

# RAUMLAND, RHEINHESSEN

## XI. TRIUMVIRAT GRANDE CUVÉE

### SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2011



#### 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

Gelber Apfel  
Grapefruit  
Nasse Erde  
Kalkstein  
Aprikose  
Mirabelle  
Pilze

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
trocken

#### TYP

#### LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2023  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder  
Chardonnay

##### Anbau

Meunier  
biologisch

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

##### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Lagerung

teils gebrauchtes  
Barriquefass

##### Dosage

4 Gramm / Liter

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100  
**Parker Wine Advocate** 95/100