WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY MALTERDINGER 2020

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
Honigmelone
Aprikose
Weiße Blüten
Minze
Stein
Bergbach
(Mineraltiät)

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2040
8 bis 10°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
finessenreich
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco Chardonnay

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100