CHARDONNAY RÉSERVE BRUT SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2014

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

Grapefruit
Zitrone
Kalkstein
Biskuit
Grüner Apfel
Bratapfel
Gelber Apfel
Kandierte Früchte

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich, energiegeladen, leicht, trocken

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	90 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100