

# GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE ROSÉ TRADITION BRUT SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2021



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Erdbeere  
Himbeere  
Brioche

## 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

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

20 Monate  
4 Gramm / Liter  
März 2024

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

einfach genießen

88/100