

Weingut Bernhard Huber



2020 Chardonnay Alte Reben

Artikelnummer: 104010

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser Chardonnay vom Weingut Weber präsentiert sich mit Aromen von reifen gelben Früchten, Briothenoten, Walnuss, etwas Rauch und leicht salzigen Noten.

Am Gaumen:

Am Gaumen Tiefe, Fülle, Eleganz. Mineralität, die Finesse gibt.

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 13,0 Vol. %

Speisempfehlungen

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt zwischen 10 und 12 Grad