

ROSÉ MALTERDINGER 2023



Huber, Bernhard, Baden

WEINBAU
Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

WEINBEREITUNG



AROMEN

Himbeere
Erdbeere
Hagebutte
Kräuter
Feuerstein

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

Der Malterdinger Rosé vom renommierten Weingut Bernhard Huber in Baden ist ein außergewöhnlicher Roséwein, der die Kraft und Finesse des Spätburgunders in einer eigenständigen, charaktervollen Interpretation vereint. Die Trauben stammen aus den kalkhaltigen Böden rund um Malterdingen, die für ihre ausgeprägte Mineralität und Struktur bekannt sind.

Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben schonend gepresst, wobei der Most minimalen Kontakt mit den Schalen hatte, um die elegante Roséfarbe zu erhalten. Die spontane Gärung in kleinen Holzfässern und der Ausbau auf der Vollhefe verleihen dem Wein seine komplexe Tiefe. Die rauchigen Reduktionsnoten und die zupackende Textur machen diesen Rosé zu einem markanten Vertreter seiner Art. In der Nase präsentiert der Malterdinger Rosé 2022 Aromen von Himbeere, Erdbeere und Hagebutte, ergänzt durch eine subtile Feuersteinnote. Am Gaumen zeigt er sich mit lebendiger Säure, straffer Struktur und einer fast salzigen Mineralität. Die zupackende Textur und feine Gerbstoffe verleihen ihm eine außergewöhnliche Tiefe und Eleganz. Der Abgang ist langanhaltend und vielschichtig, mit einer dezenten Würze, die die Komplexität des Weins unterstreicht.

Dieser Rosé ist weit mehr als ein leichter Sommerwein: Er ist ein charaktvoller Begleiter zu anspruchsvollen Gerichten wie gegrilltem Thunfisch, Lachstatar, Sushi oder mediterranen Gemüsevariationen. Mit einem Alkoholgehalt von 12,5 % Vol. und seiner strukturierten Art besitzt er ein beachtliches Lagerpotenzial und kann bei optimaler Lagerung bis zu fünf Jahre genossen werden.

WEINGUT BERNHARD HUBER

Bernhard Huber hat mit dem gleichnamigen Weingut in Malterdingen in Baden Maßstäbe für den deutschen Weinbau gesetzt, das Breisgau wieder auf der Landkarte für Spitzenweine verankert und wurde als "Burgunderkönig" gefeiert. 2014 ist er nach zwei Jahren Krankheit verstorben. Was er geschaffen hat, bleibt. Großartige Weine, ein Betrieb auf technischem Topniveau und allerbeste Weinbergslagen, die er in den letzten Jahrzehnten zusammengetragen hat. Zusammen mit seiner Mutter Barbara, führt Sohn Julian seitdem die Geschicke im Weingut – auf Basis eines Oenologiestudiums und einer kurzen, aber intensiven Übergangszeit mit seinem Vater. Der junge Winzer setzt das Vermächtnis fort, bringt jedoch auch einen eigenen Stil mit ein. Er schärft das Portfolio und ist dabei auf dem neuesten Stand des Burgunds. Die Weine wurden in den letzten Jahren bereits frischer, schlanker und eleganter. Den Einsatz von neuem Holz hat Julian nochmals deutlich reduziert. Somit steht auch er bereits nach sehr kurzer Zeit für hochklassige und feine Spätburgunder und Chardonnay aus Deutschland.

Warum wir die Weine von Bernhard Huber im Sortiment haben

Chardonnay und Spätburgunder, die dem Burgund Konkurrenz machen. Julian Huber, und vor ihm auch sein Vater Bernhard Huber, setzt ganz klar auf Qualität. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke Weine mit Tiefe, Eleganz und enormem Reifepotenzial. Die Weine vom Weingut Bernhard Huber haben wir schon sehr lange im Sortiment und sind von ihnen absolut überzeugt. Die stilistische Veränderung von den sehr fruchtbetonten und eher üppigen Weinen Bernhard Hubers, hin zu puristischeren und frischeren Weinen, die Julian Huber mittlerweile in die Flasche bringt, zeigen neben der Individualität vor allem auch die Wandlungsfähigkeit und Offenheit zur Weiterentwicklung, die es für einen bedingungslosen Qualitätsweinbau heute braucht. Diese klare qualitätsbezogene Linie hat das Weingut schon lange über die Landesgrenzen hinaus bekannt und berühmt gemacht. Und das zu Recht! Wir sind gespannt und freuen uns auf jeden weiteren Jahrgang.

