CHARDONNAY MALTERDINGER 2021

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

2024 bis 2046
8 bis 10°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
finessenreich
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten	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	92/100
Parker Wine Advocate	93/100