GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE
GRANDE CUVÉE EXQUISIT
DOSAGE ZERO 2019

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
Grapefruit
Apfelschale
Gelber Apfel
Himbeere
Roter Apfel
Haselnuss
Hefe

TYP

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

STIL
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (40%) Chardonnay (20%) Meunier (15%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (25%)
Jahrgänge	2018
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2024
Jahresproduktion	3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Falstaff	95/100