GRANDE ANNÉE CHARDONNAY BLANC DE BLANCS BRUT NATURE SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2015

Braunewell, Rheinhessen

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
Grapefruit
Brioche
Kalkstein

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten Chardonnay

WEINBEREITUNG

Dosage 0 Gramm / Liter