

BREISGAU 2022



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

Honigmelone
Gelber Apfel
Weiße Blüten
Grapefruit
Mango
Stein
Hefe

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco

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
Parker Wine Advocate	92/100
Falstaff	91/100
James Suckling	91/100