

MONROSÉ GRANDE DUVÉE EXTRA BRUT SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2011



Raumland, Rheinhessen

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

STIL

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
2011

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

120 Monate

Dauer Hefelager

2 Gramm / Liter

Dosage

Juli 2023

Degorgiert