

2018 Spätburgunder "Malterdinger"

Bernhard Huber

Bernhard Huber

Bernhard Huber holder til i Malterdingen i Baden, hvor familien siden 1987 har tappet vin under eget navn. Huset blev et referencepunkt for tysk Spätburgunder, og efter Bernhard Hubers død i 2014 drives det videre af Barbara og Julian Huber. Fokus ligger på tørre, stedbundne vine af især Spätburgunder og Chardonnay fra forvitret Muschelkalk. Arbejdet er præcist i både mark og kælder, med spontan gæring, franske barriques og en stil, hvor struktur, friskhed og markforskel vejer tungere end ren kraft.

Baden

Baden er Tysklands sydligste vinområde og strækker sig omkring 400 kilometer fra Tauberfranken i nord til Bodensee i syd. Det lange, smalle område følger i store træk Rhinen og Schwarzwald og rummer ni delområder med tydelige forskelle i temperatur, højde og nedbør. Baden er især præget af Spätburgunder, Weißburgunder og Grauburgunder, men Riesling, Gutedel og Müller-Thurgau har stærke lokale hjemsteder. Jordbunden skifter mellem blandt andet kalk, løss, vulkanske bjergarter, granit og gnejs. Det giver ikke én samlet Baden-stil, men vine hvor modenhed og fylde kan mødes af friskhed og et klart præg af den konkrete del af området.

Vinen

Malterdinger er lavet af Bernhard Hubers yngre Spätburgunder-stokke, omkring 60 procent franske kloner og resten tyske. Vinen spontangærer og modnes på egetræ, hvor cirka 30 procent er nyt, men den reduktive vinifikation holder frugt og friskhed i centrum. 2018 har en livlig syre og mærkbar struktur, samtidig med at fadet er faldet flot ind i helheden. Det er en lækende, men seriøs Baden-Pinot, som viser husets præcision i et mere umiddelbart og tilgængeligt format.

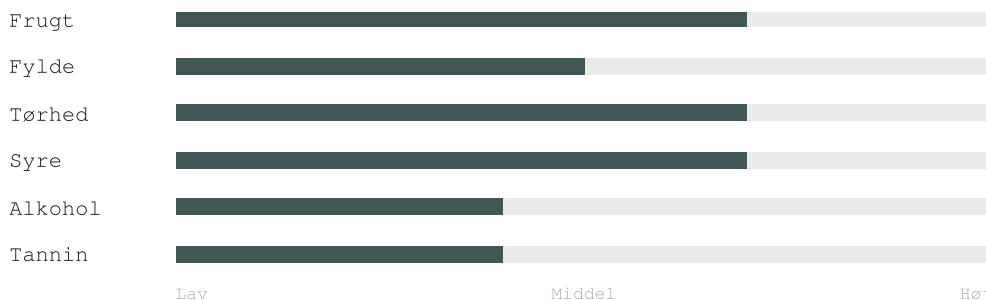
Primære aromaer: Kirsebær, hindbær, jordbær, røg, krudt, tomat, urter og hvid peber.

Madforslag: Prøv til lyst kød, fisk og eller retter domineret af svampe.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2022-2029.



Smagsprofil



2018



Rødvin



Pinot Noir



Baden
Tyskland