

EYMANN, PFALZ

VINTAGE BRUT NATURE

SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2011 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

Pilze
Mirabelle
Aprikose
Kalkstein
Nasse Erde
Grapefruit
Gelber Apfel

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

2011

Anbau

biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

2 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100