RAUMLAND, RHEINHESSEN
CUVÉE MARIE LUISE BLANC DE NOIRS
SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2018

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
Erdbeere
Himbeere
Brioche
Haselnuss

STIL
energiegeladen

TYP

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder
Anbau	biologisch

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	94/100