

GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE

GRANDE CUVÉE EXQUISIT

DOSAGE ZERO 2017



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

Grapefruit
 Himbeere
 Gelber Apfel
 Apfelschale
 Roter Apfel
 Haselnuss
 Hefe

STIL

charakterreich
 feine Holznote
 finessenreich
 trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
 Spätburgunder
 Chardonnay
 Meunier
 naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 ausgedehntes
 Hefelager
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
 teils gebrauchtes
 Barriquefass
 0 Gramm / Liter

Lagerung

Dosage

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100