RIESLING SEKT BRUT NATURE TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 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

Ananas
Roter Apfel
Zitrone
Grapefruit
Nasse Erde
Brioche

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	November 2022
Jahresproduktion	4.695 Flaschen