GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE
GRANDE CUVÉE RÉSERVE
DOSAGE ZERO 2014

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
Aprikose
Kandierte Früchte
Himbeere
Gelber Apfel
Apfelschale
Roter Apfel
Haselnuss
Weihnachtsstollen

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 Chardonnay Meunier
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
Dauer Hefelager	46 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

Falstaff	95/100