

DOMAINE DIRLER-CADÉ, ELSASS

CRÉMANT D'ALSACE RIESLING BRUT NATURE

2019



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
Roter Apfel
Quitte
Honigmelone
Haselnuss
Brioche

TYP

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



STIL

trocken

WEINBAU

Rebsorten
Anbau

Riesling
biodynamisch
(Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer
1 Gramm / Liter

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Dosage

88/100

BEWERTUNG
einfach geniessen