

# WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY MALTERDINGER 2020



Huber, Bernhard, Baden

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

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

## ANLASS

Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2040  
8 bis 10°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

leicht  
finessenreich  
erfrischende Säure  
feine Holznote  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco  
Chardonnay

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Ausbau

### Lagerung

## BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100