SPÄTBURGUNDER MALTERDINGER 2023



Huber, Bernhard, Baden

GESCHMACK

Süße	gering	• • • •	hoch
Säure	gering	• • • •	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	\bullet \bullet \bullet \bullet	sehr lang

AROMEN

Erdbeere Schwarze Kirsche Wacholderbeere Schwarzer Pfeffer Laub Räucherschinken Barriquefass

STIL

erfrischende Säure zupackendes Tannin feine Holznote trocken

ANLASS

Abend zu zweit Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038 14 bis 16°C ein bis drei Stunden dekantieren bauchiges Rotweinglas Burgund

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung ausgedehntes Hefelager

Ausbau

Lagerung

Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

teils kleine und große

Holzfässer





BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100