GRAUER BURGUNDER MUS (BISHER MUSBRUGGER) 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

Stein
Honigmelone
Roter Apfel
Mango
Hefe

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Dauer Hefelager	20 Monate

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100