

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

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
trocken

TYP

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
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau
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