WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY LE BLANC VOM KALKSTEIN 2022

Schneider, 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
Zitrone
Grüner Apfel
Aprikose
Honigmelone
Weiße Blüten
Stein

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2032
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (60%) Chardonnay (40%)
Jahrgänge	2022

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Dauer Hefelager	18 Monate