# JOHN, FRANK, PFALZ
# RIESLING SEKT BRUT 100
# TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2011

## 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
Kandierte Früchte
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** | 2011 |
| **Anbau** | biologisch (nicht zertifiziert) |

## 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** | Februar 2021 |
| **Jahresproduktion** | 240 Flaschen |