GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE
ROSÉ PRESTIGE EXTRA BRUT
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
Himbeere
Erdbeere
Brioche

STIL
leicht
trocken

TYP

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder
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	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2024
Jahresproduktion	3000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100
Falstaff	94/100