WEISSER BURGUNDER LÜ LÜGLE 2022

Ziereisen, 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

Gelber Apfel
Gruene Birne
Kräuter
Mandel
Akazienblüte
Stein
Brioche

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung teils kleine und große Holzfässer

Dauer Hefelager 20 Monate

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100