GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE
ROSÉ TRADITION BRUT
SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG - MAGNUM
2020

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
Erdbeere
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
Anbau	naturnah

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	20 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100