RAUMLAND, RHEINHESSEN
BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT GRANDE RÉSERVE 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

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco
Jahrgänge	2010
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	120 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100