CHARDONNAY HA (BISHER HARD) 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

Gelbe Pflaume
Gelber Apfel
Honigmelone
Quitte
Kalkstein
Brioche
Getoastetes Brot

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100