GRANDE CUVÉE RÉSERVE DOSAGE ZERO 2014

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

Grapefruit
Aprikose
Kandierte Früchte
Himbeere
Gelber Apfel
Apfelschale
Roter Apfel
Haselnuss
Weihnachtsstollen

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote,
finessenreich, trocken

WEINBAU

Rebsorten
Pinot Noir / Spätburgunder
Chardonnay
Meunier

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