

HUBER, BERNHARD, BADEN

BLANC DE NOIRS 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

Pinot Noir /
Spätburgunder
naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer
0 Gramm / Liter
November 2024

Lagerung

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100