

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

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

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

Lagerung

Dauer Hefelager

