

RAUMLAND, RHEINHESSEN

CUVÉE KATHARINA BRUT NATURE

SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2016



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

Himbeere
Rhabarber
Erdbeere
Walnuss
Feuerstein
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
energiegeladen
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Meunier

Jahrgänge Anbau

2013
biologisch

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
0 Gramm / Liter
März 2021

Lagerung

Reserveweine

Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100