EYMANN, PFALZ
CUVÉE NO. 421
SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG BIO

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
Grapefruit
Brioche
Kalkstein
Gelber Apfel

STIL
charakterreich
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay Pinot Noir / Spätburgunder Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco
Jahrgänge	2020 mit Reserveweinen
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	Reserveweine von 2016 bis 2019
Dosage	2 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100