# EYMANN, PFALZ CUVÉE NO. 422

# ROSÉ 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

STIL leicht trocken

### TYP

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



### WEINBAU

Pinot Noir /

Rebsorten Spätburgunder
Chardonnay

Jahrgänge 2022 und Reserveweine
biodynamisch
(Demeter)

# WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes

Reserveweine

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Barriquefass
Reserveweine von 2015
bis 2018
30 Monate
4 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100