MILIA RIZA, NEMEA CHARDONNAY X PINOT NOIR TATÌLLE BRUT NATURE 2022



GESCHMACK

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

AROMEN

Zitrone
Reife Birne
Grüner Apfel
Himbeere
Heidelbeere
Erdbeere
Honigmelone
Brioche
Mandel

STIL

charakterreich finessenreich trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

Jahrgänge
2022
In Xerocambos
(Nemea)
Anbau
naturnah

WEINBEREITUNG

Ausbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

ausgedehntes
Hefelager
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
24 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2025
1.733 Flaschen