EYMANN, PFALZ CUVÉE NO. 422 SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG



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 sehr lang kurz

AROMEN

Zitrone Grapefruit Brioche Kalkstein Gelber Apfel

STIL

charakterreich leicht trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



Rebsorten

Spätburgunder
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco
2022 mit
Reserveweinen
biodynamisch
(Demeter)

Chardonnay

Pinot Noir /

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel
Biolog. Säureabbau
durchgeführt
gebrauchtes

Reserveweine

Barriquefass
Reserveweine von 2016
bis 2019

Dosage 2 Gramm / Liter

BEWERTUNG

Lagerung

Eumann

einfach geniessen 91/100