

EYMANN, PFALZ

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CUVÉE NO. 316 RÉSERVE SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG BIO



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

Gelber Apfel
Zitrone
Grapefruit
Brioche
Kalkstein
Kandierte Früchte
Kamillenblüte

STIL

charakterreich
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay
Jahrgänge 2016 mit Reserveweinen
Anbau biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager
Ausbau Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine Reserveweine von 2012 bis 2015
Dosage 2 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100