GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE
RIESLING TRADITION BRUT
SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2019

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
Gebäck
Brioche
Gelber Apfel
Grapefruit
Zitrone

STIL
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2025
8 bis 10°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Riesling
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100