

# RAUMLAND, RHEINHESSEN

## CUVÉE MARIE LOUISE BLANC DE NOIRS

### 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

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  
biologisch

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

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

##### Ausbau

##### 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