserstuhls. Regelmäßig kontrollierte Trauben für den perfekten Reifegrad, großzügiger Rückschnitt, um den Jahresertrag gezielt zu reduzieren und den Fruchtgehalt und die Qualität der Trauben zu steigern, sowie die Reifung in traditionellen Eichenholzfässern machen diese Weine zu etwas ganz Besonderem. Das Weingut Bernhard Huber ist eines der weltbesten Weingüter für rote Burgunder, das seit Jahren die mit fünf Trauben höchste Auszeichnung im Gault Millau hält.

#### Geschmacksrichtung

trocken

#### Rebsorten und Klone

Spätburgunder

Als Ganztraube leicht gequetscht, langsam gepresst über 2 Stunden in der Spindelpresse. Dann trüb in die Barriques mit einem Neuholzanteil von einem Drittel, zwei Drittel sind gebraucht, dort spontan vergoren mit anschließender sofortiger Malo. Weiterer Verbleib für 12 Monate in den Fässern und danach 10 Monate im Stahl zum Absetzen. Danach unfiltriert, quasi von der Vollhefe, in die Flasche.

**Analytische Werte**

Restzucker 1,0 g/l / Gesamtsäure 6,0 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

**Speisempfehlungen**

Passt zu Coq au Vin, Kaninchen und Wild- und vielen weiteren Gerichten.

**Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt zwischen 15 und 19 Grad