

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

