BRAUNEWELL, RHEINHESSEN
CHARDONNAY BLANC DE BLANCS BRUT NATURE
SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2018

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
leicht
trocken

TYP

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

WEINBAU
Rebsorten Chardonnay

WEINBEREITUNG
Gärung spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager
Ausbau Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung Edelstahltank
Dosage 0 Gramm / Liter

BEWERTUNG
einfach geniessen 89/100