CHARDONNAY ALTE REBEN 2024

Huber, Bernhard, Baden

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

AROMEN

Gruene Birne
Grapefruit
Brioche
Tabak
Walnuss
Bergbach
(Mineralität)

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2041
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Weinberg	Muschelkalk

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

WEINGUT BERNHARD HUBER

Weltklasse-Burgunder, die mit Eleganz und Finesse überzeugen



Das Weingut Bernhard Huber aus Malterdingen in Baden hat sich mit Pinot Noir und Chardonnay international einen Namen gemacht. Seit der Gründung durch Bernhard Huber, bekannt als der „Burgunderkönig", stehen höchste Qualität und traditionelles Handwerk im Mittelpunkt. Heute führt Sohn Julian das Erbe mit einer modernen Handschrift fort. Seine Weine zeichnen sich durch Finesse, Tiefe und Eleganz aus ob kraftvoller Spätburgunder, mineralischer Chardonnay oder neuerdings auch Winzersekt. Besonders bemerkenswert ist das konsequente Streben nach Perfektion in jedem Jahrgang.

Im Gewann Mönchhofmatten, dem heutigen Sitz des Weinguts, bewirtschafteten im 14. Jahrhundert Zisterziensermönche ihren Hof. In den Muschelkalkböden rund um Malterdingen erkannten sie dieselbe Grundlage wie im Burgund und brachten den Spätburgunder mit. Bis heute trägt die Sorte hier den Beinamen Malterdinger.

Bernhard Huber knüpfte an dieses Erbe an. Bis 1987 lieferte die Familie ihre Trauben an die Genossenschaft, ein Jahr später füllte er den ersten eigenen Jahrgang ab und machte sich als Burgunderspezialist rasch einen Namen, der weit über Baden hinausreichte. Die Fachpresse feierte ihn als Burgunderkönig, 1997 wurde das Weingut Mitglied im VDP. Nach seinem Tod 2014 übernahm Sohn **Julian Huber** den Betrieb gemeinsam mit Mutter **Barbara**, frisch aus dem Önologiestudium und mit mehreren Monaten Arbeit im Burgund. Er hat das Gut behutsam weitergelenkt, den Neuholzeinsatz zurückgefahren und die Weine schlanker und präziser gemacht, ohne mit der Handschrift seines Vaters zu brechen. Heute zählt das Gut zu den prägenden Adressen für deutschen Spätburgunder und Chardonnay.

Warum Weingut Huber?

Huber steht für Chardonnays und Spätburgunder, die dem Burgund Konkurrenz machen. Was uns überzeugt, ist weniger der einzelne große Wein als die Konsequenz dahinter. Bernhard formte einen kraftvollen, fruchtbetonten Stil, Julian hat ihn ins Kühle, Klare und Zugängliche verschoben, ohne Tiefe einzubüßen. Diese Bereitschaft, einen erfolgreichen Stil weiterzudenken statt ihn zu verwalten, finden wir selten. Dazu der Mut, einen Teil der Ernte als kompromisslosen, fast champagnerhaften Sekt zu füllen. Und man schmeckt das bis hinunter in den Einstiegswein.

Die Weine

Den Einstieg macht der **Breisgau**, eine fruchtbetonte Cuvée aus Grau- und Weißburgunder. Es folgt die Ortsweinlinie aus Malterdingen: **Rosé Malterdinger** ist hell und leichtfüßig, der **Malterdinger Chardonnay** zeigt die kühle, reduktive Linie des Hauses, der **Malterdinger Spätburgunder** kommt offen und saftig daher, mit früher Trinkfreude. Etwas ernster gibt sich der **Spätburgunder Hecklingen**, benannt nach dem Dorf, in dem die Spitzenlage Schlossberg liegt. Bei den Alte-Reben-Weinen lohnt das Hinschmecken: Der **Chardonnay Alte Reben** gewinnt von Jahrgang zu Jahrgang an Spannung, beim **Spätburgunder Alte Reben** treffen feines Tannin und Konzentration aufeinander, ohne schwer zu wirken.

An der Spitze stehen die Großen Gewächse. Bei den Weißen kommen die Chardonnays aus dem **Bienenberg** und dem **Schlossberg**, jung noch verschlossen und klar auf Reife angelegt. Im roten Programm reicht die Bandbreite vom zugänglicheren **Alte Burg** über **Sommerhalde**, **Bienenberg** und **Schlossberg** bis hin zu **Wildenstein**, Hubers gefragtestem Spätburgunder und einem der besten Pinots Deutschlands. Wildenstein ist amtlich groß gefasst, Julian beschränkt sich dort bewusst auf die besten Bodenformationen. Diese Weine wirken anfangs kühl und unnahbar. Wer ihnen einige Jahre gibt, wird belohnt.
Eine Spezialität sind die beiden Sekte: Den Grundwein für **Blanc de Blancs brut nature** liefert überwiegend Chardonnay aus französischer Champagne-Genetik, traditionell flaschenvergoren, mehrere Jahre auf der Hefe, knochentrocken und kalkig statt fruchtig. Würziger und breitschultriger fällt **Blanc de Noirs brut nature** von Spätburgunder aus.

Weinberg und Keller

Julians Arbeit beginnt im Weinberg und ist konsequent: Die Reben stehen extrem dicht, teils nur 50 bis 70 Zentimeter voneinander entfernt. Der Konkurrenzdruck zwingt die Wurzeln tief in den Muschelkalk und hält die Erträge niedrig, bei den Großen Gewächsen bei rund 35 hl/ha. Seit 2020 verzichtet Julian auf systemische Mittel, seit 2021 läuft die Umstellung auf biologischen Anbau, ergänzt um biodynamische Ansätze und ein Vorgehen, das sich an Wetter und Mondphasen orientiert. Gelesen wird ausschließlich und streng selektiv von Hand. Im Keller vergärt er die besten Spätburgunder offen auf der Maische und lässt sie bis zu 18 Monate auf der Hefe reifen, überwiegend in burgundischer Eiche. Den Holzeinfluss hat er spürbar zurückgenommen, die Weißweine reifen heute zu zwei Dritteln in gebrauchten Fässern. Abgefüllt wird seit jeher unfiltriert. So entsteht der straffe, reduktive Stil, der erst mit den Jahren aufgeht.

Winzer	Julian Huber
Ort	Malterdingen
Weinberg	biologisch
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Ausbau in teils kleinen und großen gebrauchten Holzfässern
Größe	30 Hektar; 100.000 Flaschen