

LICHTI & ASTROH, PFALZ ROSÉ BRUT NATURE SEKT 2020



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

Grapefruit
Himbeere

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel
großes gebrauchtes
Holzfass
18 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2024

Lagerung

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

