GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE
PINOT BLANC 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 Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco
Jahrgänge	2019
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2024
Jahresproduktion	966 Flaschen

BEWERTUNG

Falstaff	97/100