

# MONROSÉ GRANDE DUVÉE EXTRA BRUT SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2011



Raumland, Rheinhessen

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

## STIL

## TYP

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

Pinot Noir /  
Spätburgunder  
2011

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
Edelstahltank  
120 Monate  
2 Gramm / Liter  
Juli 2023