PINOT NOIR PRESTIGE BRUT NATURE 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

Akazienblüte
Gelber Apfel
Apfelschale
Grapefruit
Himbeere
Haselnuss
Hefe

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote, finessenreich, trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	34 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2023
Jahresproduktion	4.989 Flschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100