Weingut Bernhard Huber

2019 Chardonnay Alte Reben

Artikelnummer: 104018

Charakteristik

Der Geruch:
Der Chardonnay Alten Reben zeigt sich im 2019er Jahrgang erstaunlich filigran und balanciert. Er zeichnet sich aus durch einen exotischen Duft und ein komplexes Aromenbouquet nach Zitrus, Grapefruit und Limette.

Am Gaumen:
Die reife Säure ist bestens eingebettet und begleitet den dichten Fruchtkörper zu einem eleganten und lang anhaltenden Finish. Wein mit grosser Zukunft und toller Mineralität.

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
Chardonnay

Dieser Chardonnay wurde in neuen und gebrauchten Barriques aus französischer (Vogesen, Nevers, Allier) Eiche ausgebaut. Die Rebstöcke sind 20 – 30 Jahre alt. 100% spontane alkoholische und malolaktische Fermentation. Ungefilterte Abfüllung.

Analytische Werte
Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisempfehlungen
Passt gut zu Kalbfleisch, Geflügel, zur asiatischen Küche und Fisch.

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt zwischen 10 und 12 Grad