RAUMLAND, RHEINHESSEN

MOMENTUM BRUT - CUVÉE 422 - RÉSERVE

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

Himbeere
Rhabarber
Kandierte Früchte
Waldboden
Laub
Walnuss
Feuerstein
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder
Jahrgänge	2018
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	90 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100