

# RAUMLAND, RHEINHESSEN CUVÉE KATHARINA BRUT NATURE SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2018



## 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

Himbeere  
 Rhabarber  
 Erdbeere  
 Walnuss  
 Feuerstein  
 Brioche  
 Getoastetes Brot

## STIL

charakterreich  
 energiegeladen  
 trocken

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026  
 10 bis 12°C  
 Weißwein-, großes Champagner-  
 oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
 Spätburgunder  
 Meunier  
 2018  
 biologisch

### Jahrgänge Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
 ausgedehntes  
 Hefelager  
 Verzicht auf Filtration  
 und Schönung  
 minimale Zugabe von  
 Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
 teils gebrauchtes  
 Barriquefass  
 kein Reservewein  
 36 Monate  
 0 Gramm / Liter  
 April 2023

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 89/100  
**Parker Wine Advocate** 93/100