

ROSÉ TRADITION BRUT SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG – MAGNUM 2020



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

Himbeere
Erdbeere
Brioche

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
8 bis 10°C

STIL

leicht, trocken oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Meunier

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

20 Monate

Dauer Hefelager

4 Gramm / Liter

Dosage

April 2023

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

88/100