CUVÉE KATHARINA BRUT NATURE SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2018

Raumland, Rheinhessen

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

Himbeere
Rhabarber
Erdbeere
Walnuss
Feuerstein
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich, energiegeladen, trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder Meunier
Jahrgänge	2018

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100