EYMANN, PFALZ
ROSÉ SEKT 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

TYP

STIL
leicht
trocken

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder Chardonnay
Jahrgänge	2019 und Reserveweine
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	Reserveweine von 2015 bis 2018
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100