RAUMLAND, RHEINHESSEN
KIRCHENSTÜCK RESERVE BRUT NATURE
SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2014

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
Grapefruit
Rhabarber
Erdbeere
Walnuss
Feuerstein
Brioche
Laub
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
Jahrgänge	2018
Anbau	biologisch

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	90 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Falstaff	94/100