

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	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Brioche
Kalkstein
Gelber Apfel

STIL

charakterreich
leicht
trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine von 2016
bis 2019
2 Gramm / Liter

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

Dosage

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100