

GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE RIESLING BRUT NATURE RÉSERVE PERPÉTUELLE



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

Zitrone
Apfelschale
Gelber Apfel
Grapefruit
Grüner Apfel
Weißer Pfirsich
Hefe

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
finessenreich
leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten Riesling
Jahrgänge 2013 bis 2017
Anbau naturnah

WEINBEREITUNG

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

Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung teils gebrauchtes Barriquefass

Reserveweine 100% Reserveweine
Dauer Hefelager 42 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Juni 2022
Jahresproduktion 2.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100
Parker Wine Advocate 94/100