

# CHARDONNAY MALTERDINGER 2021



Huber, Bernhard, Baden

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Gruene Birne  
Honigmelone  
Aprikose  
Weiße Blüten  
Minze  
Stein  
Bergbach  
(Mineralität)

## ANLASS

Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2041  
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 Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

teils kleine und große  
Holzfässer

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 92/100

**Parker Wine Advocate** 93/100