

WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY MALTERDINGER 2020



Huber, Bernhard, 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

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

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100