# RIESLING EXQUISIT BRUT NATURE RÉSERVE PERPÉTUELLE

**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

Zitrone
Apfelschale
Gelber Apfel
Grapefruit
Grüner Apfel
Weißer Pfirsich
Hefe

## TYP

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich, finessenreich, leicht, trocken

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Riesling |
| **Jahrgänge** | 2013 bis 2017 |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | 100% Reserveweine |
| **Dauer Hefelager** | 42 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Juni 2022 |
| **Jahresproduktion** | 2.500 Flaschen |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 90/100 |