RIESLING SEKT BRUT 36 TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2019 BIO

John, Frank, 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

Roter Apfel
Ananas
Zitrone
Grapefruit

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich, energiegeladen, leicht, trocken

WEINBAU

Rebsorten	Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2023
Jahresproduktion	3.347 Flaschen