BREISGAU 2023



Huber, Bernhard, Baden

GESCHMACK

| Süße | gering | • • • • • | hoch |
|-------------|------------|---|----------------|
| Säure | gering | \bullet \bullet \bullet \bullet | hoch |
| Körper | schlank | \bullet \bullet \bullet \bullet | voll |
| Reife | jugendlich | \bullet \bullet \bullet \bullet | voll gereift |
| Intensität | verhalten | \bullet \bullet \bullet \bullet | ausgeprägt |
| Mineralität | gering | \bullet \bullet \bullet \bullet | hoch |
| Holzeinsatz | kein Holz | \bullet \bullet \bullet \bullet | sehr viel Holz |
| Komplexität | gering | \bullet \bullet \bullet \bullet | hoch |
| Länge | kurz | • • • • • | sehr lang |

AROMEN

Honigmelone Gelber Apfel Weiße Blüten Grapefruit Mango Stein Hefe

STIL

leicht erfrischende Säure feine Holznote trocken

ANLASS

auf der Terrasse Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029 10 bis 12°C Weißwein- oder Universalglas



Rebsorten

Ausbau

Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

teils kleine und große Lagerung

Holzfässer

BEWERTUNG

91/100 einfach geniessen Parker Wine Advocate 92/100 91/100 Falstaff 91/100 **James Suckling**

