

Malterdinger, weiß

Region	Baden
Erzeuger	Weingut Bernhard Huber - Baden
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DBA020219

Herkunft a priori, Rebsorte a posteriori

Um die Überzeugung, Credo und Philosophie Julian Hubers zu verstehen, ist als Anschauungsobjekt kaum ein Wein geeigneter, als seine weiße Cuvée „Malterdinger“. Was als klassischer, komplett aus Weißburgunder- Trauben vinifizierter Gutswein begann, hat sich über die Jahre doch deutlich verändert. Julian ihm über die Jahre einen stetig wachsenden Chardonnay- Anteil, hob bewusst die Herkunft der Malterdinger Rebberge hervor und verzichtete letztlich auf die Rebsortenangabe. Klares Vorbild: Burgund. Denn worum geht es Julian Huber? Um das Terroir! Dabei ist die Zusammensetzung dieser Cuvée sekundär, wichtig sind die verwitterten Muschelkalkböden, die hier für den Winzer maßgeblich sind und das Kleinklima Malterdingens. Wie wunderbar Weißburgunder und Chardonnay zusammenpassen, lässt sich bei diesem Wein aufs Schönste nachvollziehen. Bei Rebsorten wurden als Ganztrauben langsam auf der Spindelpresse gepresst, anschließend im Holz vergoren und ausgebaut. Dieses Holz spürt man genauso wie Julians Vorgehensweise, zumindest einen Teil des Weines komplett auf der Hefe auszubauen, mit der er vergoren wurde. Früher war es durchaus üblich, den Wein einmal nach der Gärung abzuziehen und ihn dann auf der Feinhefe auszubauen. Doch die auch im Burgund de rigueur gewordene Methode, alle Trubstoffe im Wein zu belassen, hat Julian annähernd zur Perfektion geführt. Dafür brauchte er bestes Traubenmaterial und viel Fingerspitzengefühl. Das Ergebnis ist ein Weißwein, dessen Frucht stets mitschwingt, allerdings im Hintergrund verweilt. Damit wirkt der Weißwein unaufdringlich, besitzt eine ganz eigene Dramaturgie. Es dreht sich hier viel um das Spiel zwischen Hefelager, nobler, so gar nicht exotischer Frucht und einer energetisierenden Säureader, die den „Kalk“ (ein angenehm kroidiges Mundgefühl) durchzieht. Auch Aromen von reifen Birnen und Äpfeln sowie ein Hauch Brioche sind mit von der Partie. Dann vor allem auch Zitrusfrucht, die von Kräutern durchzogen scheint (Minze, Fenchel, Zitronenmelisse, ein Blättchen Estragon). Ein im Vergleich zum Vorjahr noch etwas puristischerer Wein (nebst feiner Salzigkeit im Abgang) und nebenbei in seiner Preisklasse eine deutliche „Schippe“ Charakter und Anspruch, die man so bei anderen Betrieben erst



einmal finden muss. Julian kann es sich erlauben, seine Weine sind heißbegehrt und er setzt darauf, dass man

Trinkempfehlung: Ab sofort, dann allerdings gerne karaffiert Bis 2030+.

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