

GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE PINOT NOIR BRUT NATURE GRANIT – AUERBACHER HÖLLBERG 2019



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
Grapefruit
Himbeere
Haselnuss
Hefe

STIL

trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
2019
naturnah

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

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

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

Dauer Hefelager

kein Reservewein

Dosage

Degorgiert

45 Monate

0 Gramm / Liter

Mai 2024

Jahresproduktion

933 Flaschen