

# GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE

## ROSÉ TRADITION BRUT

### SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2020



#### 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

Erdbeere  
Himbeere  
Brioche

#### STIL

leicht  
trocken

#### TYP

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder  
Meunier  
naturnah

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes

##### Lagerung

Barriquefass

##### Dauer Hefelager

20 Monate

##### Dosage

4 Gramm / Liter

##### Degorgiert

April 2023

#### BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100