BRUT DE SELZTAL SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2019

Braunewell, Rheinhessen

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
Roter Apfel
Grapefruit
Haselnuss
Hefe

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Dosage	6 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100