# SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN 2023



# Huber, Bernhard, Baden

### GESCHMACK

Süße	gering	• • • • •	hoch
Säure	gering	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	hoch
Körper	schlank	• • • • •	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	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	sehr lang

ANLASS

Abend zu zweit

Essensbegleiter

## AROMEN

Waldbeere Schwarze Kirsche Wacholderbeere Schwarzer Pfeffer Zedernholz Lakritze Tannennadel

2025 bis 2043 14 bis 16°C ein bis drei Stunden dekantieren

LAGERN & SERVIEREN

# STIL

finessenreich erfrischende Säure sanftes Tannin mittlere Barriquenote trocken

### WEINBAU

Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder

### 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

94/100

