CHARDONNAY PRESTIGE BRUT NATURE SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2019

Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße

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

TYP

STIL

charakterreich,
mittlere Barriquenoten,
finessenreich,

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Jahrgänge	2019

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	34 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2023
Jahresproduktion	2.334 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100