CHARDONNAY MALTERDINGER 2023



Huber, Bernhard, Baden

GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Gruene Birne Honigmelone Aprikose Weiße Blüten Minze

Stein Bergbach (Mineraltiät)

STIL

leicht finessenreich erfrischende Säure feine Holznote trocken

ANLASS

Abend zu zweit Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2048 8 bis 10°C bis zu einer Stunde dekantieren Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Chardonnay Rebsorten

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

teils kleine und große Lagerung

Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100 Parker Wine Advocate 93/100