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

BIO

Eymann, Pfalz

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
Kamillenblüte
Kandierte Früchte

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich, leicht, trocken

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Jahrgänge	2016 mit Reserveweinen

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