

RAUMLAND, RHEINHESSEN CHARDONNAY RÉSERVE BRUT 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

- Grapefruit
- Zitrone
- Grüner Apfel
- Biskuit
- Kalkstein
- Gelber Apfel
- Bratapfel
- Kandierte Früchte

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

- charakterreich
- energiegeladen
- leicht
- trocken



WEINBAU

Rebsorten
Anbau Chardonnay
biologisch

WEINBEREITUNG

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

Ausbau teils gebrauchtes Barriquefass
90 Monate

Dauer Hefelager
Dosage 5 Gramm / Liter
Degorgiert Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100