

HUBER, BERNHARD, BADEN BLANC DE BLANCS BRUT NATURE TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG



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 (Mineralität)

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028
8 bis 10°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Anbau

Chardonnay
naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

Dosage
Degorgiert

0 Gramm / Liter
Dezember 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100