

EYMANN, PFALZ

ROSÉ SEKT CUVÉE NO. 420

SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG



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

STIL
leicht
trocken

TYP

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



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Anbau

Pinot Noir /
Spätburgunder
Chardonnay
2019 und Reserveweine
biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine von 2015
bis 2018

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

30 Monate
4 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach genießen

88/100