WEISSER BURGUNDER LÜ (BISHER LÜGLE) 2022

Ziereisen, 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
Gelber Apfel
Akazienblüte
Mandel
Kräuter
Stein
Brioche

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Dauer Hefelager	20 Monate

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100