

GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE BLANC DE NOIRS TRADITION BRUT SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2021



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
leicht
trocken

TYP

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Meunier
naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
20 Monate
2 Gramm / Liter
März 2024

Biolog. Säureabbau Lagerung

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 88/100
Parker Wine Advocate 93/100