GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE
PINOT NOIR PRESTIGE BRUT NATURE
2020

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

Akazienblüte
Gelber Apfel
Apfelschale
Grapefruit
Himbeere
Haselnuss
Hefe

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote
finessenreich
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder
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
Dauer Hefelager	34 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Jahresproduktion	3000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Falstaff	95/100