

# JOHN, FRANK, PFALZ RIESLING SEKT BRUT 50

## TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2017



### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

### AROMEN

Roter Apfel  
Ananas  
Zitrone  
Grapefruit  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Nasse Erde  
Mokka

### TYP

#### LAGERN & SERVIEREN

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

### STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht  
trocken



### WEINBAU

**Rebsorten**

Riesling

**Jahrgänge**

2017

**Anbau**

biodynamisch  
(Demeter)

### WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils kleine und große  
Holzfässer

**Ausbau**

**Lagerung**

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

November 2022

**Jahresproduktion**

549 Flaschen