

CHARDONNAY ALTE REBEN 2023



Huber, Bernhard, Baden

GESCHMACK

Süß	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
Grapefruit
Brioche
Tabak
Walnuss
Bergbach
(Mineraltiät)

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2041
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Chardonnay
Muschelkalk

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG
einfach geniessen

94/100

