

Rosé brut, Baden

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Bernhard Huber - Baden
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DBA020412

Einmalige Qualität!

Pünktlich zur Weihnachtszeit gibt es noch einmal überraschend Naschschub aus dem Hause Huber: Nachdem der Vorgänger von 2010 seit langem ausverkauft ist, dürfen wir uns nun wieder über einen genialen Rosé-Sekt aus Malterdingen freuen. Wir haben keine Sekunde gezögert und diesen Festtagsschäumer in ausreichender Menge reserviert! Denn obwohl das Thema Sekt im Badener Spitzenbetrieb nur eine Nebenrolle zu spielen scheint, wird hier gleichwohl seit vielen Jahren einer der besten Schaumweine Deutschlands produziert! Lange bevor die jetzige Generation das Thema Sekt für sich entdeckte und auf das heutige Niveau hievte. Die Trauben stammen hier ausschließlich aus dem Jahrgang 2012, davon übrigens ein großer Teil aus der legendären GG-Lage „Hecklinger Schlossberg“! Die Spätburgundertrauben waren hier in diesem Jahr recht dickschalig und ganz klein, was die (nicht nur) aromatische Intensität dieses Brut-Sekts erklärt. Nach traditioneller Methode flaschenvergoren, verbrachte er enorm lange auf der Feinhefe, bevor er degorgiert wurde. Das Ergebnis ist einer der – unserer Meinung nach – schönsten Schaumweine unter 20 Euro. Er duftet, während sich die schmale Schaumkrone gleichmäßig, nahezu behutsam im Glas auflöst fein nach Pfirsichen, etwas Himbeeren und Granatapfelkernen. Auch ein Hauch saurer Kirschen umrahmt das feinhefige Bouquet, das am Gaumen ganz pur und doch vielschichtig erscheint. Dabei zeigt sich einerseits die gediegene Reife eines fast achtjährigen Ausbaus, andererseits die enorme, durch den perfekten Lesezeitpunkt bedingte Frische. Am Gaumen ist der Spätburgunder berückend elegant und cremig. Dabei wirkt der 2012er Rosé Brut von Huber kreidig und kühl. Hinzu kommt eine feine Würze und eine pikante, an Grapefruits und Orangenschalen erinnernde Note. Eine



Trinkempfehlung: Guter Sekt – wie dieser! – hält sich viel länger als man meinen mag. Wir trauen dem Rosé brut durchaus 7

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