RAUMLAND, RHEINHESSEN
XIV. TRIUMVIRAT GRANDE CUVÉE
SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2014

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
Mirabelle
Aprikose
Kalkstein
Nasse Erde
Grapefruit
Gelber Apfel
Pilze

TYP

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder Chardonnay Meunier
Jahrgänge	2014
Anbau	biologisch

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	100 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	95/100