GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE
CHARDONNAY PRESTIGE BRUT NATURE
SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 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

TYP

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
trocken

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Jahrgänge	2020
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
Dauer Hefelager	34 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2024
Jahresproduktion	3000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Falstaff	94/100
Parker Wine Advocate	94/100