# JOHN, FRANK, PFALZ
# RIESLING SEKT BRUT NATURE
# 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

Roter Apfel
Ananas
Zitrone
Grapefruit
Brioche
Nasse Erde

## TYP

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht
trocken

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Riesling |
| **Anbau** | biodynamisch (Demeter) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Lagerung** | teils kleine und große Holzfässer |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | November 2022 |
| **Jahresproduktion** | 4.695 Flaschen |