

# EYMANN, PFALZ

## CUVÉE NO. 420

### SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG BIO



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Zitrone  
Grapefruit  
Brioche  
Kalkstein  
Gelber Apfel

#### STIL

charakterreich  
leicht  
trocken

#### TYP

#### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay  
Pinot Noir /  
Spätburgunder  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco

##### Jahrgänge

2020 mit  
Reserveweinen

##### Anbau

biodynamisch  
(Demeter)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

##### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes

##### Lagerung

Barriquefass

##### Reserveweine

Reserveweine von 2016  
bis 2019

##### Dosage

2 Gramm / Liter

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen** 91/100