

CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER PREMIER HUNDSRÜCK 2022

BIO



Trautwein, Baden

GESCHMACK

Süße	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

Mirabelle
Weiße Blüten
Gelber Apfel
Stein
Kräuter
Vanille
Brioche

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
milde Säure
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

