

MILIA RIZA, NEMEA

CHARDONNAY X PINOT NOIR

TATÏLE BRUT NATURE 2022



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
Reife Birne
Grüner Apfel
Himbeere
Heidelbeere
Erdbeere
Honigmelone
Brioche
Mandel

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
finessenreich
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2022
In Xerocambos
(Nemea)
naturnah

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Ausbau

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

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion