

RAUMLAND, RHEINHESSEN

CHARDONNAY GRANDE RÉSERVE BRUT NATURE SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2010



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
Bratapfel
Gelber Apfel
Waldboden
Pilze

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Anbau

Chardonnay
biologisch

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Dauer Hefelager

120 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

August 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100