RAUMLAND, RHEINHESSEN

BLANC DE BLANCS BÜRGEL RÉSERVE EXTRA BRUT SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2013

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

Zitrone
Grapefruit
Brioche
Kalkstein

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2025
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco
Anbau	biologisch

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Dosage	5 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100