

STIGLER, BADEN

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2019



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

Gruene Birne
 Honigmelone
 Aprikose
 Weiße Blüten
 Minze
 Stein
 Bergbach (Mineralität)

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
 8 bis 10°C
 bis zu einer Stunde dekantieren
 Weißwein- oder Universalglas

STIL

charakterreich
 feine Holznote
 finessenreich
 leicht
 trocken



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay
Anbau naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau ausgedehntes Hefelager
 Verzicht auf Filtration und Schönung
 minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung teils kleine und große Holzfässer
Dauer Hefelager 53 Monate
Dosage 2 Gramm / Liter
Degorgiert Juni 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100