

# BLANC DE BLANCS BRUT NATURE TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG – MAGNUM 2011



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)

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
8 bis 10°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
leicht  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2023

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100