Die Weine

Der Fokus beim Weingut Bernhard Huber liegt ganz klar auf den Burgunderrebsorten. Den Einstieg ins Sortiment bietet der Gutswein Grauer Burgunder. Bereits seit 1997 ist das Weingut Teil des VDP. Er ist eine wunderbare Möglichkeit, um die Stilistik des Weinguts zu einem verhältnismäßig günstigen Preis kennenzulernen. Es folgen die Ortsweine Malterdinger – sowohl in Weiß, als auch in Rot. Malterdinger ist zum einen natürlich eine Namenswidmung für den Herkunftsort, doch Malterdinger war und ist auch heute noch ein Synonym für Spätburgunder und Pinot Noir. Er verweist somit schon auf das geeignete Terroir. Geprägt wurde dieser Begriff wohl durch die Zisterziensermönche, die in eben diesem Ort auf die Böden mit Muschelkalkverwitterung stießen, analog zu denen im Burgund. Ihr Weinwissen und die burgundische Schule des Weinmachens brachten sie hier mit ein.

Ebenfalls Teil der Ortsweinlinie sind der Chardonnay und Spätburgunder Alte Reben, die wir Ihnen unbedingt ans Herz legen möchten. Mit jedem Jahrgang sind diese Weine präziser und frischer, mit einer unfassbar tollen Spannung.

Die Spitze des Sortiments bieten die Großen Gewächse von den namhaften Lagen Bienenberg (Chardonnay & Spätburgunder), Sommerhalde, Schlossberg und Wildenstein (jeweils Spätburgunder). Diese Weine sollten Sie auf jeden Fall noch für einige, oder auch einige mehr, Jahre zur Seite legen. Denn grade die Großen Gewächse wirken am Anfang unzugänglich und verschlossen. Zeit ist der Faktor im Weingut und das sollte er auch beim Genuss sein. Aber es sind definitiv Weine, auf die Sie sich freuen können! Und Sie sollten beim Kauf dieser Weine nicht zu lange warten, denn mit jedem Jahrgang steigt die Nachfrage und damit auch die Verfügbarkeit dieser besonderen Tropfen.

Insgesamt haben die Weine mittlerweile alle einen sehr puristischen und reduktiven Stil, der erst im Laufe der Jahre sein volles Potenzial entfaltet. Kernig, zupackend und straff, so wie wir Weine gerne mögen.

Weinberg & Keller

Wie bei vielen deutschen Familienweingütern wurden die Trauben der Familie Huber bis 1987 an die Genossenschaft verkauft. 1988 startete Bernhard Huber dann die eigene Herstellung und Vermarktung seiner Weine. Markenzeichen für die Weine Bernhard Hubers war es, die Weine langsam und vollständig durchgären zu lassen, sowie ein langes Hefelager. Bereits Anfang der 1990er Jahre hatte er sich mit seinen komplexen und langlebigen Spätburgundern einen ersten Namen gemacht und diese Reputation über die Folgejahre noch deutlich erweitert. Das Leitbild Burgund war damals durchaus schon maßgebend. Noch deutlicher merkt man dies jedoch in den Weinen von Julian Huber, der 2014, nach dem Tod seines Vaters die Betriebsführung übernommen hat. Die frischere und filigranere Stilistik ist noch näher am französischen Vorbild. Julian hat selbst mehrere Monate im Burgund gearbeitet. Erreicht wird das im Weinberg durch eine strenge Ertragsreduzierung mit einer dichten Pflanzung. Die Rebstockdichte ist hoch, der Abstand zwischen den Stöcken liegt teilweise bei nur 50 bis 70 cm. Dieser Konkurrenzdruck untereinander bewirkt eine tiefe Wurzelung, die die Reben aber auch zu Höchstleistungen treibt. Bei den großen Gewächsen kommt Julian sogar nur auf einen Ertrag von nur etwa 35 Hektoliter pro Hektar. Entsprechend gering ist die Verfügbarkeit der begehrten Weine. Allen voran der Toplage Wildenstein. Und auch