

Malterdinger Chardonnay Alte Reben, Baden

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Bernhard Huber - Baden
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	DBA020918

„Wir prophezeien ihm eine wunderbare Zukunft.“ – VINUM Weinguide 2021

Selten hat ein Wein derartig polarisiert, wie Julian Hubers Chardonnay von alten Reben. Wir können es nicht mehr ganz genau festmachen, aber vor etwa drei bis vier Jahren sorgte seine neue Stilistik für Furore und allenthalben Aufregung. Ein Chardonnay, der ganz dicht an das große Vorbild noch größerer Burgunder aus Meursault, Chassagne-Montrachet und Co. heranreicht! Dabei geht hier sogar ein kleiner Teil deutscher Klone ein, die in den 1990er-Jahren gesetzt wurden, auch wenn das Gros mittlerweile französisches Klonmaterial ist. Die von unglaublichem Wissen um die Vinifikation weißer Burgunder geprägte Handhabung, die Julian Huber wie kein zweiter auf einem hierzulande noch nicht da gewesenen Niveau beherrscht, macht den Wein so einzigartig. Der Vinifikation geht dann auch eine bewusst frühe Lese voraus, die 2018 schon am 21. August begann. Weil das Traubenmaterial eine ohnehin höhere Reife besaß, verzichtete Julian hier auf ausgiebige Maischestandzeiten. Er bevorzugt das Abpressen der Trauben samt Stängel auf einer Spindelpresse (über einen Zeitraum von rund anderthalb bis zwei Stunden). Nachdem sich der Trub über einige Zeit vom Saft absetzte, wanderte der gepresste Traubensaft in den Tank und anschließend ins Holzfass. Das Ergebnis ist ein Chardonnay, dessen noble Reduktion seine Mineralität betont, bei dem der Holzeinsatz sehr subtil ausgefallen ist. Denn was wir hier riechen ist keine extreme Toastung neuer Barriques, sondern eine bewusst zu Beginn der Vinifikation zart oxidative Handhabung, die dann im Ausbau bewusst reduktiv gehalten wurde. Es gibt dem Wein eine Frische und Reifepotenzial mit, die einzigartig sind. Dafür muss man sich in der Jugend bewusst etwas geduldiger an diesen Typ Wein herantasten. Geben Sie dem Chardonnay ein bis zwei Stunden in der Karaffe Zeit. Dann kommt eine feine Würzigkeit zur Geltung, die von nobler Frucht in Form von Birnen und Äpfeln sowie etwas Marzipan abgelöst wird. Der Chardonnay gewinnt am Gaumen an Textur und Salzigkeit, legt seine abweisende „Kantigkeit“ ab. Julian füllt diesen Wein ungefiltert auf die Flasche, der so eine sehr angenehme Textur und Tiefe erhält. Das Ergebnis ist ein würziger Chardonnay, dessen Druck am Gaumen einzigartig ist, dem Wein eine Kraft verleiht, die ohne üppige Frucht und stark



geröstetes Barrique auskommt. Ein Stil, den wir über alles schätzen, den, unserer Meinung nach, in Deutschland

Trinkempfehlung: Großartiger Genuss bei 12–14 °C. Reifepotenzial für 10–12 Jahre.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333