

# BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT GRANDE RÉSERVE 2010



Raumland, Rheinhessen

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Zitrone  
Kalkstein  
Biskuit  
Bratapfel  
Gelber Apfel  
Waldboden  
Pilze

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich,  
energiegeladen, leicht,  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco

### Jahrgänge

Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco  
2010

## 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