RIESLING PRESTIGE EXTRA BRUT SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2018

Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße

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
Apfelschale
Gelber Apfel
Grapefruit
Grüner Apfel
Weißer Pfirsich
Hefe

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich, finessenreich, leicht, trocken

WEINBAU

Rebsorten	Riesling

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