HUBER, BERNHARD, BADEN **BLANC DE BLANCS BRUT NATURE** TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG - MAGNUM 2011



GESCHMACK

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

TYP

AROMEN

Gruene Birne Honigmelone

Aprikose 2024 bis 2027 Weiße Blüten 8 bis 10°C

bis zu einer Stunde dekantieren Minze Stein Weißwein- oder Universalglas

LAGERN & SERVIEREN

Bergbach (Mineraltiät)

STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich leicht trocken



Anbau

Chardonnay naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung

Lagerung

Degorgiert

Dosage

spontane Gärung ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

teils kleine und große

Holzfässer

0 Gramm / Liter

März 2023

Rebsorten

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

