

GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE PINOT NOIR PRESTIGE BRUT NATURE 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

Akazienblüte
Gelber Apfel
Apfelschale
Grapefruit
Himbeere
Haselnuss
Hefe

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote
finessenreich
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

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

0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100