GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE
RIESLING PRESTIGE EXTRA BRUT
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
Gelber Apfel
Apfelschale
Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Hefe
Weißer Pfirsich

TYP

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

STIL
charakterreich
finessenreich
leicht
trocken

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	2 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100